

青海烤猪烟熏炉 烤猪烟熏炉厂家支持定做 诸城华康机械

产品名称	青海烤猪烟熏炉 烤猪烟熏炉厂家支持定做 诸城华康机械
公司名称	诸城市华康机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都工业园
联系电话	13276461000

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市华康机械有限公司

萍乡烟熏肉是江西萍乡市传统的特色名菜，属于赣菜系萍乡菜一支。腊香扑鼻，芳香四溢，烤猪烟熏炉型号多，酥软可口，滑而不腻，是佐酒下饭的佳品。主料烟熏肉取自萍乡市当地土特产烟熏猪肉，海南烤猪烟熏炉，因其具有“肉香四溢、扑鼻不止”的特点而入选“十大赣菜”之一。萍乡烟熏肉是江西受游客喜爱的十道菜之一、中国赣菜名菜

、萍乡“十大名菜”之一。诸城市华康机械有限公司制造的烟熏炉就可以制作出好吃又美味的烟熏肉。

设备概述：

烟熏炉可蒸煮烟熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，香肠烘干机价格主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，烟熏炉通常还同时具有干燥、烘烤、蒸煮等功能。烤肠烟熏炉一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。烟熏炉能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率；烟熏炉供应商烟熏炉其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、延长保质期等用途。

设备功能：

蒸煮功能：实现是需外接一个蒸汽发生器，蒸汽发生器有电加热、燃气加热、煤气加热三种方式，产生的蒸汽通过蒸汽管道进入炉体，实现对产品的蒸煮功能。蒸煮：想要实现蒸煮必须配有蒸汽发生器或工业锅炉，30-100型号的烟熏炉蒸汽发生器能带起来，100以上的想要实现蒸煮必须配有锅炉，蒸汽发生器可选用电加热、加热、煤气加热（蒸汽发生器电加热的功率是18KW，建议选择其他两种加热方式），蒸煮是把蒸汽直接通入烟熏炉内实现蒸煮功能。

烘干功能：

1、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，再通过逐流风机把热量甩出，热量通过导流板（小型）或导流管（大型）在整个炉内循环，烤猪烟熏炉厂家支持定做，从而实现烘干。

2、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）铜盘散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过轴流风机把热量甩出，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，冷凝水会通过疏水阀排出）。

烟熏腊肉是四川地区一种很有味道的年货，而湖南腊肉又以湖南安化腊肉和湘西腊肉为出名。安化腊肉，体形大，颜色黑，熏得干，肉质细，味道香；湘西腊肉，烤猪烟熏炉专业生产，色彩红亮，烟熏咸香。新鲜猪肉经过花椒、干辣子、料酒的腌制，再用清香的柏树枝小火温熏。腊肉蒸出来后，醇香扑鼻，肥而不腻，瘦而不僵，入口回味无穷。烟熏腊肉是一道特色传统名菜，在湘菜、川菜中均有此菜。

青海烤猪烟熏炉-烤猪烟熏炉厂家支持定做-诸城华康机械由诸城市华康机械有限公司提供。诸城市华康机械有限公司（www.zchuakang.com）有实力，信誉好，在山东 潍坊 的机械及工业制品项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进诸城华康机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！