

# 运城真空油炸机加工设备制造商 新迈工业装备

产品名称	运城真空油炸机加工设备制造商 新迈工业装备
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，百合真空油炸机加工设备制造商，减少水循环的污染，提高水的反复使用率，减少油的损耗；该机采用不锈钢材料制成，具有工效、稳定、安装使用方便等特点。

真空油炸机加工设备制造商

进行新型金属-石墨复合高耐bai磨无泄漏旋转总成开发。在油炸机方面，我们金属-石墨复合高耐磨无泄漏旋转总成，采用多道油封和O形环阻挡中的油脂渗入旋转总成，红萝卜片真空油炸机加工设备制造商，和外界气体进入。旋转总成中的石墨环与du转轴紧密配合，一方面阻挡外界dao空气进入锅体中，另一方面石墨自身的润滑性能可以减轻转轴的磨损，提高旋转总成的使用寿命。其次，油炸机配备了自脱油机构。在油炸完成后，运城真空油炸机加工设备制造商，中的热油排出，电机通过皮带带动转轴以一定速度单向转动，使炸筐中食材残留的油脂因离心力作用而被甩出，从而在不增加加工环节，不带来二次

污染的情况下，实现食品油炸后的脱油处理。

真空油炸机加工设备制造商

低温真空油炸技术是近几年发展起来的一项新技术，由于其自身的优点，越来越受到人们的青睐。真空低温油炸食品，琥珀核桃真空油炸机加工设备制造商，由于真空的存在，脱水占据了非常重要的位置，所以它不同于油炸的原意。真空低温油炸技术将油炸和脱水有机地结合起来，使该技术具有独特的优势和广泛的适应性，特别是对于水分含量高的水果和蔬菜，其效果非常理想，口味是所有果蔬产品中的。真空油炸机加工设备制造商

运城真空油炸机加工设备制造商-新迈工业装备由山东新迈工业装备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。山东新迈工业装备有限公司（[www.shandongxinmai.com/](http://www.shandongxinmai.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!