

# 肉类烟熏炉烟熏炉泰和食品机械

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 肉类烟熏炉烟熏炉泰和食品机械           |
| 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<br>型号:EU1594   |
| 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。

本机有烟熏、上色、蒸煮、烘烤作用,广泛用于各种烤肠、腊肉、香肠、鸡鸭类、鱼类、豆腐干类的烟熏加工,具体选择型号可根据实际每天产量选择不同型号的烟熏炉,烟熏炉小型号是30型,30公斤/次,具体烟熏时间以具体烟熏食品不同,一般10-60分钟,其次有产量100kg,150kg,200kg,250kg,500kg,1000kg型烟熏炉,也可根据实际生产需要加工定做不同尺寸的烟熏炉。

诸城泰和食品机械生产的烟熏炉由烟熏机箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。