

## 糖熏熏鸡烟熏炉 腊肉烟熏炉报价

产品名称	糖熏熏鸡烟熏炉 腊肉烟熏炉报价
公司名称	诸城市泰中机械有限公司
价格	3.00/台
规格参数	品牌:科力 信号:30型 产地:山东诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路3500号
联系电话	18453665103

## 产品详情

系列烟熏炉的产品优势：

哈尔滨红肠烟熏炉，我们公司采用先进设计理念，优良的制作工艺，质量保证，同时具有蒸煮，干燥，烟熏，烘烤等功能。

优势一：我们公司的烟熏炉采用双层304不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，保温效果好。

优势二：密封效果好，密不密封关键看内部结构是否严密，目前大多数工厂都是人工焊接的，但是人工焊接的肯定不会如此精密，所有会出现不密封的情况，我公司的香肠烟熏炉，内部都是采用精密折弯铸造的，不留一点缝隙，所以说密封效果好。

优势三：采用了双层不锈钢散热器，使炉温升温迅速，先进的发烟器制作工艺使得发烟快且稳定，箱内合理的主循环风设计使得送风均匀，炉体内温度均匀，烟雾上下一至，使得产品上色快，熏制出的产品色泽均匀。

我们研发人员根据客户的加工工艺的不同，把烟熏炉的发烟方式设计为了糖熏和果木熏两种发烟方式，烟熏炉可以豆干，熏鸡，熏鱼，熟食，素鸡等等产品。烟熏后食品颜色更好看，烟熏风味更香，代替传统烟熏，达到环保效果。

烟熏炉在食品行业有很广泛的应用。特别是在香肠和其他肉制品的行业，使用烟熏炉的主要是肉制有烟熏味。

注意事项：

1. 通风口不要全部打开，防止发生明火，如有明火，马上关闭风机与通风口。
2. 发烟过程中，禁止打开发烟室门添加木屑，应将设备停止后过2分钟再添加。