北京市香菇真空油炸机 诸城国邦机械

产品名称	北京市香菇真空油炸机 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

真空油炸是在低温（80~120°C）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成份的破坏。

低温真空油炸脱油技术在食品加工业中的应用十分广泛，北京市香菇真空油炸机，低温真空油炸脱水技术作为一项新的食品加工技术，已被我国列入食品工业发展的重点推广计划。低温真空油炸脱水技术的进一步开发，必将推动我国现有食品加工业的技术进步，推动农业产业化的深入发展，使我国丰富的农产品资源通过高科技转化为产品优势，为我国食品工业及高产、、农业开辟出一条新路。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

（1）价格问题：价格以本公司实际报价为准！

（2）设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！

（3）设备图片：图片均实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

（4）设备属性：下单之前或者购买之前请咨询您需要的商品型号、规格尺寸、公司合同等，以便确认你满意的设备、方便您购买产品应有的保障。

真空低温油炸果蔬脆片市场前景好

果蔬脆片迎合了人们的口感：香酥脆。天然、原色原味。 人类的本能就是钟情于香酥脆的口感。饼干盛行了几百年，旺旺雪饼，各种膨化及油炸食品，如薯片、薯条等等，全部是“ 传统食品现代化，现代食品国际化 ”。

真空油炸是在低温（80~120℃）对食品进行油炸、脱水，可以有效地减少高温对食品营养成份的破坏。真空油炸脱油有独果。

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。

真空油炸机的优点

1、保色作用：采用真空油炸，油炸温度大大降低，而且油内的氧气浓度也大幅度降低。油炸食品不易褪色、变色、褐变，香菇真空油炸机厂家供应，可以保持原料本身的颜色。如猕猴桃极易受热褐变，若采用真空油炸，可以保持其绿色。

2、保香作用:采用真空油炸，原料在密封真空状态下被加热。原料中的呈味成份大多数为水溶性，在油脂中并不溶出，并且随着原料的脱水，这些呈味成份进一步得到浓缩。由此采用真空油炸技术可以很好地保存原料本身具有的香味。

设备描述；

当代食品高新技术使果蔬深加工跨入了一个崭新领域。采用真空低温油炸脱水加工的天然食品——果蔬脆片口感酥脆，香菇真空油炸机报价，味道鲜美，保持了天然果蔬的色泽、风味和营养成份，香菇真空油炸机制造商，是高维生素、高纤维素、低热量的现代食品，被食品界、营养界称为“ 二十一世纪食品 ”。风靡欧美、日本及东南亚，在国内市场渐成新宠。

北京市香菇真空油炸机-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.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!同时本公司（www.gwyzscx.com）还是从事高温油炸生产线，薯片油炸生产线，连续式油炸生产线的厂家，欢迎来电咨询。