

# 工厂红肠专用烟熏炉，红肠蒸熏炉

产品名称	工厂红肠专用烟熏炉，红肠蒸熏炉
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

## 产品详情

工厂红肠专用烟熏炉，蒸熏炉，烟熏炉在国家控制环境之后逐渐发展起来，土方法熏制产品污染环境太严重，而且还会熏制产生大量苯

并芘，苯并芘是常见的致癌物质，通过呼吸道、消化道、皮肤等均可被人体吸收，严重危害人体健康，严重

会引起肺癌、胃癌等癌症，而用烟熏炉熏制产生的苯并芘会少很多，完全符合国家苯并芘的检测标准，现在

人们越来越注重食品健康，国家也在严格把控，所以用烟熏炉来制作烟熏制品是时下最好的选择，不仅符合

食品检验标准还可以实现机器化产量，省人工省心，欢迎咨询设备！

工厂红肠专用烟熏炉，蒸熏炉，烟熏鸡鸭鱼、腊肠、腊肉、红肠、豆干等都是烟熏制品中的常见食品，烟熏炉能够很好地对这些产品进

行烘干、烟熏上色，如果您有蒸汽源可以定制成带蒸煮的，烟熏炉熏制产品比土方法制作有诸多好处，产量

高、更健康（烟熏中产生的苯并芘含量比土方熏制少很多）、省人工，土方法制作很费人工，您雇佣一个人

，几个月的人工费就可以买一台设备了，您看是用设备划算还是人工制作划算？我们的烟熏炉整机采用优质

不锈钢制造，坚固耐用，山东沃达斯科智能科技有限公司是正规食品机械生产厂家，厂家直销、品质保证

！欢迎咨询！

工厂红肠专用烟熏炉，蒸熏炉，烟熏炉广泛应用于各类烘干、烟熏食品，烟熏炉可以实现热熏、温熏、冷熏、一般产品都是用热熏，像

三文鱼这种就需要温熏和冷熏了，如果您需要温熏，那么可以常温熏，不需要开加热管就可以实现，如果您

需要冷熏，那么就需要加一个制冷装置了，我公司是正规食品机械生产厂家，欢迎咨询设备！

很多客户现在想上烟熏炉设备的原因最主要是有两个，第一，人工做起来太慢，想省人工加快生产速率

。第二，传统的烟熏方法耗时耗力还污染空气，现在环保局查的特别紧，所以眼光转向了设备，这无疑是正

确的方向，烟熏设备中最常用的就是烟熏炉了，烟熏炉是集烘干、烟熏上色于一体的多功能烟熏机，广泛应

工厂红肠专用烟熏炉，蒸熏炉，用于腊肠、腊肉、豆腐干、三文鱼等产品的熏制，山东沃达斯科有限公司是正规食品机械生产厂家，欢迎

来电咨询！