烤鸭烟熏炉设备

产品名称	烤鸭烟熏炉设备
公司名称	诸城市丰盛食品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:兴和机械 型号:30型
公司地址	潍坊诸城市龙都工业园
联系电话	0536-1825361-8606 18253618606

产品详情

烤鸭烟熏炉设备
李雅琪qq1642170577电话。18253618606相信有好多人都喜欢吃烧烤吧？咱们一般都挑着那种颜色好看的，鲜嫩嫩的吃因为这样的咱们才会觉得好吃口感好，同样的道理，有好多烟熏食品也是同样的工艺，比如说烤鸭啊烧鸡啊豆干啊，都是让人挪不动步伐的美味，那你知道他们是怎么“ 烤 ”出来了呢？许多类型的食品在干燥的同时进行烟熏， **烤鸭烟熏炉设备**
烟熏的目的主要是通过干燥和熏烟中的酚类， **烤鸭烟熏炉设备**
低级酸等物质的沉积和渗透抑制霉菌的生长，同时提高食品的适口性。

烤鸭烟熏炉设备30烟熏炉参数：

型号：30

尺寸：内置发烟1000*1270*1600mm

外置发烟1000*1650*1600mm

重量：330kg

功率：4.75kw

单次产量：30公斤

高压压强：0.2mpa

低压压强：0.1mpa

高压炉温：120度

低压炉温：100度

耗气量：30kg

烤鸭烟熏炉设备

比较常用于肉食品加工厂，可以用来烟熏牛肉，兔肉，香肠，猪肉，羊肉，三文鱼等等，要是你的产品需要烟熏都可以用这个设备，全是用不锈钢
焊接而成的，**烤鸭烟熏炉设备**
底座是4个厚的，侧壁是2个厚的，相比较其他厂家的而言重量比较重，看起来比较笨重，但是用起来耐用，比较实惠，采用时间继电器的控制系统，**烤鸭烟熏炉设备**
但是大型的设备则采用pic+触摸屏控制的电控系统。