

小螃蟹低温真空油炸机 山东硕赫机械公司

产品名称	小螃蟹低温真空油炸机 山东硕赫机械公司
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。

果蔬脆片是利用真空低温油浴技术加工而成的一种脱水食品。（在加工过程中，先把果蔬切成一定厚度的薄片，小螃蟹低温真空油炸机，然后在真空低温的条件下将其油浴脱水而成，产生一种酥脆性的片状食品，故而命名为果蔬脆片）

这种加工工艺保留了原有的色、香、味及其营养价值和外观，没有任何添加剂，天然绿色，是孕妇、儿童、老人都可以吃的食品。健康绿色，营养丰富。传统工艺里，高温油炸，会损失果蔬里大部分的营养价值，而这种工艺就很好的保留了营养。小螃蟹低温真空油炸机

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。

真空油炸机设备整体采用食品级不锈钢制作加工，以电等多种加热能源为媒介，自动出料、自动控温，成功将油水分离可选择使用自动搅拌功能，使炸制的产品均匀，色泽鲜艳，避免产品间的相互粘连，过滤功能，延长炸油的使用寿命，延长换油周期。外加我公司依据专利技术，使炸制的产品外观干净美观，色、香、味俱佳，提高了产品质量，安全健康，有利于人们的身体健康更是老少皆宜，摆脱了不油腻生产的食品保持原色。

特点：

- 1.本机主体使用食品级304不锈钢制作，耐高温，抗造，对设备也是一种美观。
- 2.本机采用公转与自转同步的搅拌方式，保证了食品在油炸时炸制的均匀性，防止食品因挤压而相互粘连和损坏，减少了造成生产时的食物残渣，搅拌系统使用变频调速。

3.自动出料系统，减轻了工人的劳动强度加大了生产力度以及产量，保证了食品在油炸机内炸制时间的一致性，提高了产品质量。

当然一台好的设备不只有销售的公司本身的质量，也要时刻对真空油炸机来进行保养，小螃蟹低温真空油炸机价格，只有日常的保养才能让设备更好的生产，如果设备一直在生产中，对保养来说太费事，省去了保养，那么设备的质量再好也顶不住时间的磨损，小螃蟹低温真空油炸机价格，有一个好的保养计划能够让设备的寿命延长，才能更好的生产.小螃蟹低温真空油炸机

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。

利用真空油炸技术制作的干果主要有：大枣、花生等。以大枣为例，鲜枣采摘以后在常温下，2天后所含糖分开始还原，小螃蟹低温真空油炸机厂家，7天后开始溃烂。真空油炸后的酥脆枣加工技术有效地克服了上述不利因素，使大枣可以长时间保存。鲜枣去核后，先要进行清洗去掉碎渣，然后进行护色处理，否则开口处在空气中会被氧化变成褐色。经过护色的无核鲜枣经沥水后装篮放入真空罐内，在真空度为-0.098MPa、油温在80

C的条件下进行炸制。采用真空油炸技术生产的无核酥脆枣色泽鲜艳、形状圆润、营养损失少、含油量低。由于其组织得到充分膨化，吃起来香甜酥脆，百吃不厌。如果采用真空充氮包装，可以保质1年以上。小螃蟹低温真空油炸机

小螃蟹低温真空油炸机-山东硕赫机械公司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！