

红肠生产线 红肠烟熏炉

产品名称	红肠生产线 红肠烟熏炉
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

食品的口感与视觉感官，不仅要吃的好，更是要色香味俱全。为什么现在那么多的肉制品都喜欢用烟熏炉来制作，其主要目的就是在烟熏过程当中给食品增加烟熏风味增加香味，烟熏炉是制作各种香肠、海产品。

常用的烟熏方法：1.我们可以按照烟雾的状态来区分，按照烟雾的状态可以分为木熏法和液熏法，液熏法这种方法不需要发烟装置，直接将烟熏液注入其中。 2.按照发烟的方式我们可以分为：间接发烟式和直接发烟式。直接发烟式是比较传统的方式，应用实践也比较长。间接发烟式的产烟室与烟熏室完全分开。3.我们还可以按照温度来区分：冷、热、温三种熏烟方法。烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、羰基化合物、烃类（烃类中的苯并芘具有强烈致癌作用）。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。

烟雾的产生方法：1.跟传统的产烟方法相似，当燃烧物质燃烧不充分或者半燃状态下的时候就会产生烟雾。通常是将混有水分的木屑加入到电燃烧器上，使之不完全燃烧产生烟雾。2.摩擦发烟：比较古老的方法，在古代开始钻木取火，在木质还没有完全燃烧起来的时候，木质会受热产生烟雾。 动加

热法的原理与湿热分解法相似，不同的是：

加热介质为300~400 的空气，而湿热分解法的加热介质是水蒸汽和空气的混合物；木屑依靠压缩空气的带动进入反应室；而湿热分解法的木屑依靠螺旋传动带的传动。有的时候会发生烟雾浓度不够的情况，由烟雾发生器产生的烟雾在鼓风机的作用下，进入增压区，增压区设有一个蒸汽喷头，高速喷出的蒸汽与烟雾混合后，达到增压、增湿的目的。这样是引用比较广泛的烟雾加浓方式。

如果设备方面有什么问题。

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