

烤肠烟熏炉供应商 诸城汇丰机械 广东烟熏炉

产品名称	烤肠烟熏炉供应商 诸城汇丰机械 广东烟熏炉
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

烟熏炉的介绍

烟熏炉的介绍

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。

诸城汇丰食品机械位于山东诸城市西土墙工业园我厂拥有强大的技术团队 还有1流的售后服务 选择我们后顾之忧 欢迎打下方电话咨询 也可加QQ详谈烟熏炉烟熏炉

【烟熏炉】的应用范围

肉食品在餐桌上大家都比较常见，尤其经过果木与红糖熏烤过的口感更是独特。近年来，大众越来越注重食品的口感与视觉感官，不仅要吃的好，更是要色香味俱全。

为什么现在那么多的肉制品都喜欢用烟熏炉来制作，烤肠烟熏炉供应商，其主要目的就是在烟熏过程当中给食品增加烟熏风味增加香味，腊肉烟熏炉价格，烟熏炉是制作各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等肉食品不可缺少的设备之一，在食品行业里或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛的。

不断的改进和对国内外技术的融合，具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、上色等功能，有着非常良好的节能效果。国内外均有悠久的历史，烟熏指的是用相应的木材不完全燃烧时生产成的挥发性物质进行熏制的过程。肉制品烟熏的目的是使肉制品脱水，富裕产品特殊的香味。改善肉的颜色并且有一定的杀菌防腐

和作用，以延长肉制品的保质期。

箱体内外壁均由不锈钢制造，保温材料采用耐高温矿岩棉，广东烟熏炉，保温性能好。

具有烘干、烟熏、蒸煮、排气多种安全防护功能，并具有温度、湿度的智能控制。

采用触摸式控制屏，电脑自动控制程序，可直观显示各执行元件的运行状态及设备运行状况；设定实际工作时间、工艺流程、温湿度参数、元器件的动态图像。

具有在设备运行中调整时间、温度、湿度、排风量等相关技术参数功能。

独特的发烟及循环系统设计，确保炉内烟雾分布及产品在加工过程中受热均匀，保证产品着色均匀。

电脑触摸屏可编程控制器及继电器、电磁阀等关键电气。

烤肠烟熏炉供应商-诸城汇丰机械-广东烟熏炉由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城汇丰机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.jcbssjjsb.com）还是从事巴氏杀菌设备，酱菜巴氏杀菌设备，巴氏杀菌流水线的厂家，欢迎来电咨询。