

鸡腿烟熏炉 新疆烟熏炉 诸城中械机械

产品名称	鸡腿烟熏炉 新疆烟熏炉 诸城中械机械
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

产品详情

选优质烟熏炉就选诸城中械机械，公司期待您光临选购。

烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。

诸城中械机械生产的烟熏炉是一款新型烟熏设备，具有蒸煮、干燥、发红、烟熏、烘烤等功能，根据不同需求，也可以增加冷熏、喷淋等选配功能，主要适用于香肠、培根、鱼片、鸡腿、鸡翅、鸭脖子、牛肉干等悬挂和平铺类产品的加工。欢迎新老客户洽谈合作。烟熏炉

诸城中械机械生产的烟熏炉用于香肠、火腿、烤肠、烤鸡、熏鱼、烤鸭以及家禽、水产品等熏制产品，蒸煮、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，青海烟熏炉，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，腊肉烟熏炉型号，也能达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏炉方法。欢迎新老客户洽谈合作。烟熏炉

诸城中械机械生产的全自动烟熏炉的功能及特点：

- 1、具有干燥，蒸煮，烘烤，烟熏等功能；
- 2、采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，生产过程可随时调节参数，可进行单工艺操作。设有管理人员操作人密码，设有生

产和故障记录，可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方；

3、独特的风循环系统设计，鸡腿烟熏炉，有效保证产品在烘烤、烟熏、干燥、蒸煮等过程之后的温度、湿度的一致性，从而保证了产品着色均匀，色泽美观；

4、采用精巧的小型发烟系统，使整机大大缩小占地面积，可监控烟雾温度，烟熏炉哪家好，防止温度过高，安全卫生；

5、箱体保温采用岩棉，使保温效果增强，耐高温，密封性好，节能高效；

6、电机特殊设计，保证在高温下运行可靠，烟熏炉价格，寿命长；

7、采用知名品牌电气控制元件，性能稳定，可靠。

8、全304不锈钢制作。欢迎新老朋友咨询或到我厂现场实验。烟熏炉

鸡腿烟熏炉-新疆烟熏炉-诸城中械机械(查看)由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司(www.zhongxiejixie.com)实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备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中械机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司(www.qzdbssjx.com)还是从事蔬菜食品巴氏杀菌机，全自动巴氏杀菌流水线，果蔬巴氏杀菌机厂家的厂家，欢迎来电咨询。