

新迈工业装备 哈密瓜真空变温膨化机设备图片

产品名称	新迈工业装备 哈密瓜真空变温膨化机设备图片
公司名称	山东新迈工业装备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13054758288

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东新迈工业装备有限公司

真空油炸机是同步精度高运转平稳。真空油炸技术是在20世纪60年代末和70年代初兴起的，开始时用于油炸马铃薯片，得到了比一般传统油炸工艺具有更好品质的产品，后来又有人用它干燥果片。80年代以后，该技术发展的更快，应用更加广泛。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，哈密瓜真空变温膨化机设备图片，减少油的损耗；该机采用不锈钢材料制成，哈密瓜真空变温膨化机设备，具有工效、稳定、安装使用方便等特点。

哈密瓜真空变温膨化机设备

开展多波纹管集成冷凝器研发。在冷凝器方面，我们bai这种新型冷凝器因其特殊结构在提高冷凝效率和减少管道内壁油污粘着两方面都优于传统单管或多管螺旋形通道冷凝器。

物料的真空浸泡技术研发。在物料浸泡方面，将要du处理的食材放入真空浸泡罐中进行浸泡，食材放入料筐后，关闭真空罐，哈密瓜真空变温膨化机设备制造商，打开气泵，对真空浸泡罐进行抽dao真空。抽真空后真空罐的负压状态能够破坏食材表面的空气膜，打破浸液与食材之间的隔离状态，提高食材的浸

泡效率，另外真空罐的负压状态，也会迫使食材中的空气向外扩散，在食材内部形成真空负压，提高食材对浸液的吸收效率，哈密瓜真空变温膨化机设备定制，提高食材浸泡效率。哈密瓜真空变温膨化机设备

山东新迈工业装备有限公司主要产品有：真空油炸机，压差膨化机，真空洗油罐，速冻机、真空油炸、冷风干燥、蔬菜清洗流水线、巴氏杀菌流水线、洗袋风干流水线、干燥设备等十几个品种。上述产品广泛应用于食品加工企业，各厂矿、、食堂、个体专业户创业等，产品质量三包，并可根据用户实际要求开发制造各类异性食品机械。

哈密瓜真空变温膨化机设备

新迈工业装备-哈密瓜真空变温膨化机设备图片由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司(www.shandongxinmai.com/) 拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！