

萝卜脆低温油炸机配置 萝卜脆低温油炸机 诸城市长风机械

产品名称	萝卜脆低温油炸机配置 萝卜脆低温油炸机 诸城市长风机械
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

果蔬脆片要求原料须有较完整的细胞结构，组织较致密，能自成形，因此，萝卜脆低温油炸机联系电话，不适合于液体类食品的加工，适用原料分类大致如下：

水果类：苹果、梨、柿、菠萝、香蕉、芒果、枣、杨桃等；

瓜类：甜瓜、苦瓜、南瓜、哈密瓜、白兰瓜、木瓜、瓜等

薯类：甘薯、马铃薯、山药、芋头等；

青菜类：胡萝卜、白萝卜、芹菜、青椒、青豆、花菜、洋葱、磨菇等；

菜果：莲藕、马蹄、花生米、黄豆、蚕豆、碗豆等。

上述原料均要求新鲜，无虫蛀、病害、无霉烂及机械伤。

我们公司生产的真空低温油炸机是一款，高节能，高环保的设备，该设备拥有着十分先进的脱油装置，我们的设计原理主要采用电机一体的马达，直接与旋转轴连接，这样设计的好处是能使产品在生产过程中脱油迅速，脱油完成后能够自动减速停机，不会出现打滑现象，保证了产品的完整111形状，萝卜脆低温油炸机，不会使产品破碎，生产成品的产量大。大枣真空油炸机是在真空下进行生产作业的，这样生产出来的大枣含油量低，吃起来嘎嘣脆，大枣在这种真空条件下进行生产加工，可以避免在油炸过程接触到氧气，避免氧化作用所产生的有害物质。

真空低温油炸机还采用了双级真空系统，萝卜脆低温油炸机视频，启用了冷凝器，这样缩短了加工时间，萝卜脆低温油炸机配置，提，生产出来的产品含油率低。

真空油炸工艺流程：原料 筛选 清洗 切片（切段） 杀青 沥水 速冻 解冻 真空浸渍
清洗 沥水 真空油炸 真空脱油 调味 产品包装 入库。

真空低温油炸适用的食品范围：

- 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。

萝卜脆低温油炸机配置-萝卜脆低温油炸机-诸城市长风机械由诸城市长风机械科技有限公司提供。薯条真空油炸机的油水分离系统能够将蒸发的水油进行冷却分离处理，使水免受污染，延长了水的使用寿命，降低了油的损耗。萝卜脆低温油炸机配置-萝卜脆低温油炸机-诸城市长风机械是诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：隋经理。同时本公司（www.hdgsqxj.com）还是从事果蔬清洗机，气泡清洗机，果蔬清洗加工流水线的厂家，欢迎来电咨询。