

肉制品烟熏炉机械厂家供货 诸城诺尔食品机械厂

产品名称	肉制品烟熏炉机械厂家供货 诸城诺尔食品机械厂
公司名称	诸城市诺尔食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道王家屯村
联系电话	13406630339

产品详情

萍乡烟熏肉是江西萍乡市传统的特色名菜，属于赣菜系萍乡菜一支。腊香扑鼻，芳香四溢，酥软可口，滑而不腻，是佐酒下饭的佳品。主料烟熏肉取自萍乡市当地土特产烟熏猪肉，因其具有“肉香四溢、扑鼻不止”的特点而入选“十大赣菜”之一。萍乡烟熏肉是江西最受游客喜爱的十道菜之一、中国赣菜名菜、萍乡“十大名菜”之一。萍乡腊肉腊香扑鼻，肉制品烟熏炉机械工作原理，芳香四溢，肉制品烟熏炉机械厂家供货，酥软可口，滑而不腻。

熏烟炉的介绍：烟雾发生器是烟熏炉的主要部件之一，所利用的发烟材料就是日常的木料，木料在不完全燃烧下产生烟雾。烟雾的浓度、温度、湿度都会对烟熏效果产生影响。但是烟雾中含有一些致癌物质：如酚类、有机酸等化学物质。1.烟雾中含有酚类、醇类、有机酸、羰基化合物、烃类（烃类中的苯并芘具有强烈致癌作用）。2.烟雾的浓度、温度、湿度、流速都对烟熏效果有影响。湿度过低，会使肉品表面迅速形成一层“干膜”，这样不利于烟熏成分的渗透。

设备主要用于做各种肉制品。电脑自动化控制：大屏幕人机界面，在一个界面上同时显示各种参数，以便查看运行状态，可实现远程控制，打印配方，温度，湿度，济南肉制品烟熏炉机械，权限，可储存100个加工工艺配方。独特风循环系统：有效保证产品在烘烤，蒸煮，干燥，烟熏等过程中的温度，湿度的一致性，肉制品烟熏炉机械生产基地，从而保证了产品的着色均匀，色泽美观。材质，保温：箱体结构以单车为单元，可以拼装成不同的组合。材质采用进口的SU304不锈钢拉丝板。保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温箱极佳。控制元器件：PLC、人机界面。电磁阀等关键元器件采用进口产品。加热方式：采用外界蒸汽加热或电加热方式。加热系统：蒸汽加热，优化的换热器结构以及全不锈钢蒸汽控制阀。箱体系统：国际标准厚度保温墙板，耐热性可靠。墙板内外全部采用304优质不锈钢材料。模块化结构。食品级密封条。清洗系统：自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。发烟系统：外置式木粒、木屑发烟系统，不仅使产品产生果木香气，而且可以使产品熏成由浅到深的金黄色。分体式糖炉发烟系统，可熏制传统的中式产品，产生特有的糖熏味道，并且颜色可以控制，最深可以成为枣红色。二种发烟系统同事使用能产生独特烟熏香气和颜色。门上木粒发烟系统，采用世界上先进

的内循环发烟工艺，低氧状态发烟，缩短烟道长度，降低能耗，减少设备占地面积。

肉制品烟熏炉机械厂家供货-诸城诺尔食品机械厂由诸城市诺尔食品机械厂提供。诸城市诺尔食品机械厂（www.zcnejx.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城诺尔机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！