

厂家直销 商用节能烧鸡烟熏炉 全自动不锈钢肉食烟熏炉

产品名称	厂家直销 商用节能烧鸡烟熏炉 全自动不锈钢肉食烟熏炉
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:YXL-150 产地:诸城
公司地址	密州街道捎门
联系电话	0536-6085563 15265667625

产品详情

牛肉干加工设备 大型牛肉干熏烤设备 内蒙古牛肉干烟熏炉，牛肉干、手撕牛肉干是内蒙古、东北地区的特产。口感风味俱佳。内蒙古做风干牛肉干加工的企业特别多。那么，一个中小型的牛肉干加工厂都需要哪些设备呢？生产牛肉干需要的基本设备有，切肉机，注射机，真空滚揉机，牛肉干烘干熏烤炉。

制作牛肉干口感与牛肉干烟熏炉的烘干效果息息相关，牛肉干烟熏炉 牛肉干烘干炉 牛肉干蒸熏室 生产牛肉干工艺，全套牛肉干加工设备厂家V，chunqiujiexiechang 牛肉干做为一种营养丰富的肉类即食食品，非常受年轻人、上班族的喜爱。但是您知道牛肉干是怎么生产制作的？需要哪些生产设备，有哪些比较关键的质量控制设备呢，下面给需要了解的朋友们说一说。

优质牛肉干的原材料一般会选牛后臀和腿部上的肌肉。这部分的肉质不仅脂肪含量低，而且这一丢丢的脂肪恰好提供给肉干良好的口感。将大块的肌肉放入切片机，保证每片切出的肉片厚度是差不多的。需要的设备就是牛肉切片机，牛肉切条机。

接下来将会对切好的肉片放入搅拌机进行腌制，有些公司会在切片前腌制，有些公司则会在切片后腌制。切片后进行腌制则能保证每片肉干都有一致的味道和嫩度。

然后将不同口味的调料和酱汁也倒入搅拌机，比如五香口味的需要加入十三香，麻辣口味需要花椒粉和辣椒油。

肉片与调料将会在搅拌机中搅拌一个小时，之后还需要静置24小时。需要的设备就是牛肉干腌制的真空滚揉机。

腌好的肉片会由工人们放到不锈钢棍上，每片间留好足够的空隙，保证接下来熏炉中的热空气足以穿过。

之后会将挂满肉片的不锈钢棍放到支架上。每个支架多能承载110千克的肉片。

被挂满的支架将会送入烟熏室（牛肉干烟熏炉）。用水浸过的木头慢慢的燃烧会产生大量的烟，对肉片进行烟熏。同时烟熏室内用不超过82度的低温进行慢烤慢烤。

不同口味的牛肉干需要燃烧不同的木头进行烟熏。比如照烧或烧烤口味的牛肉干需要用山核桃木或者苹果树木；香辣或者麻辣口味的需要用豆科灌木。烟熏一般需要5到7个小时，不断循环的热空气将肉片内的水分带走，木头的气味也会被熏入肉干中。

牛肉干制作的关键工序就是腌制和烟熏烘干，着重说说牛肉干烟熏炉的效果哪种比较好。专业的牛肉干烟熏炉在生产上你会发现采用德国循环风系统，利用高速高压风机使热风从炉体两侧吹下，到达底面形成漩涡气流，发散到炉体的每个方位，使产品均匀受热、烘干、干燥、烟熏。烟熏箱采用上下两层制作。全自动高压调节阀门，其他品牌都是手动阀门PLC自动化控制程序，实时显示炉内产品进程。全部采用进口施耐德电器。用了这种牛肉干烟熏炉之后你会发现成品率高了，口感还好，发生了“质的飞跃”。所以说选择一台好的牛肉干烟熏炉，不仅提高您的产品质量，还能直接降低生产成本。