

# 云南羊肠灌肠机器，腊肉烘干烟熏机

产品名称	云南羊肠灌肠机器，腊肉烘干烟熏机
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	18800.00/台
规格参数	售后:一年 灌肠杆:三根 烟熏炉型号:50-1000型
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

## 产品详情

云南羊肠灌肠机器 腊肉烘干烟熏机红河一个客户做了十几年的腊制品生意，从一开始购买一台灌肠机开始，到切丁机和烟熏炉都是从我们厂家采购的。客户说看中的就是我们家的质量。这不合作已经有三个年头了。近期腊肉的产量直升，又联系我买了一台烟熏炉来加工腊制品。还新上了板鸭，专门拿出一个炉子加工。

烘干功能：电加热烘干：用电给电加热管加热，加热管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过逐流风机把热量甩出，鸭脖烟熏炉热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干。蒸汽加热烘干：蒸汽给铜盘管加热（没有蒸汽源铜盘管没有任何意义 腊肉烘干烟熏机）铜盘散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，云南羊肠灌肠机器再通过轴流风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干（在蒸汽再给铜盘管加热的过程，蒸汽会变成冷凝水，冷凝水会通过疏水阀排出）

腊肉烘干烟熏机现在生活好了，多数人们饮食上都是大鱼大肉，这样很容易引起脂肪肝、像是云贵川地区的人们就很少有这种现象，是因为大家经常吃食豆干。白豆腐先烘干然后在烟熏，这样有漂亮的颜色就有市场。大多数加工豆干的客户家里都有一台云南羊肠灌肠机器烟熏炉，这样加工完毕后排风后烟雾也不会再屋里，可环保了。