

# 腊肉烟熏炉 30型全自动红肠蒸煮熏烤炉 100型熏鸡烤鸭糖熏炉 老火腿设备

产品名称	腊肉烟熏炉 30型全自动红肠蒸煮熏烤炉 100型熏鸡烤鸭糖熏炉 老火腿设备
公司名称	诸城市利隆机械有限公司
价格	800.00/件
规格参数	品牌:利隆 型号:50 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道薛馆路栗行村
联系电话	18053671183

## 产品详情

腊肉烟熏炉 30型全自动红肠蒸煮熏烤炉 100型熏鸡烤鸭糖熏炉 老火腿设备我们时刻把握技术发展趋势，坚持质量可靠，技术创新，坚持共赢合作，生产高品质产品为宗旨，热情为用户服务。不管市场如何变化，我们的产品自研制至生产的每一个环节，始终为客户考虑的更多，尽可能的为用户想的更周到，因为我们珍惜每一个合作机会，相信我们与广大客户共同的发展将有一个\*\*的未来。

腊肉烟熏炉 30型全自动红肠蒸煮熏烤炉 100型熏鸡烤鸭糖熏炉 老火腿设备设备特点：

- 1、赋予食品特殊的烟熏风味，增加香味
- 2、使其外观产生特有的烟熏色，对加硝肉制品有促进发射的作用
- 3、杀菌消毒的作用
- 4、脱水干燥，防止腐败的作用
- 5、烟熏成分渗入肉制品内防止脂肪氧化
- 6、全电脑自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。

腊肉烟熏炉 30型全自动红肠蒸煮熏烤炉 100型熏鸡烤鸭糖熏炉 老火腿设备

设备分类：

- 1、按产能分：30型、50型、100型、150型、200型、250型、500型、750型、1000型。
- 2、按结构分：内置烟熏炉、外置烟熏炉
- 3、250型以下底端有可调式支撑腿和移动轮，250型以上没有。
- 4、按照加热方式分：蒸汽加热和电加热
- 5、用电分为：两相电和三相电。
- 6、蒸汽源分：蒸汽发生器和锅炉。
- 7、熏制方法分为：冷、温、热熏三种。注：250型以下底端有可调式支撑腿和移动轮，250型以上没有

