全自动熏肠烘烤设备，大型熏肠烟熏炉

产品名称	全自动熏肠烘烤设备，大型熏肠烟熏炉
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	1825-3617308 18806362576

产品详情

熏肠烟熏炉的具体使用方法：1. 混合法 适用于液体流体食品品种，如陈醋、熏醋、熏酱油、调味品、饮料、汤菜等。具体方法是：将定量的烟熏香味料注入液体食品中，稍加搅动即可烟熏告成。配制熏醋、陈醋熏酱油时可免去4～5天的熏醅工艺。

2. 调合法 适用于肉糜状食品品种、如香肠、维也那香肠、法兰克福香肠、留拉香肠、鱼香肠、红肠素肠、压缩火腿、圆火腿、火腿午餐肉罐头、香肠罐头等。具体方法：将定量的烟熏香味料经水稀释后再倒入肉糜中，经调和搅拌均匀即可。然后再按工艺制成成品。

3. 浸渍法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鱼、鸡、鸭、鹅等浸入其中。经过一定时间浸渍后，即熏液完成，然后再按工艺制成成品。

4. 置入法 适用于烟熏罐头食品品种，如油浸烟熏秋刀鱼、油浸烟熏长鳍金枪鱼、油浸液熏鳕鱼、油浸液熏章鱼、油浸液熏沙丁鱼等，也可以油浸液熏牡蛎、油浸液熏兔肉、油浸液熏鸡肉、油浸液熏鹌鹑等。具体方法：将定量的烟熏香味料注入已装罐的罐内，然后工艺封口杀菌，通过热杀菌能使烟熏香味料自行分布均匀，此法对于罐头食品烟熏风味是最适宜的，但对于罐头内固形物的色泽、质地等，仍要按原工艺保证。

5. 涂抹法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鸭、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用涮子涂到食品上，但因块形大、浸渍慢，因此应分次涂涮为好，当把烟熏香料涂涮完成后，再按加工工艺制成成品。

6. 淋洒、喷雾法 适用于小块型食品品种，如熏豆、熏豆腐块、炸豆腐块、烤鱼片等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用喷雾、喷布或用炊帚淋洒在食品上，这类食品虽然块形小易浸渍，但为了使熏味均匀，要求边淋洒边翻动，当把烟熏香味料喷洒完成后，再按工艺制成成品。

7. 注射法 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。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

熏肠烟熏炉产品具有较高的出品率。提供单排或双排布置，可以单方向进出推车，也可以做成通道式前后开门。 加热方式有蒸汽加热或电加热方式。控制系统采用国际公认最可靠的cpu，执行国际电控a+类最高标准，采用蓝色文本汉字显示，整个设备运行自动化，开创了国内自动烟熏的先河。

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

烟熏炉可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察