

哈红肠熏蒸一体炉，全自动烟熏红肠机器

产品名称	哈红肠熏蒸一体炉，全自动烟熏红肠机器
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	16980.00/台
规格参数	售后:一年 电压:220-380 型号:30-1000
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

产品详情

哈红肠熏蒸一体炉 全自动烟熏红肠机器就能单独完成加工红肠需要的步骤：烘干 蒸煮 烟熏。因为设备本身就有蒸煮功能。单设备不产生蒸汽，想要实现蒸煮功能要配接一个蒸汽发生器来实现。如果暂时不想上蒸汽发生器，那设备可以给您做上蒸煮功能，到时候直接接上蒸汽源就行、

全自动烟熏红肠机器采取悬挂方式干燥，一切准备就绪后，启动烟熏炉，设置烘干除湿的温度、湿度参数（不同的肉制品和干燥需求选取不同的干燥模式）。例如使红肠干燥定型可以先选择在40 干燥40分钟，再于冷风处冷却2小时，这时哈红肠熏蒸一体炉红肠不仅很好的被定型而且核桃文也有了，再此基础上再次蒸煮烘干烟熏即可啦！

哈红肠熏蒸一体炉 熏烟成分的作用。熏烟中的许多成分具有性质，特别是酚类化合物其中以邻苯二酚、邻三酚及其衍生物作用尤为显著熏烟成分形成表面皮膜作用。产品在烟熏过程中，表面蛋白质因加热或者受熏烟成分中的醛、酸、酚等作用产生变性，形成蛋白质变性膜；全自动烟熏红肠机器同时酚和甲醛在酸性环境下产生聚合反应生成蔽醛树脂膜。如有需要欢迎拨打以下联系方式！

全自动烟熏红肠机器有做红肠的客户会担心用烟熏炉做出来的效果没有传统工艺好，其实您完全不用担心。因为红肠加工不管是传统的还是机器的 都是用木屑来烟熏的。之前用什么烟熏，机器还是不变的，那做出来红肠的口感也不会变。哈红肠熏蒸一体炉由于产品表面树脂膜的形成，不仅可以防止表面污染微生物向产品内部的人侵，而且还可以阻止产品内部水分和营养物质的渗出。

哈红肠熏蒸一体炉 东北做红肠的也像我们做食品机械的一样遍地都是。那什么样的红肠也是有品牌的好比说哈肉联，商委和秋林。别看红肠长得一样。里面的味道可各有千秋，就像我们的烟熏炉一样，里边的细节都是完全不同的。可不要被价格蒙蔽了双眼。主要全自动烟熏红肠机器质保期为12个月，终生有偿维护！一年内若有重大质量问题，直接换新机！