

烟熏炉,腊肉蒸熏箱,烤肠烟熏炉

产品名称	烟熏炉,腊肉蒸熏箱,烤肠烟熏炉
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:润成 型号:30 产量:30kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园
联系电话	15662510003 15666882982

产品详情

烟熏炉,腊肉蒸熏箱,烤肠烟熏炉适用于大块形食品品种：如火腿、去骨火腿、里脊火腿、肩肉火腿、猪肉火腿、腹肉火腿方火腿、熏肉、腊肉、里脊培根、肩肉培根、胴肉培根、肘肉培根，这类食品因块形大，质地较硬，因而烟熏香味料不易在短时间内浸入食品，所以用注射法为好。腊肉蒸熏箱即将定量的烟熏香味料用注射器注入大块肉中，并要求各个部门都要注射到，还要求边注射边揉搓，使烟熏香味料分布均匀，当把烟熏香味料注射完成以后，再按工艺制成成品。李萍萍电话：156-625-10003 微信、QQ 3235569013

烟熏炉特点：

- 1、赋予食品特殊的烟熏风味，增加香味
- 2、使其外观产生特有的烟熏色，烤肠烟熏炉对加硝肉制品有促进发射的作用
- 3、杀菌消毒的作用
- 4、腊肉蒸熏箱脱水干燥，防止腐败的作用
- 5、烟熏成分渗入肉制品内防止脂肪氧化
- 6、全电脑自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。
- 7、进口SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量，温度控制精确，运行可靠，整个箱体温度温差小于1 。
- 8、风叶经过3000转/分的动平衡校核，烤肠烟熏炉最大风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。

9、烟雾发生装置采用木粒发烟器，发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁

烟熏炉的介绍

烟雾发生器是烟熏炉的主要部件之一，所利用的发烟材料就是日常的木料，木料在不完全燃烧下产生烟雾。烟雾的浓度、温度、湿度都会对烟熏效果产生影响。但是烟雾中含有一些致癌物质：如酚类、有机酸等化学物质。

- 1.烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、腊肉蒸熏箱羰基化合物、烃类（烃类中的苯并芘具有强烈致癌作用）。
- 2.烟雾的浓度、温度、湿度、流速都对烟熏效果有影响。湿度过低，会使肉品表面迅速形成一层“干膜”，这样不利于烟熏成分的渗透。