

# 红肠熏蒸一体炉,火腿烘干烟熏机

产品名称	红肠熏蒸一体炉,火腿烘干烟熏机
公司名称	诸城市恒福机械有限公司
价格	18800.00/台
规格参数	售后:一年 型号:50-1000 电压:220-380
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁水社区王家铁沟村东
联系电话	0536 - 15666886929 15666885760

## 产品详情

红肠熏蒸一体炉,火腿烘干烟熏机中国南方的肠强调烟熏、风干，细细的一根，吃起来很有嚼头，锻炼咀嚼肌。大部分吃的也是火腿肠，但是塑料肠衣好灌吗？这就不用来担心了，我们的液压灌肠机灌装口采用气动阀切碰开关控制，操作方便，使肉馅不受挤压的情况下出料，原料在料斗内能自动吸下等特点。不管是蛋白肠衣还是塑料肠衣都是可以灌的

冷熏法采用低温长时间的熏制工艺。熏制时，熏烟温度大致在20~30摄氏度之间，利用低温将烟熏的香味慢慢融入鱼肉中，使食物不被熏熟，弹性依然，有一种淡淡的烟熏香味，红肠熏蒸一体炉,口感极好。热熏法则是以高温烟火把整片三文鱼熏至熟透。这种方法熏制时熏烟温度一般在60摄氏度以上火腿烘干烟熏机。热熏三文鱼不能长时间保存，一般是现做现吃。

我发现在四川的客户加工的豆干又长又窄，应该是按块收费的。渠县的杨经理它的父亲在很多年前就一直加工豆干。但是用到传统方式，在烟熏过程中出了一点人工事故就一直没有加工了。今年邮箱重拾旧业，儿媳提醒他可以再网上看看火腿烘干烟熏机烟熏豆干的机器。接着就联系到我了。我把客户加工效果给杨经理看，红肠熏蒸一体炉,他很满意。干燥、蒸煮、烟熏/冷熏，每个工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示，可存储多套不同工艺。红肠熏蒸一体炉,火腿烘干烟熏机特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果好，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的。