

台湾烤肠烟熏炉，定制哈尔滨红肠烟熏炉

产品名称	台湾烤肠烟熏炉，定制哈尔滨红肠烟熏炉
公司名称	诸城市众乐包装科技有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:泰昌 型号:250型 产地:诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市桃林镇董家庄子工业园
联系电话	0536-5839150 15265673053

产品详情

台湾烤肠烟熏炉，定制哈尔滨红肠烟熏炉，烤肠烟熏炉生产，鸭胸肉烟熏炉，熏烧鸡设备，酱板鸭烟熏炉，广式香肠腊肠烟熏炉，腊肉烟熏炉产地，熏鸡糖熏炉，烘干温度要掌握好温度和时间，设备有俩温度探头，红肠烟熏炉，可以保证每一炉产品口感一致。温度探头有俩，一个是测炉内温度的，一个是测肠心温度的。测食品温度的探头是尖的，插在食品中间即可。

台湾烤肠烟熏炉用于香肠、火腿、烤肠、烤鸡、熏鱼、烤鸭以及家禽、供应烟熏炉水产品等熏制产品,蒸煮、烘干、上色一次成型，烟熏色泽好,口感更佳。**,技术优良,操作方便。香肠烘干设备是集蒸煮、烘干、烟熏、烟熏炉上色于一体的烟熏炉，经过香肠烘干设备烟熏后，食品的颜色好看，定制哈尔滨红肠烟熏炉还有一种烟熏后的香味，供应烟熏炉让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，烟熏炉彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动力，提高了工作的效率，更增强了食品的口感及弹性。

台湾烤肠烟熏炉大视窗的人机界面，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、定制哈尔滨红肠烟熏炉排风大小等状态参数，操作非常简单。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。