

# 诸城昊泰机械科技 牛排烘烤上色炉多少钱 内蒙古牛排烘烤上色炉

产品名称	诸城昊泰机械科技 牛排烘烤上色炉多少钱 内蒙古牛排烘烤上色炉
公司名称	诸城市昊泰机械科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市密州东路前黄疃
联系电话	15610216118

## 产品详情

烘干功能：

电加热烘干：用电给电加热管加热，加热管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过柳州风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干。

蒸汽加热烘干：蒸汽给铜盘管加热（没有蒸汽源铜盘管没有任何意义）铜盘管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过柳州风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，从而实现烘干（在蒸汽再给铜盘管加热的过程，蒸汽会变成冷凝水，牛排烘烤上色炉多少钱，冷凝水会通过疏水阀排出）。牛排烘烤上色炉

## 烟熏炉适用范围

1. 涂抹法 适用于块形食品品种，如熏肉、熏鱼、烤鸡、烤鸭、烤鹅等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用刷子涂到食品上，但因块形大、浸渍慢，内蒙古牛排烘烤上色炉，因此应分次涂涮为好，当把烟熏香料涂涮完成后，再按加工工艺制成成品。

2. 淋洒、喷雾法 适用于小块型食品品种，如熏豆、熏豆腐块、炸豆腐块、烤鱼片等。具体方法是：将定量的烟熏香味料用喷雾、喷布或用炊帚淋洒在食品上，这类食品虽然块形小易浸渍，但为了使熏味均匀，要求边淋洒边翻动，当把烟熏香味料喷洒完成后，再按工艺制成成品。

3. 注射法 适用于大块形食品品种：如火腿、去骨火腿、里脊火腿、肩肉火腿、猪肉火腿、腹肉火腿方火腿、熏肉、腊肉、里脊培根、肩肉培根、胴肉培根、肘肉培根，这类食品因块形大，质地较硬，因而烟熏香味料不易在短时间内浸入食品，所以用注射法为好。

## 牛排烘烤上色炉

### 烟熏香味料的性能编辑烟熏炉

1. 性能、作用 烟熏香味料为淡黄色至棕色液体，具有浓郁的烟熏香气，可代替传统烟熏工艺，使烟熏食品工业实现机械化、电气化、连续化生产。
2. 溶解性 易溶于水，牛排烘烤上色炉厂家，因此它可以调配成任何一种浓度并很容易添加到食品中去，亦可不稀释直接添加作用。
3. 渗透性 本品易渗透到食品中去，因此对某些小块食品可采用浸渍法来生产烟熏食品。
4. 发色性 该品易氧化变色，因此用烟熏香味料加工的食品多具诱人的色泽，从而引起人们的食欲。

诸城昊泰机械科技-牛排烘烤上色炉多少钱-内蒙古牛排烘烤上色炉由诸城市昊泰机械科技有限公司提供。诸城市昊泰机械科技有限公司（[www.haotaiegg.com](http://www.haotaiegg.com)）在清洗、清理设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，诸城昊泰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：王亮。同时本公司（[www.bashishajunj.com](http://www.bashishajunj.com)）还是从事酱菜巴氏杀菌流水线，休闲食品巴氏杀菌流水线，腐乳巴氏杀菌流水线的厂家，欢迎来电咨询。