

自动烟熏炉出售 诸城昌伟智能设备 抚顺烟熏炉

产品名称	自动烟熏炉出售 诸城昌伟智能设备 抚顺烟熏炉
公司名称	诸城市昌伟智能设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道指挥二村
联系电话	13361549339 13361549339

产品详情

烟熏炉优点：

1、本烟熏炉采用视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，自动烟熏炉出售，操作非常简单

2、本机具有蒸汽加热（蒸煮）、烘烤干燥（热风）、烟熏、排气及清洗等功能。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气管道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平稳而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

3、烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快、并且进入箱体中的烟干净清洁。

4、采用蒸汽升温，蒸汽压力为0.3~0.6Mpa，一般用户锅炉都能适用。

5、采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。

6、各工艺参数（时间、温度等）由显示屏显示、控制，可确保准确无误。

7、工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。

8、制品内部温度、炉内温度均有显示。在停机情况下，也能显示炉内温

9、配置高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，豆干烟熏炉生产厂家，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。

腊肉腊肠烟熏炉，烘干温度要掌握好温度和时间，设备有俩温度探头，可以保证每一炉产品口感一致。温度探头有俩，一个是测炉内温度的，一个是测肠心温度的。测食品温度的探头是尖的，插在食品中间即可。

腊肠烟熏炉，250型烟熏炉门上木粒发烟系统，采用先进的内循环发烟工艺，低氧状态发烟，小型烟熏炉价格，缩短烟道长度，降低能耗，减少设备占地面积，小型50型腊肠烟熏炉加热方式采用外接蒸汽加热或电加热方式，配在线清洗系统。

烟熏炉种类：

分类一：从烟雾发生器装置上分可分为内置发烟装置和外置发烟装置两种。内置的是一个带有电加热管的发烟盒，外置的是一个功能齐全的发烟炉。

分类二：从烟熏炉的型号及容量上可分为30型，50型，100型，抚顺烟熏炉，120型，200型，250型，500型，750型，1000型九种型号，客户根据自己的产量合理的选择烟熏炉的型号。

自动烟熏炉出售-诸城昌伟智能设备(在线咨询)-抚顺烟熏炉由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。诸城市昌伟智能设备有限公司为客户提供“夹层锅，行星炒锅，烟熏炉，清洗线，蒸汽发生器”等业务，公司拥有“昌伟智能夹层锅，昌伟智能烟熏炉”等品牌，专注于调味品加工设备等行业。，在山东省诸城市龙都街道指挥二村的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：孙小伟。