

香肠烟熏炉报价 陕西烟熏炉 诸城昌伟智能设备

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 香肠烟熏炉报价 陕西烟熏炉 诸城昌伟智能设备 |
| 公司名称 | 诸城市昌伟智能设备有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省诸城市龙都街道指挥二村 |
| 联系电话 | 13361549339 13361549339 |

产品详情

节能小型红肠烟熏炉热熏法

热熏法采用120 ~ 140 高温2小时~4小时短时间烟熏处理，由于温度高，鱼体立即受到煎煮和杀菌处理，是一种可以立即食用的方便食品。鱼的水分含量很高，腊肠烟熏箱致使烟熏困难。因此，热熏前原料必须先进行风干，除去鱼体表面的水分，使烟熏容易进行。热熏产品颜色、香味均较好，但水分含量较高，保藏性能差，必须立即食用或冷冻保藏。节能小型红肠烟熏炉

烧鸡烟熏炉，采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮、清洗、烘烤等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，腊肉烟熏炉厂家，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的，陕西烟熏炉，适用于香肠、培根、鱼片、鸡腿、鸭脖子、牛肉干、豆腐块等悬挂和平铺类产品的加工。

烧鸡烟熏炉，发烟室内置发烟即采用发烟盒的方式，外置发烟由盛料斗与发烟室两部分组成，可以控制发烟大小以及浓度，发烟室侧面有对流阀，可控制发烟的速度。盛料斗内有搅拌尺可将烟熏料混合的更均匀，香肠烟熏炉报价，盛料斗下方有接料盘，通过调节接料盘与漏斗的距离可以调节发烟的浓度，接料盘与盛料斗距离越大发烟浓度大。烧鸡烟熏炉，自动烟熏炉哪家好，并且发烟室内有搅拌池将发烟料均匀覆盖在电加热管上，并且可以通过控制搅拌池转速来控制发烟量大小。并且在连接发烟室与炉体的管道内设有过滤板，可有效避免烟熏中的烟焦油、烟熏小颗粒等进入炉体。

烟熏炉部件介绍：

发生器是烟熏炉的主要部件之一，所利用的发烟材料就是日常的木料，木料在不完全燃烧下产生烟雾。烟雾的浓度、温度、湿度都会对烟熏效果产生影响。，但是烟雾中含有一些物质:如酚类、有机酸"等化学

物质。

- 1.烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、羰基化合物、烃类(烃类中的苯并芘具有强烈致作用)。
- 2.烟雾的浓度、温度、湿度、流速都对烟熏效果有影响。湿度过低，会使肉品表面迅速形成一层"干膜"，这样不利于烟熏成分的渗透。

香肠烟熏炉报价-陕西烟熏炉-诸城昌伟智能设备由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。诸城市昌伟智能设备有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！