

# 不锈钢腊肉烟熏炉 烟熏炉 利顺机械

产品名称	不锈钢腊肉烟熏炉 烟熏炉 利顺机械
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

## 产品详情

烟熏炉具可以对肉类食品、水产品、豆制品等进行加工，有蒸煮、烘干、风干、烟熏、上色等功能。烟熏炉对于传统手工的大优势就是上色均匀，温度控制精准，烟熏烤制出的产品色泽鲜亮，并保证每一批次的产品保持一致性。不会因为人员经验等因素使产品的质量不稳定。

可根据客户要求定做烟熏炉，红肠烟熏设备炉，我们同时提供腊肉制作过程中必须的盐水注射机和滚揉机，盐水注射和滚揉会使出品率（重量）提高30%以上，同时入味更加均匀。添加或去掉某一部分的配置。价格再议。该机采用专线快速运费全国。

## 我们的服务

利顺机械科技郑重承诺，烧烤专业烟熏炉，凡是订购我公司生产的设备，用户均可享受“质保一年，终生服务”。公司提供全套的安装调试，维修，烟熏炉，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。品质始终如一，专业值得信赖！

烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，高效节能。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保证炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，不锈钢腊肉烟熏炉，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

烟熏炉使用方法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天的熏醋工艺。

2. 调合法 适用于肉糜状食品品种、如香肠、维也纳香肠、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

不锈钢腊肉烟熏炉-烟熏炉-利顺机械(查看)由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂(www.lishunjixie.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械加工等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领利顺机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！