

果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销

产品名称	果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销
公司名称	诸城永兴机械有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:永兴 型号:yx30 产能:30kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州东路与纵一路交叉路口 往东100米路南
联系电话	0536-6562256 15169405951

产品详情

果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销诸城市永兴机械有限公司是一家专业生产食品加工设备的公司，我公司常年供应：烟熏炉，巴氏杀菌机，酱菜清洗线，鱼肉采肉机，包装机，丸子生产线，夹层锅，滚揉机，斩拌机，拌馅机风干机，等食品机械。行销全国各地，现已拥有各类机械加工设备，能够满足不同层次用户的需要。欢迎有需要的朋友来我公司参观考察，指导工作，联系电话同微信：15169405951，或者加我QQ：2969997958。

果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销现在烟熏食品在市场上越来越多，烟熏炉是各种香肠，海产品、熏鸡、烤鸭等肉产品不可缺少的设备之一，具有干燥、蒸煮、烤、烟熏、加湿干燥、排风、清洗。根据客户的反馈以及市场的需求，经过多年的摸索探索研制生产，集成了循环，控制，发言，加热、箱体、清洗等系统，烟熏的过程缩短，提高生产效率；并能控制烟熏液的量，帮助生产企业有效控制了成本，对产品进行了性能更高，设备更合理的改进，使其加热速度和烟熏效果都达到了理想的效果。从而为用户提供了更高效、更可靠、更卫生和经济的选项。该设备整体设计新颖、加工精制，美观。

果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销全不锈钢熟食烟熏炉

传统工艺熏制的食品，含有3，4 - 苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康，已受到食品专家的多次警告，改革陈旧的烟熏工艺势在必行，但是烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，诸城市永兴机械生产的50型全不锈钢熟食烟熏炉具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风等功能。主机框架夹层均填充进口耐高温材料，使保温效果增强，密封性好，节能高效。全自动烟熏炉的触摸屏，可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的循环系统，可使炉内的蒸雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率而且生产出的食品安全放心。

果木烤肠烟熏炉生产厂家年底促销烟熏炉是制作各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等肉食品不可或缺的设

备之一，在食品行业或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛的。其实，烟熏炉这个设备从开始从开始的研制到现在的广泛应用已经经过十几年时间了，通过有关的专家们不断的改进和对国内外技术的融合，具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、上色等功能，有着胃肠良好的节能效果。国内外均有悠久的历史，烟熏指的是用相应的木材不完全燃烧时产生的挥发性物质进行熏制的过程。肉制品烟熏的目的是使肉制品脱水，赋予产品特殊的香味。改善肉的颜色并且有一定杀菌防腐和抗氧化作用以延长肉制品的保质期。