

烟熏炉 蒸熏炉

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 烟熏炉 蒸熏炉 |
| 公司名称 | 山东沃达斯科有限公司 |
| 价格 | 998.00/台 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东潍坊诸城市高新技术产业园密州东路7827号 |
| 联系电话 | 0536-6579657 18253691628 |

产品详情

烟熏食品最初是为了延长保质期，但随着现代冷冻技术、设备的发展，烟熏已成为一种生产特殊风味制品的加工方法。肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等食品都可以经过烟熏处理，烟熏工艺能够让食物味道、色泽都得到提升，肥肉也变得肥而不腻。但传统的熏制方法温度不能够有效控制，容易产生苯并芘等致癌物质，让不少人在烟熏食品面前望而却步。随着现代工艺的不断发展，烟熏食品企业逐渐摒弃以往的熏制方法，转而采用液熏法，配合液体烟熏炉进行熏制。液熏法在熏制过程中采用烟熏香味料进行熏制，熏制出的食品不仅安全可靠，还实现了机械化生产，大大提高生产效率。有数据显示，美国等国家使用液熏法的比例占到了92%。而液体烟熏炉是使用液熏法熏制食品时必不可少的工具。烟熏制品众多，对于烟熏液的加入时机、方式各有要求，有的产品加工过程中要先将烟熏液注射到原料肉中，有的产品则是在热处理之前在烟熏液中浸泡一段时间，还有些产品需要在烟熏炉中雾化或者喷淋烟熏液才行。这对液体烟熏炉适应柔性化生产做出了一定的要求，浙江维尔生产的德国液体烟熏炉可以储存99个工艺配方，通过编程器内99个程序段，20个操作步骤满足各类烟熏制品生产工艺要求。除此之外，在人们愈发注重食品安全的当下，光保障对烟熏食品的清洗时不够的，机械设备自身的清洗也十分重要。虽然液体烟熏炉并不产生焦油等废料，但为了保障食品安全，仍然需要在使用后进行清洗。其自身配备的清洗程序能够让设备清洗变得简单。同时，我们也要看到，目前市场上生产的液体烟熏炉电配箱的主要关键器件如编程器、电磁阀等都需从德国进口，这在一定程度上保障产品质量的同时也提高了产品的生产成本，对这些关键器件进行研制有利于我国液体烟熏炉设备的进一步发展。在国家大力提倡节能环保之际，传统的木制材料以及工业热气烟熏过程将因为其污染严重、较高耗能等问题被进一步淘汰，而液体烟熏炉采用电加热，耗能较低，生产过程中不再出现焦油，属于环境友好型设备，在未来的市场中必将占据越来越重要的位置。

对于烟熏食品，很多人又爱又恨，爱它的口感及风味，恨它危及健康，只能割舍。液熏法以及液体烟熏炉的出现让人们能够抛弃顾虑，爱上烟熏食品。

如果设备方面有什么问题可以联系我们。

售后服务承诺

1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明

- 2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。
- 3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。
- 4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。
- 5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养