

食品烟熏炉|香肠蒸煮炉|250型烟熏炉

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 食品烟熏炉 香肠蒸煮炉 250型烟熏炉 |
| 公司名称 | 诸城市静茹食品机械有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市兴华东路东首 |
| 联系电话 | 0536-5838596 18253618786 |

产品详情

食品烟熏炉的蒸煮烟熏箱为双门型号，是我公司引进消化国外先进技术，结合生产加工肉制品系列产品的实践经验，自行研制开发的国内新型烟熏蒸煮箱。香肠蒸煮炉该设备可满足用户在肉制品过程中烟熏、烘干、蒸煮等各工艺。250型烟熏炉的制作工艺简单方便，使用简单。欢迎选购。

食品烟熏炉的主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。香肠蒸煮炉的设备使用性能广，制作精湛，是食品厂家最好的选择。250型烟熏炉，具备烟熏设备的优越性，熏鸡、烤鸡味道更美味。

食品烟熏炉主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，通常还同时具有干燥、烘烤、蒸煮等功能。香肠蒸煮炉，其烟熏炉一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。250型烟熏炉的烟熏炉传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟。欢迎广大生产厂家前来咨询。