

小型烟熏炉质量好 湖南小型烟熏炉 诸城华康机械

产品名称	小型烟熏炉质量好 湖南小型烟熏炉 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

除味性能 能除去羊肉之膻味、鱼之腥味、改善食品质量。结皮性 本品能使食品结皮，使肉制品表面形成一层薄膜，小型烟熏炉质量好，因此能防止水分和油脂的外溢，从而改善食品质地。防腐性 本品具有杀菌和抗氧化作用，能使烟熏食品延长贮存期和货架期，效能优于苯甲酸钠、山梨酸醇，有效使用范围为pH 10。安全性 本品经GC/MS仪检测，未检出3，4 - 苯并芘等有害物质，试验证明对人体无害，是一种安全卫生的食品添加剂。用数量 一般用量为0.05%~0.3%或根据居民口味习惯适当增减添加量，但不能使用过多，小型烟熏炉工艺，以免影响食品的原味。烟熏香味料的使用方法 烟熏香味料使用方法通称为液熏法，这是与传统的烟熏方法相对而言的。

诸城华康机械有限公司生产的烟熏炉设备功能：

蒸煮功能：实现是需外接一个蒸汽发生器，蒸汽发生器有电加热、燃气加热、煤气加热三种方式，产生的蒸汽通过蒸汽管道进入炉体，实现对产品的蒸煮功能。蒸煮：想要实现蒸煮必须配有蒸汽发生器或工业锅炉，30-100型号的烟熏炉蒸汽发生器能带起来，100以上的想要实现蒸煮必须配有锅炉，蒸汽发生器可选用电加热、天然气加热、煤气加热（蒸汽发生器电加热的功率是18KW，建议选择其他两种加热方式），蒸煮是把蒸汽直接通入烟熏炉内实现蒸煮功能。

烘干功能：

1、电加热烘干：用电给电加热管加热，加热管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过逐流风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干。

2、蒸汽加热烘干：蒸汽给铜盘管加热（没有蒸汽源铜盘管没有任何意义）铜盘管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过轴流风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干（在蒸汽再给铜盘管加热的过程，蒸汽会变成冷凝水，冷凝水会通过疏水阀排出）。

设备作用：

- 1、赋予食品特殊的烟熏风味，增加香味
- 2、使其外观产生特有的烟熏色，对加硝肉制品有促进发射的作用
- 3、杀菌消毒作用
- 4、脱水干燥，防止腐败的作用
- 5、烟熏成分渗入肉制品内防止脂肪氧化
- 6、全电脑自动控制程序，小型烟熏炉批发，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。
- 7、进口SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量，温度控制，运行可靠，整个箱体温度温差小于1 。
- 8、风叶经过3000转/分的动平衡校核，风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。
- 9、烟雾发生装置采用木粒发烟器，发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。

涂抹法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鸭、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用刷子涂到食品上，湖南小型烟熏炉，但因块形大、浸渍慢，因此应分次涂刷为好，当把烟熏香料涂刷完成后，再按加工工艺制成成品。淋洒、喷雾法 适用于小块型食品品种，如熏豆、熏豆腐块、炸豆腐块、烤鱼片等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用喷雾、喷布或用炊帚淋洒在食品上，这类食品虽然块形小易浸渍，但为了使熏味均匀，要求边淋洒边翻动，当把烟熏香味料喷洒完成后，再按工艺制成成品。

小型烟熏炉质量好-湖南小型烟熏炉-诸城华康机械(查看)由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）是从事“巴氏杀菌机,风干机,蔬菜清洗设备,风淋室,真空包装机”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：李经理。