

小型红肠烟熏机

产品名称	小型红肠烟熏机
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	.00/个
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

小型红肠烟熏机我们公司是烟熏炉的厂家，您如果想求购烟熏炉的话可以联系我我会告诉您烟熏炉价格，有大型烟熏炉，多功能小型烟熏炉，电脑版全自动烟熏炉主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。香肠烟熏炉，腊肉烟熏炉半自动烟熏炉一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。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，现在还有一些学校会用到专门的实验用烟熏炉

小型红肠烟熏机的触摸屏，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。烟熏炉具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，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。烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一。全自动烟熏炉具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。全自动烟熏炉主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨脂发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。烟熏炉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。为了达到高质量熏制的目的，人们开发了各种各样的烟熏炉。烟熏炉一般分为烟熏室和发烟器两部分，烟熏室用于熏制产品，发烟器用于制造熏烟。

小型红肠烟熏机熏材对发烟器的选择 为提高产品质量，熏材通常要选择树脂少，烟味好，防腐物质含量多的作为烟熏材料。因此多选用阔叶树类，材质较硬的木棒、木屑、锯末、小木片等(一般不选针叶树类作为熏材，因其熏烟中含焦油量较大，有害物质多。也可根据当地的实际，选用稻壳，粉碎过的甘蔗皮等。不同的发烟器对熏材有一定的适应性，根据当地的熏材资源来选择烟熏炉的发烟方式，对降低产品成本来说有着非常重要的意义。以木棒作为熏材应采用摩擦式发烟器。它是通过木棒与金属摩擦轮之间的摩擦起热而产生熏烟的。它的特点是发烟量易控制，发烟快，但成本高。