

手动烟熏炉机械生产基地 手动烟熏炉机械 诸城市诺尔机械厂

产品名称	手动烟熏炉机械生产基地 手动烟熏炉机械 诸城市诺尔机械厂
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

烟熏腊肉是四川地区一种很有味道的年货，手动烟熏炉机械报价，而湖南腊肉又以湖南安化腊肉和湘西腊肉最为出名。安化腊肉，手动烟熏炉机械，体形大，手动烟熏炉机械生产基地，颜色黑，熏得干，肉质细，味道香；湘西腊肉，色彩红亮，烟熏咸香。新鲜猪肉经过花椒、干辣子、料酒的腌制，再用清香的柏树枝小火温熏。腊肉蒸出来后，醇香扑鼻，肥而不腻，瘦而不僵，入口回味无穷。烟熏腊肉是一道特色传统名菜，在湘菜、川菜中均有此菜。

邻苯二酚、4-甲基邻苯二酚、4-乙基邻苯二酚这些成分在木焦油中亦存在，具有很强的抗氧化性，且具有很浓的烧焦的香味和微甜的酚香气味。阔叶树熏烟和针叶树熏烟的组成成分有着很大的差别。邻甲氧基苯酚和烷基取代物具有熏烟的香甜味，在作木熏烟中含量相当多。酚和甲基酚具有非常强烈的酚药气味，在针叶树熏烟中含量特别多。

根据客户的要求对烟雾箱实行前后站互锁，并达到对日本欧盟出口注册的要求。本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能。用户可根据产品加工工艺的不同要求，手动烟熏炉机械价格，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。本设备由烟熏机箱、自动程序控制器。烟雾发生器、烟熏车四部分组成。关键部件室友蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

手动烟熏炉机械生产基地-手动烟熏炉机械-诸城市诺尔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！

