

烟熏炉 利顺机械 五香豆干烟熏炉

产品名称	烟熏炉 利顺机械 五香豆干烟熏炉
公司名称	诸城市利顺机械厂
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沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

产品详情

一、概述：

本公司生产的烟熏炉具有蒸煮、烘干、烟熏、上色等功能。可蒸煮、烟熏各种豆干、香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鸡鸭、鱼制品等。操作简单、方便可靠。

- 1、本机采用电脑板控制，自动化程度较高。
- 2、本机具有电加热或蒸汽加热（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。可以根据用户要求自由组合，五香豆干烟熏炉，实现多种加工工艺。
- 3、采用蒸汽加热升温的烟熏炉，一般适用于有锅炉或者配置蒸汽发生器的用户。
- 4、本机采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。
- 5、各工艺参数（时间、温度等）可按工艺要求自由设定，可确保准确无误。
- 6、工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。
- 7、设有两个或四个温度检测探头

烟熏设备主要用于肉类食品、鱼制品，豆制品等的加工，具有干燥、烘烤、蒸煮，烟熏，杀菌等功能。

烟熏炉的功能作用

1. 赋予制品特殊的烟熏风味，增进味香，让人感觉香而不腻，诸城烧烤烟熏炉，也能达到环保效果彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动力，提高了工作效率，增强了食品的口感及弹性。
2. 使制品外观具有特有的烟熏色，对加硝肉制品促进发色作用，使制品色泽诱人。
3. 脱水干燥，杀菌消毒，全自动烟熏炉，防止制品变质，使肉制品耐储藏。
4. 烟气成分渗入肉内部防止脂肪氧化

烟熏炉使用方法1. 混合法 适用于液体流体食品品种，烟熏炉，如陈醋、熏醋、熏酱油、调味品、饮料、汤菜等。具体方法是：将定量的烟熏香味料注入液体食品中，稍加搅动即可烟熏告成。配制熏醋、陈醋熏酱油时可免去4~5天的熏醋工艺。

2. 调合法 适用于肉糜状食品品种、如香肠、维也纳香肠、法兰克福香肠、留拉香肠、鱼香肠、红肠素肠、压缩火腿、圆火腿、火腿午餐肉罐头、香肠罐头等。具体方法：将定量的烟熏香味料经水稀释后再倒入肉糜中，经调和搅拌均匀即可。然后再按工艺制成成品

烟熏炉-利顺机械-五香豆干烟熏炉由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂（www.lishunjixie.com）是一家从事“食品机械及配件,包装机械及配件,屠宰机械及配件。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“利顺”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使利顺机械在机械加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！