

# 山东硕赫机械 水果脆片真空油炸机设备

产品名称	山东硕赫机械 水果脆片真空油炸机设备
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。

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，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，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，水果脆片真空油炸机设备价格，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，水果脆片真空油炸机设备，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。水果脆片真空油炸机设备

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。

可保持食物原有的香味和色泽

食物在低温，低压的油脂环境中，其内部水溶性的香料在油脂中不会溢出，经过脱水过程后，食物内部的香味成分进一步得到浓缩，因此很好的保存了食物原有的香味。另外，在低含氧量的状态下进行油炸。食物不易褪色，变色，褐变，从而很好的保持了事物本身的颜色并覆盖上一层油脂层。使食物看上去

色泽艳丽。但对于胡萝卜素、叶绿素等脂溶性色素来说，在油炸过程中容易溢出，因此，对含有脂溶性色素的食物要做预处理，以保证色素的稳定。水果脆片真空油炸机设备

山东硕赫机械使用真空油炸机的注意事项：

我们在操作真空油炸机时，水果脆片真空油炸机设备价格，首先要注意我们的自身安全以及真空油炸机的注意事项，还有就是要检查真空油炸机是否完整，水果脆片真空油炸机设备厂家，在我公司购买的真空油炸机到货后，先打开包装箱，检查机体是否完好，随机附件是否齐全，如果发现问题请及时与我们公司联系，切勿乱动。

真空油炸机的注意事项还有很多，比如要远离有明火的地方，要防止剧烈震动，不得将真空油炸机倒置，在使用真空油炸机前要先加油后通电，否则热管将会烧毁，使用完毕后，应关闭各开关、电源开关。

使用真空油炸机时的是保证自身安全，防止发生安全事故，保证操作人员身心健康，我们公司生产的真空油炸机安全系数是很高的，每一个设备出厂前都是要经过安全测试的。水果脆片真空油炸机设备

山东硕赫机械-水果脆片真空油炸机设备由山东硕赫机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东硕赫机械有限公司（[sdshuohe.tz1288.com](http://sdshuohe.tz1288.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!