

腊肠烟熏炉厂家腊肠烟熏炉泰和食品机械多图

产品名称	腊肠烟熏炉厂家腊肠烟熏炉泰和食品机械多图
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:GP1152
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

产品详情

烟熏炉用于烤鸡,熏鱼,烤鸭以及家禽,水产品等熏制产品,蒸煮,烘干,上色一次成型.烟熏色泽好,口感更佳.质量保证,技术优良,操作方便

蒸汽加热烟熏炉是肉类产品熟制的关键性设备。操作简单、方便可靠。

烟熏炉的循环系统采用双速循环风机、合理分配进风、排风、补风结构，更大限度地优化箱体内部气流循环状态，确保整个箱体物料在可控、均匀的过程中加工，实现低耗、高效、满意的产出、高性价比烟熏炉。

烟熏炉设备整体设计新颖、加工精制，美观。从而为用户提供了更高效、更可靠、更卫生和经济的选

择。
烟熏炉用于香肠，火腿，烤肠,烤鸡,熏鱼,烤鸭以及家禽，水产品等等熏制产品，烟熏炉采用不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮（需提供蒸汽来源）、烘烤等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的.烟熏炉主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨脂发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效