

吉林胡萝卜真空油炸机生产线 诸城国邦机械

产品名称	吉林胡萝卜真空油炸机生产线 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

真空油炸工艺特点：

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分的破坏。

真空油炸脱油有独果。目前主要应用于：水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、香菇、蘑菇、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；干果类：大枣、花生等；水产品及畜禽肉类等。

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，不必加入其他化剂，胡萝卜真空油炸机生产线生产工艺，可以提高油的反复利用率，降低成本。

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，胡萝卜真空油炸机生产线哪里卖，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。

自动控制温度和压力（真空度），无过热、无过压，确保产品质量和安全生产；

脱油采用变频调速，适合含油率低和含油率高的所有产品；

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，减少油的损耗；

油过滤系统：上下油罐、双室加热系统、单独控制加热、油炸时循环过滤油，使油脂始终保持清洁，且减少了油的浪费；

该机采用不锈钢材料制成，具有工效高、性能稳定、安装使用方便等特点。

天然蔬菜、水果脆片是八十年代兴起的新型食品。它以新鲜蔬菜、水果为原料，采用先进的真空低温油炸干燥设备和专用软件技术精制而成，具有色、香、味不变，纤维东不破坏，吉林胡萝卜真空油炸机生产线，营养成分基本不变，复水性好等特点。

加工食品类型：

水果类：苹果、猕猴桃、香蕉、木菠萝、柿子、草莓、葡萄、桃、梨等；

蔬菜类：西红柿、红薯、土豆、四季豆、大蒜、胡萝卜、青椒、南瓜、洋葱等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉类等。

诸城市国诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，以生产食品机械为主，专业从事果蔬类加工机械及各种不锈钢辅助设备的研发与制造，胡萝卜真空油炸机生产线价格，产品行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。

本公司主要生产的产品有：油炸、卤制、清洗，杀菌等成套流水线、薯片、薯条加工设备、果蔬清洗(脱皮)切割加工设备、大蒜加工设备、拌料调味设备、土豆清洗/脱皮/切片/切丝设备、元宵机、脱毛机、鸡爪脱皮流水线等几十个品种。

业务客户遍布全国各地大中小城市，并同时出口到：美国、加拿大、马来西亚、韩国、孟加拉、朝鲜、俄罗斯、埃及等国家。

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。

吉林胡萝卜真空油炸机生产线-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。“油炸机,油炸设备,油炸流水线,清洗设备,薯片生产线,薯条生产”就选诸城市国邦机械有限公司(www.shandongguobang.com)，公司位于：山东省诸城市站前西街151号，多年来，诸城国邦机械坚持为客户提供好的服务，联系人：董女士。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。诸城国邦机械期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(www.tdqxqpj.com)还是从事土豆清洗去皮机，芋头清洗去皮机，大姜清洗去皮机的厂家，欢迎来电咨询。