

# 果木烟熏炉，腊肠蒸熏炉，全自动烟熏炉，昊昌烟熏炉

产品名称	果木烟熏炉，腊肠蒸熏炉，全自动烟熏炉，昊昌烟熏炉
公司名称	诸城市昊昌食品机械有限公司
价格	7777.00/台
规格参数	尺寸:1440*1100*1840 电压:380 功率:16.5
公司地址	诸城市兴华东路东首
联系电话	0536-6320695 13386466528

## 产品详情

### 烤肠烟熏炉，[果木烟熏炉](#)

主要用于烟熏香肠、火腿、香肠、鸡肉、鱼、鸭、家禽、水产品及其他烟熏制品。一次蒸煮、烘干、着色。烤肠烟熏炉主要用于肉、鱼制品、熏豆腐等工艺设备，通常还具有烘干、烘烤、烹调等功能。一般使用蒸汽、电、煤气等加热热源。远远的超越了传统的做法。

烤肠烟熏炉是利用木材、木屑、甘蔗皮、红糖、白糖、药草等材料的不完全燃烧而产生的熏烟，使肉制品吸收而增添有的熏烟风味，提高产品质量的加工方法，其目的是改进产品风味，促进发色、杀菌，改善质地，提高抗氧化性和耐藏性。

烤肠烟熏炉，50烟熏炉参数

型号DQXZ50

外形尺寸（mm）1440\*1100\*1840

生产能力（kg）50

总功率（kw）15.5

高压蒸汽压强（Mpa）0.2

低压蒸汽压强（Mpa）0.1

最高可达高压炉温（ ）120

最高可达低压炉温（ ）100

重量 ( kg ) 430

耗汽量 ( kg/h ) 50

烤肠烟熏炉关于售后：我们售出的设备，一年内保修，出现重大质量问题造成无法修复的，公司负责更换新设备（人为损坏除外）。烤肠烟熏炉超出保修期后，我们会有偿保修设备，客户需要支付配件的成本费和人工费。敬请放心使用。