

# 硕赫机械有限公司 苹果脆低温脱水油炸机

产品名称	硕赫机械有限公司 苹果脆低温脱水油炸机
公司名称	山东硕赫机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号
联系电话	15689146555

## 产品详情

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

真空油炸机特点：

1、加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于真空状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。在负压状态，以油作为传热媒介，食品内部的水分（自由水和部分结合水）会急剧蒸发而喷出，使组织形成疏松多孔的结构

2、自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；

3、脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；

4、油水分离系统可将蒸发的水油冷却分离，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；

5、油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；

6、该机采用304不锈钢材料制成，性能稳定、安装使用方便等特点。

我们以严谨的服务理念，开拓国内国际市场，苹果脆低温脱水油炸机厂家，建立质量跟踪网络，以客户为中心，开发产品为主导，不断创新，满足不同客户的需求，硕赫机械全体员工将会以快的速度为您提供一流的服务，欢迎新老客户前来洽谈合作！苹果脆低温脱水油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

1、水果双室真空油炸机采用上下双罐设计，这个设计的好处是在脱油时能够确保产品无回油，苹果脆低温脱水油炸机生产商，使产品的含油率跟含水率更低。在水果双室真空油炸机中进行食品加工，可以避免产品发生氧化作用，以免给消费者带来危害。

2、水果双室真空油炸机具有保持恒温的能力，不会出现温度过高或过低现象，保证的产品的安全生产跟质量。

3.我公司生产真空油炸机在材料上从不含糊，保证符合国际食品材料安群标准，保证了水果双室真空油炸机的使用安全。

4.通过水果双室真空油炸机生产出来的水果脆片，能够很好的保持其加工前的颜色形状，让人能够一目了然，知道这是什么水果脆片，保证了绿色食品的概念。苹果脆低温脱水油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，我们将为您详细介绍。

使用真空油炸机将果蔬制作成果蔬脆片是近年新兴一种吃法，苹果脆低温脱水油炸机，因为使用了真空油炸机，所以很好的保持了果蔬中的营养成分，产品吃起来酥脆可口，很受消费者喜欢。

我们平常吃的果蔬脆片一般来说要求片型平整、含油率低、口感酥脆不腻。很荣幸我们公司生产的真空油炸机不但已经基本解决了含油率及酥脆的问题，苹果脆低温脱水油炸机厂家，而且新一代真空油炸机还解决了脆片收缩、表面起泡等现象。这是因为我们在新一代真空油炸机中加入冷冻系统，很好地解决了这一难题。应用了冷冻升华干燥的部分原理，结合两者优点，提高了产品质量。

从原料的角度来分析，我们公司生产的真空油炸机具有多种加工方式。不光是生产果蔬脆片一种产品，也可以生产冷冻产品和糖制产品，厂家可根据地域特点，生产一些有地方特色的产品。比如生产热带水果、生产辣椒、冬枣等。果蔬脆片的品质高低直接影响着它的销量及价格，我们公司真空油炸机生产出来的产品的含油率低，而且不添加任何化学添加剂，这样的产品将逐渐成为主流，市场上一些含油率偏高、加入化学剂的产品会逐渐被取代。苹果脆低温脱水油炸机

硕赫机械有限公司-苹果脆低温脱水油炸机由山东硕赫机械有限公司提供。山东硕赫机械有限公司（sdshuohe.tz1288.com）在机械加工这一领域倾注了诸多的热忱和热情，山东硕赫机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：王经理。