

四川腊肠自制烟熏炉报价质量材质上乘「多图」

产品名称	四川腊肠自制烟熏炉报价质量材质上乘「多图」
公司名称	诸城市瑞恒食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市人民医院西2.5公里路北（壳牌加油站东临）
联系电话	13793650300 13793650300

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市瑞恒食品机械厂

烟熏炉，电脑全自动控制，采用PLC自动可编程控制另外还有 电器控制，操作方便简单。干燥、蒸煮、烟熏，每个工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示。可存储100套不同配方。烟熏炉特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果极佳，炉体内部设有进口的保温材料，保温效果好，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的。

烟熏炉采用优质304不锈钢制作，腊肠自制烟熏炉报价，不易生锈，清洗方便，并设有自动清洗功能（蒸汽喷射，高温清洗杀毒）方便您在设备使用完以后清洗，保持设备的干净清洁。

具体的使用方法编辑

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。

3. 浸渍法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鱼、鸡、鸭、鹅等浸入其中。经过一定时间浸渍后，即熏液完成，然后再按工艺制成成品。

烟熏炉用于烟熏肉制品熟食，熏鸡，熏鸭、熏鸽、烤肠，烤鸡，熏鱼，烤鸭，烟熏豆腐干腊肉以及家禽，水产品等等熏制产品，烘干，上色一次成型.烟熏色泽好，口感更佳.质量保证，技术优良，操作方便.经过烟熏后食品的颜色好看，还有一种烟熏后的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动了，提高工作效率。

四川腊肠自制烟熏炉报价质量材质上乘「多图」由诸城市瑞恒食品机械厂提供。诸城市瑞恒食品机械厂（www.zcruiheng.cn）为客户提供“滚揉机,斩拌机,丸子机,灌肠机,切丁机等肉,果蔬制品加工设备”等业务，公司拥有“瑞恒机械”等品牌。专注于肉制品加工设备等行业，在山东 潍坊 有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：李家义。