

腐竹低温真空油炸机 硕赫机械 腐竹低温真空油炸机价格

产品名称	腐竹低温真空油炸机 硕赫机械 腐竹低温真空油炸机价格
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。

果蔬脆片是水果脆片和蔬菜脆片的统称，是以水果、蔬菜为主要原料，经真空脱水等工艺生产的各类水果、蔬菜脆片。

果蔬脆片采用的真空技术，在食品干燥方面的应用原理很简单，就是在负压条件下，水分沸点的降低，腐竹低温真空油炸机厂家，提高了水分蒸发的速度。并由于温度的降低，使干燥过程对食品性状改变不大。而冻干工艺较适用于加工新鲜的时令果蔬，冻干之后的果蔬脆片口感酥脆、风味各异、有益健康，老少皆宜。保存了新鲜果蔬天然的色泽、营养和风味、又具有低脂肪、低热量和高纤维素的特点，腐竹低温真空油炸机厂家，含油率明显低于传统油炸食品，无油腻感。腐竹低温真空油炸机

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。

先进的真空油炸机油炸温度应低于95℃，避免了上一代真空油炸(80~120℃)温度过高产生废油的问题。由于真空油炸温度较低，用电作为加热手段是不可取的，会因高温产生大量的废油，这在果蔬脆片设备行业标准内有明确规定。同时大产能的立式真空油炸机弊病很多，脱油和给热均会产生严重的问题，致使果蔬脆片产品初期膨化不好，腐竹低温真空油炸机，含油率过高，大产能的立式真空油炸机工业化尚不成熟。

加热、油炸、储油、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用(例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等)所带来的危害。腐竹低温真空油炸机

山东硕赫机械有限公司欢迎新老客户前来咨询，腐竹低温真空油炸机价格，我们将为您详细介绍。

真空低温油炸机是食品行业一次革命性改革，堪称是食品界的“绿色革命”，硕赫机械专业生产的全自动真空低温油炸机摒弃了旧的油炸设备油炸温度高，废油，耗油的缺点，利用真空状态下的原理，将油炸的温度控制在80度，并且配有油水分离系统，可以将蒸发的水分冷却分离，减少水循环的污染，有力的减少了油以及水的损耗。腐竹低温真空油炸机

腐竹低温真空油炸机-硕赫机械-腐竹低温真空油炸机价格由山东硕赫机械有限公司提供。“真空油炸机,低温真空油炸机,果蔬脆片油炸机”就选山东硕赫机械有限公司(sdshuohe.tz1288.com)，公司位于：山东省潍坊市诸城市龙都街道孔戈庄三村18号，多年来，山东硕赫机械坚持为客户提供好的服务，联系人：王经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。山东硕赫机械期待成为您的长期合作伙伴！