

香肠设备烟熏炉-川味香肠加工设备-全自动香肠加工设备

产品名称	香肠设备烟熏炉-川味香肠加工设备-全自动香肠加工设备
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:150 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	18765701526

产品详情

香肠设备烟熏炉，川味香肠加工设备，全自动香肠加工设备肠分为好多种，在山东人们过年经常做的是叫香肠，家里都是用传统方式的，但是店面或者工厂加工的话可以用香肠设备烟熏炉加工，内外炉体全部采用优质不锈钢制造，炉体洁净，光泽照人，保证了熏制出的食品无污染，完全符合食品卫生法的要求，川味香肠加工设备是肉类制品生产厂家必备设备，填补了没有锅炉不能使用蒸薰炉的空白，具有烘烤、蒸煮、烟熏等多种功能，并且耗能低，其成本仅为烧煤的60%。厂家直销采用先进设计理念，优良的制作工艺，质量保证全自动香肠加工设备。

香肠设备烟熏炉烟熏炉是烟熏产品熟化过程中必不可少的设备之一，具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。经自主研发，并吸取国内外同行业先进经验，。并且提供质量、技术、保证100%的满意，川味香肠加工设备得到广大客户的认可，是专业烟熏炉厂家，烟熏炉采用人机界面及PLC全自动控制，自动化程度高，烟熏炉具有蒸汽加热（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。

具有能耗低、产量高、易清洗、绝热及密封性能好、升温快、烟熏香浓、自动控温、定时控制等特点，红肠烟熏炉烟熏的食品味香色浓，各工艺功能采用自动控制，温度、烟量自动可调，是肉类食品加工提高产品质量的关键设备全自动香肠加工设备。

香肠设备烟熏炉有30、50、100型的，标配为一般半自动。大型的有250、500、1000型的，标配为全自动。只有30型,50型的可以用两相电，其他的只能用三相电。香肠烘干炉烟熏上色一般为两种颜色：食品烟熏炉烟熏红色或蛋白黄色，川味香肠加工设备烟熏红色是木粉和红糖的比例为3：1，烟熏炉价格蛋白黄色是木粉和白糖的比例为3：1。木粉中以果木粉，切忌不能用松木。我们还可以根据客户的要求增加或减少某个功能，以达到您的生产要求全自动香肠加工设备。