

黄桃真空变温膨化机设备制造商 山东新迈装备

产品名称	黄桃真空变温膨化机设备制造商 山东新迈装备
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

山东新迈真空油炸机把热力学，真空技术，黄桃真空变温膨化机设备制造商，流体力学，制冷学，机械、电气控制等多学科高度集成在一起的高新技术产品

果蔬脆片真空油炸机

可现场试验的低温真空油炸机厂家的关键技术采用PLC和触摸屏程序控制系统，先进的制冷技术，闭环式的真空机组，湖南黄桃真空变温膨化机设备，即节省冷凝器、水环式真空泵的用水，又提高了真空度，同时提高生产效率，缩短油炸时间，产品的含油率大大降低。黄桃真空变温膨化机设备

如今，“绿色”成为健康的代名词，琳琅满目的绿色食品占领了各大商场和超市，随着生活水平的提高，人们是食物的追求不再满足于“有”，而是着重于“好”。而“好”的标准之一便是绿色有营养。

可能大家看到“油炸”都很敏感，觉得油炸食品不健康，小编也不否认大家这个说法，市场上的很多产品确实含油量很大，吃起来很油腻，黄桃真空变温膨化机设备价格，其实这些都是高温下的产物。根据材料报道，油温超过120 会产生酰胺，这种酰胺经科学研究存在致癌的风险的。所以可能现在大多数人

对油炸食品都是很排斥的。但是今天小编来讲的是含油量很低的油炸食品，是经过山东新迈工业装备有限公司生产的真空油炸机制作而成的。

黄桃真空变温膨化机设备

果蔬脆片，从字面意思就能简单看出来是指水果脆片跟蔬菜脆片，是以水果、蔬菜为原料，黄桃真空变温膨化机设备报价，经过低温真空油炸机脱油脱水出来的产物。在真空状态下，水的沸点降低，提高了水分蒸发的速度。并且低温状态下，干燥过程对食物的形状改变不大。真空油炸机，就是利用了真空状态下食物的原理，在真空状态下对食物进行加工，保留了食物原本具有的味道，颜色，是高品质小吃的源头。果蔬脆片的原料具有季节性，虽然可以通过保险、冷冻等技术储存一段时间，但是相应的成本会增加，而且原料的品质也会受到影响。果蔬脆片的原料同时也具有地域性。比如福建地区相对来说是菌类种植的集聚地，所以福建地区加工菌类的居多，河北、新疆地区是大枣种植的集聚地，所以相对来说那里加工冬枣为出名。所以地方特色会越来越明显。黄桃真空变温膨化机设备

黄桃真空变温膨化机设备制造商-山东新迈装备由山东新迈工业装备有限公司提供。山东新迈工业装备有限公司（www.shandongxinmai.com/）位于诸城市龙都街道土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前山东新迈工业在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。山东新迈工业取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。山东新迈工业全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。

。