

糖熏炉诸城这家做的比较好

产品名称	糖熏炉诸城这家做的比较好
公司名称	诸城市林潇食品机械厂
价格	2100.00/台
规格参数	品牌:林潇 型号:100 产地:诸城
公司地址	密州街道芦山大道
联系电话	13210737680

产品详情

利用烟熏香味料液熏食品是目前世界烟熏食品业广为应用的方法，并视之为烟熏业有前途的香料。液熏法其突出的优点是：不含3，4 - 苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠；可大量减少传统方法在厂房、设备等方面的投资；能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率；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、保质用。

蒸汽加热豆干烟熏炉特点：

- 1、用电加热升温效果快，操作方便，方便了无锅炉，无蒸汽的厂家
- 2、采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充耐高温保温材料，可以降低能耗。
- 3、采用电气控制方式，操作简便，可自动控制时间、炉内温度
- 4、各工艺参数（时间、温度等）豆干上色熟化设备由电器控制面板全面控制，可确保准确无误。
- 5、采用外置式木粒、木屑发烟系统，发烟稳定，上色快，并且进入炉体中的烟干净清洁，卫生环保。
- 6、采用不锈钢板内镶玻璃门，可以通过玻璃视窗观察炉体内熏制品的烟熏颜色，便于掌握烟熏时间。
- 7、工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。
- 8、设有两个温度感应探头，随时查看温度。

适用于各类肉制品（猪肉、猪蹄、猪肘、腊肉、腊

肠、香肠、羊腿、羊排、驴肉、牛肉干、鸡、鸡腿、鸡翅、鸭、鸭腿、鸭脖等)、豆制品(豆干、鱼豆腐、豆腐皮、素鸡等)、海产品 蒸汽加热豆干烟熏炉(鱼、虾、鱼片等)及各类蛋产品

烟熏炉时间、温度、湿度、排风大小等状态参数,操作非常简单。烟熏炉也叫烟熏箱,蒸熏机,熏蒸机,具有优异的发烟

及循环系统,可使炉内的烟雾均匀分布,从而使肉制品着色均匀,色泽美观,保证产品具有较高的出品率。烟熏炉,蒸煮

的作用蒸煮可使肌肉蛋白质变性,提高肉的硬度;使结缔组织软化;稳定肉的颜色;抑制微生物的生长和酶的活性;使制

品中的粘结剂如淀粉等发生变化而发挥很好的粘结和凝固作用。但加热也会造成一些维生素损失。烟熏炉具有蒸煮、烟熏

、烘干、上色功能。