

藕片脱油一体真空油炸机 诸城国邦机械

产品名称	藕片脱油一体真空油炸机 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市国邦机械有限公司

低温真空油炸可以防止食用油脂劣化变质，藕片脱油一体真空油炸机生产商，不必加入其他化剂，可以提高油的反复利用率，藕片脱油一体真空油炸机报价，降低成本。一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%~20%，节油30%~40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

适用范围广：

果蔬脆片流水线应用于：

水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、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、洋葱秋葵等；

干果类：大枣、花生等；

水产品及畜禽肉：河蚌、扇贝粒、大虾等。

真空油炸脱油有独果。目前主要应用于： 水果类：苹果、猕猴桃、木葡萄、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； 水产品及畜禽肉等。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

- (1) 价格问题：价格以本公司实际报价为准！
- (2) 设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！
- (3) 设备图片：图片均为实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

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。

一般油炸食品的含油率高达40%~50%，而真空油炸食品的含油率在10%-20%，藕片脱油一体真空油炸机多少钱，节油30%-40%，节油效果显著。食品脆而不腻，可贮性能良好。

在真空状态下，果蔬细胞间隙中的水分急剧汽化、膨胀，间隙扩大，膨化效果好，产品酥脆可口，藕片脱油一体真空油炸机，且具有良好的复水性能。

本公司设备可按您要求加工定制，根据材质不同、价格有所不同

- (1) 价格问题：价格以本公司实际报价为准！
- (2) 设备问题：所有商品我们公司在发货之前都进行严格质检，确保无任何问题才发货！
- (3) 设备图片：图片均实物拍摄，但由于光线及显示器等原因会有轻微的色差，请谅解

藕片脱油一体真空油炸机-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。诸城市国邦机械有限公司(www.shandongguobang.com)有实力，信誉好，在山东 潍坊 的休闲食品加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城国邦机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.sysbssjx.com)还是从事水浴式巴氏杀菌线，喷淋式巴氏杀菌机，牛奶低温杀菌线的厂家，欢迎来电咨询。