

烟熏腊肉炉生产厂家/果木烟熏炉批发

产品名称	烟熏腊肉炉生产厂家/果木烟熏炉批发
公司名称	诸城市诚运机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:诚运机械 型号:100型 产地:潍坊
公司地址	诸城市杨家岭工业园
联系电话	15763646828

产品详情

烟熏腊肉炉,果木烟熏炉,腊肠烟熏炉混合法 适用于液体流体食品品种,如陈醋、熏醋、熏酱油、调味品、饮料、汤菜等。具体方法是:将定量的烟熏香味料注入液体食品中,稍加搅动即可烟熏告成。配制熏醋、陈醋熏酱油时可免去4~5天的熏醋工艺。

烟熏炉介绍:烟熏腊肉炉,果木烟熏炉,腊肠烟熏炉

全部采用电动控制,易学、好掌握,只要将生产该产品所需温度,时间正确的设定,启动工作按钮就可以完成从烘烤、蒸煮、烟熏等多道工序,在保证提高劳动生产率的同时,方便的进行各种肉类制品深加工。具有烘烤、蒸煮、烟熏等多种功能,并且耗电量低,其成本仅为烧煤的60%。使用电动蒸薰炉不但能提高产品质量,保证卫生,同时也能降低产品成本,是现场制作肉类食品的好帮手。

小型烟熏炉价格可以配上小型拌馅机、小型灌肠机在市内各大型超市、各大中型市场中搞现场制作,同时也可用于大中小型食品加工厂。

全部采用电动控制,易学、好掌握,只要将生产该产品所需温度,时间正确的设定,启动工作按钮就可以完成从烘烤、蒸煮、烟熏等多道工序,在保证提高劳动生产率的同时,方便的进行各种肉类制品深加工。具有烘烤、蒸煮、烟熏等多种功能,并且耗电量低,其成本仅为烧煤的60%。使用电动蒸薰炉不但能提高产品质量,保证卫生,同时也能降低产品成本,是现场制作肉类食品的好帮手。小型烟熏炉价格可以配上小型拌馅机、小型灌肠机在市内各大型超市、各大中型市场中搞现场制作,同时也可用于大中小型食品加工厂。