

蒜蓉香肠烟熏炉，哈红肠蒸熏一体机

产品名称	蒜蓉香肠烟熏炉，哈红肠蒸熏一体机
公司名称	诸城市兆祥食品机械经营部
价格	18800.00/件
规格参数	售后:一年 电压:220-380 包装:防震膜
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路希努尔国际商贸城东100米路南
联系电话	15666884802

产品详情

蒜蓉香肠烟熏炉 哈红肠蒸熏一体机现在都是直接采用专设备来进行.要想烟熏产品味道美，关键在于烟熏技术，在加工的时候传统的方法总会出现这样的那样的问题，比如卫生条件达不到、烟熏炉自动烟熏之后有一部分对人体有害的物质，所以越来越多的生产厂家都是直接用新型的设备来进行烟熏。采用304部锈钢制作而成，蒸熏炉其主要的核心技术是风力循环

风力循环越好，烟熏效果越好，产品品质越好。自动熏炉主机框架层间进口耐高温聚氨酯发泡材料一旦形成，蒜蓉香肠烟熏炉 哈红肠蒸熏一体机提高保温效果，密封好，节能效率。伴随人们对健康养生方面知识的丰富，人们对产品的要求越来越高；以烟熏食品为例不仅要求熏制出来的食品风味口感色泽俱佳，就连加工食品的工艺方式

乃至设备都成了人衡量食品品质的因素；环保型设备加工出来的食品更受消费者青睐。采用计时控制、中心温度计时控制两种方式控制烟熏、蒸熏工艺，增加优化节能控制程序，减少能耗。可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生。蒜蓉香肠烟熏炉 哈红肠蒸熏一体机多种类型的温度传感器可供用户选择。采用优质不锈钢拉丝板。耐高温保温材料，保温效果好，环保节能