

安徽蔬菜脆片低温脱水油炸机配置的用途和特点

产品名称	安徽蔬菜脆片低温脱水油炸机配置的用途和特点
公司名称	诸城市长风机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道密州中小企业机电创业基地
联系电话	13853673238

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市长风机械科技有限公司

南瓜脆片真空油炸机是一款真空油炸设备，即在短时间内便可以处理大量的蒸气以及水份，同时很快的建立起符合南瓜脆皮生产的真空环境。

南瓜脆片真空油炸机脱油脱水系统采用了内离心脱油技术，南瓜脆皮经过油炸后，会在内部以及外部表面附着很多油，在真空条件下进行脱油处理，可以避免在产品从真空到常压环境时，油被压入食品膨化组织中，所以通过我们公司设备生产的南瓜脆片含油量22低。

可以根据客户的需求来定制设备，满足客户需求，设备安装自动控制装置，可以设置油炸温度、油炸时间、脱油时间等参数。

基本工艺流程：

产品清洗--进行切片或切条处理--漂烫或速冻作业--冷却工序--真空油炸机脱水脱油处理--调味整合--进行

包装--成品

我们一直在研发真空油炸机的道路上前行，在真空油炸机中的原材料内的水分被充分，在进行脱水作业时，蔬菜脆片低温脱水油炸机配置，原材料中的细胞间隙减少，相对平衡，保证了原材料的平衡，维持了本来样貌，同时原材料在真空油炸机中进行油炸作业，很好地保持了原材料中的营养成份。经过真空油炸机生产出来的产品清脆可口，秀色可餐。切片，切去草莓病虫及腐烂的部分，用切片机切成大约厚度在5mm左右，均匀一致。

双室果蔬脆片油炸机是集油炸、脱水脱油以及过滤为一体的油炸机，双室果蔬脆片油炸机不会出现过热、过压等现象，能够确保产品的质量和生产时的安全，双室果蔬脆片油炸机具有生产、性能稳定、使用方便等特点。

新一代的双室果蔬脆片油炸机很好的保存了原材料的色，香，味，生产出来的产品不会轻易褪色、变色，可以将原料本身的颜色保持的很好。就算是香蕉这种极容易受热褐变的食材，若是放到双室果蔬脆片油炸机中生产，都可以让其颜色保持很好。

安徽蔬菜脆片低温脱水油炸机配置的用途和特点由诸城市长风机械科技有限公司提供。诸城市长风机械科技有限公司（www.zcchangfeng.com）是从事“真空低温油炸机,果蔬脆片加工设备,辣椒加工设备,肉类加工设备”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供高质量的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：隋经理。我们公司生产的果蔬脆片油炸机的主要特点：为保证果蔬脆片油炸机生产产品的健康和安全，我们公司的果蔬脆片油炸机所有跟食品接触的部位均采用不锈钢制成，符合国1家1认1证标准要求，果蔬脆片油炸机的关键部件均从德国进购而来，保证了果蔬脆片油炸机的质量。同时本公司（www.hdzkdwyjzj.com）还是从事真空低温油炸机，真空油炸机，低温油炸机的厂家，欢迎来电咨询。