

## 内蒙古牛肉干 烟熏炉 牛肉干生产线蒸熏设备

产品名称	内蒙古牛肉干 烟熏炉 牛肉干生产线蒸熏设备
生产厂家	诸城市泰富机械有限公司
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:泰富 型号:30 产地:诸城
公司地址	诸城市
联系电话	13854481138

### 产品详情

内蒙古牛肉干 烟熏炉 牛肉干生产线蒸熏设备



中国的牛肉干多分布在内蒙古，新疆，西藏等养殖牛比较多的地方，现在的牛肉干需求量很大，加工也脱去了原本的工艺引进来新式的设备，烟熏炉烘干箱成了\*新型比较受换欢迎的工艺，我们公司很多内蒙古牛肉干加工厂的合作，他们反馈回来的消息说烟熏炉效果真的不错，生产量大烟熏速度快上色均匀，大大提升加工速度。



肉食品在餐桌上大家都比较常见，尤其经过果木与红糖熏烤过的口感更是独特。近年来，大众越来越注重食品的口感和视觉感官，不仅要吃的好，更是要色香味俱全。为什么现在那么多的肉制品都喜欢用烟熏炉来制作，其主要目的就是在烟熏过程当中给食品增加烟熏风味增加香味，烟熏炉是制作各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等肉食品不可缺少的设备之一，在食品行业里或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛的。（食品加工机械厂家Tel：138\*5448-1138）

---

## 烟熏炉优点：

- 1.安装、拆迁方便，占地面积少，可装于室内、外。
- 2.优节能：只需消耗少量的电能，就可以在空气中吸收大量的热量，耗电量仅为电加热器的四分之一。同燃煤，油，燃气烘干机相比，可节省百分之60左右的运行费用。
- 3.环保无污染，无任何燃烧物及排放物，是一种可持续发展的环保产品。
- 4.运行安全可靠，整个系统的运行无传统干燥器中可能存在的易燃易爆中毒短路等危险，是一种安全可靠的半封闭干燥系统。
- 5.使用寿命长，维护费用低，是在传统空调的技术基础上发展而来的性能稳定，可靠，使用寿命长，运行安全可靠，全自动免人工操作，智能化控制。
- 6.舒适方便，自动化，智能化程度高，采用自控恒温装置，24小时连续干燥作业。
- 7.适用范围广，不受气候影响，可广泛适用于食品农产品海产品，纸品木材，皮革化工医药等高温热水和烘干系统设备（食品加工机械厂家Tel：138\*5448-1138）。