

# 红肠蒸汽加热烟熏炉多少钱 红肠蒸汽加热烟熏炉 昊泰机械科技

产品名称	红肠蒸汽加热烟熏炉多少钱 红肠蒸汽加热烟熏炉 昊泰机械科技
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

国内外均有悠久的历史，烟熏指的是用相应的木材不完全燃烧时生产成的挥发性物质进行熏制的过程。肉制品烟熏的目的是使肉制品脱水，红肠蒸汽加热烟熏炉多少钱，富裕产品特殊的香味。改善肉的颜色并且有一定的杀菌防腐和抗1氧化作用，以延长肉制品的保质期

为满足不同客户的需求，昊泰科技公司为各客户提供量身定做服务；市场的认可、客户的满意，是昊泰前进的动力；的产品、完善的售后是昊泰稳固市场、开拓市场的支撑；昊泰愿与各界同仁携同前行，共同双赢。

昊泰科技的诚信、实力、和产品质量获得业界的认可，欢迎各界朋友莅临参观、指导、咨询或业务洽谈。

烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，红肠蒸汽加热烟熏炉，上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，节能。

电加热管在两侧，升温速度快，红肠蒸汽加热烟熏炉报价，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，红肠蒸汽加热烟熏炉哪家便宜，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保障炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

## 红肠蒸汽加热烟熏炉

烟熏炉操作需要注意哪些问题 烟熏炉在操作过程中注意事项

- 1.操作人员必须仔细阅读此设备的说明书，按照说明书的要求进行控制面板部分的操作进行。
- 2.此设备的操作必须由经过培训的人员进行操作。
- 3.非操作人员绝对禁止乱动电脑上的按钮。
- 4.按照每种产品的相应的工艺进行熏蒸。

昊泰机械科技有限公司通过创新提升产品质量，迅速提高企业自身的应变力和竞争力，以“安全、质量至上”为宗旨，高起点、高标准、高要求组织实施生产，务求为客户提供满意产品，真正做到为客户创造价值。

红肠蒸汽加热烟熏炉多少钱-红肠蒸汽加热烟熏炉-昊泰机械科技由诸城市昊泰机械科技有限公司提供。红肠蒸汽加热烟熏炉多少钱-红肠蒸汽加热烟熏炉-昊泰机械科技是诸城市昊泰机械科技有限公司（[www.haotaiegg.com](http://www.haotaiegg.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：王亮。同时本公司（[www.woliuqingxiji.com](http://www.woliuqingxiji.com)）还是从事排骨沥涡流清洗机，果蔬涡流清洗机，栗子去皮涡流清洗机的厂家，欢迎来电咨询。