

# 腊肉烟熏炉厂家 诸城昌伟智能设备 德阳烟熏炉

产品名称	腊肉烟熏炉厂家 诸城昌伟智能设备 德阳烟熏炉
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

烟熏设备操作要领：

多功能烟熏炉全自动烟熏炉的触摸屏，使用开元牌通包电机，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

腊肉烟熏箱尤其是熏制腊肉对于烟熏量的要求是非常高的，腊肉烟熏炉厂家，腊肉烟熏箱腊肉工艺流程是烘干-烟熏-上色，必须有较大的烟雾量才能够保证颜色的效果，自动烟熏炉哪家好，那么，我公司专门针对于烟雾设计了烟雾循环系统，让烟雾通过烟雾管道来回循环，全自动烟熏炉供应，避免烟雾流失导致烟雾少，对于烟熏时间上延长。

烟料可以用木料、谷糠、稻糠、锯末都可以。

烟熏设备操作要领：

一、开机前的调试工作：

- 1.首先检查压缩空气压力、各电器线路和的气动线路是否正常或正确。
- 2.接通电源，检查循环风机在高、低速各自运转时风叶的旋转方向。
- 3.开机试机，分别进行通气、通水和通蒸汽实验，检查各工序动作的准确性。例如，气动角座阀动作、电磁阀动作和气缸动作是否准确或正常等，一切正常后关机。
- 4.按要求配备好木粒，德阳烟熏炉，开机测试木粒发烟器。检查送料气缸传动是否平稳，搅拌轴转向是

否准确；空转正常后，加入木粒进行发烟测试，正常后关机

红肠烟熏炉简介：

红肠烟熏炉使保温效果增强，密封性好，节约能源。全自动烟熏炉的触摸屏，可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。大视窗的人机界面，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，操作非常简单。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。

腊肉烟熏炉厂家-诸城昌伟智能设备(在线咨询)-德阳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是山东 潍坊,调味品加工设备的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在诸城昌伟智能设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创诸城昌伟智能设备更加美好的未来。