

吉林藕片真空油炸机加工设备 诸城国邦机械

产品名称	吉林藕片真空油炸机加工设备 诸城国邦机械
公司名称	诸城市国邦机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市站前西街151号
联系电话	15163672767 15163672767

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

天然蔬菜、水果脆片是八十年代兴起的新型食品。它以新鲜蔬菜、水果为原料，采用先进的真空低温油炸干燥设备和专用软件技术精制而成，具有色、香、味不变，纤维东不破坏，营养成分基本不变，复水性好等特点。

加工食品类型：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

诸城市国诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，以生产食品机械为主，专业从事果蔬类加工机械及各种不锈钢辅助设备的研发与制造，产品行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。

本公司主要生产的产品有：油炸、卤制、清洗，杀菌等成套流水线、薯片、薯条加工设备、果蔬清洗(脱皮)切割加工设备、大蒜加工设备、拌料调味设备、土豆清洗/脱皮/切片/切丝设备、元宵机、脱毛机、鸡

瓜脱皮流水线等几十个品种。

业务客户遍布全国各地大中小城市，吉林藕片真空油炸机加工设备，并同时出口到：美国、加拿大、马来西亚、韩国、孟加拉、朝鲜、俄罗斯、埃及等国家。

我们公司是研发、制造、生产、销售为一体、具有综合实力的企业，年销量居行业名列前茅。诸城市国邦食品机械有限公司，本着诚信经营的原则，以“诚信为本、质量、服务保障”为宗旨。做到安装、调试、售后服务一条龙。

诸城国邦机械厂家直销，欢迎广大客户携物料来现场试机，效果非常好，藕片真空油炸机加工设备哪里卖，专门油炸：香菇、萝卜、青椒、秋葵、土豆、核桃、红枣、小水产（虾、小鱼等）、洋葱、杏仁、花生、瓜子等产品，色泽漂亮，营养不流失，纯低温油炸！

真空油炸脱油有独果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉类等。

诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，藕片真空油炸机加工设备价格，以生产食品机械为主，专业从事果蔬类加工机械及各种不锈钢辅助设备的研发与制造，产品行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。

降低油脂劣变程度：炸用油的劣化包括氧化、聚合、热分解，而以水或水蒸汽与油接触产生水解为主。在真空油炸过程中，油处于负压状态，溶于油脂中的气体很快大量逸出，产生的水蒸汽压力较小，而且油炸温度低，因此，油脂的劣化程度大大降低。

适用的食品范围：

- 1、水果类：如苹果、香蕉、猕猴桃、菠萝、冬枣、草莓、菠萝蜜等。
- 2、蔬菜类：如胡萝卜、萝卜、甘薯、南瓜、大蒜、洋葱、蘑菇、冬瓜、秋葵等。
- 3、肉食类：如牛肉、鱼片，虾、章鱼等。
- 4、干果类：青豆、蚕豆等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他化剂，可以提高油的反复利用率，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%-20%，节油30%-40%，藕片真空油炸机加工设备厂家直销，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

本公司主要生产的产品有：油炸、卤制、清洗，杀菌等成套流水线、薯片、薯条加工设备、果蔬清洗(脱皮)切割加工设备、大蒜加工设备、拌料调味设备、土豆清洗/脱皮/切片/切丝设备、元宵机、脱毛机、鸡爪脱皮流水线等几十个品种。

吉林藕片真空油炸机加工设备-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司(www.shandongguobang.com) 坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城国邦机械——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市站前西街151号，联系人：董女士。同时本公司(www.dwzkyzj.com) 还是从事电加热油炸机，低温真空油炸机，真空油炸机设备的厂家，欢迎来电咨询。