

烟熏炉 烟熏箱烤鸭香肠用设备 诸城林潇制造

产品名称	烟熏炉 烟熏箱烤鸭香肠用设备 诸城林潇制造
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:20-60 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。