

小型小型真空油炸机制造商 诸城国邦机械

产品名称	小型小型真空油炸机制造商 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

何为“双室”真空油炸机？双室则是真空油炸机采用上下两个罐，脱油时确保无回油，使含油、含水率更低。油炸、脱油、脱水、油过滤一体化设计，在真空下连续性完成，产品含油量低，产品处于负压状态，在这种相对缺氧的条件下进行食品加工，可以减轻甚至避免氧化作用（例如脂肪酸败、酶促褐变和其他氧化变质等）所带来的危害。

“双室”真空油炸机在工作时可将残渣和动物油脂分离工作层，对上下油层进行有效控制，使油更加纯净，从而保证了油炸机生产中的食品色香味俱全、外表无黑斑，江苏小型小型真空油炸机，大大提高了成品质量。

真空油炸食品的保藏特性

真空油炸食品的吸湿性松脆感是真空油炸产品重要的感官指标，要保持产品的松脆状态，其水分含量应控制在5%以内，1%左右，因此，产品在贮存时的吸湿问题是必须认真考虑的。

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。

诸城市国诸城市国邦机械有限公司，位于山东省诸城市，小型小型真空油炸机制造商，以生产食品机械为主，小型小型真空油炸机哪里卖，

我们坚持不懈努力为客户提供的产品和出色的服务，小型小型真空油炸机生产厂家，从初的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。
的产品、完善的服务、良好的信誉成为我公司成功的要素。

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，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。

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，且具有良好的复水性能。

小型小型真空油炸机制造商-诸城国邦机械(推荐商家)由诸城市国邦机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市国邦机械有限公司（www.shandongguobang.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!同时本公司（www.gwyzscx.com）还是从事高温油炸生产线，薯片油炸生产线，连续式油炸生产线的厂家，欢迎来电咨询。