

腊肉烟熏炉价格 福建烟熏炉 诸城昌伟智能设备

产品名称	腊肉烟熏炉价格 福建烟熏炉 诸城昌伟智能设备
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

烟熏炉是肉类产品熟制的关键设备。可蒸熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。

烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、清洗、烘烤等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和杀菌的目的，采用PLC自动可编程控制，操作方便简单。干燥，熏肠烟熏炉，蒸煮、烟熏三工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，烟熏炉生产厂家，工序结束自动显示：主循环风扇送风均匀，福建烟熏炉，使炉体内温度均匀，该机特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果好，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的，附有喷淋、清洗功能：采用设定参数方式，通用性广，小型烟熏炉报价，自动运行中的参数可修正。

烟熏炉用途和特点：

箱体内外壁均由不锈钢制造，保温材料采用耐高温矿岩棉，保温性能好。具有烘干、烟熏、蒸煮、排气多种安全防护功能，腊肉烟熏炉价格，并具有温度、湿度的智能控制。采用触摸式控制屏，电脑自动控制程序，可直观显示各执行元件的运行状态及设备运行状况；设定实际工作时间、工艺流程、温湿度参数、元器件的动态图像。具有在设备运行中调整时间、温度、湿度、排风量等相关技术参数功能。好的发烟及循环系统设计，确保炉内烟雾分布及产品在加工过程中受热均匀，保证产品着色均匀。电脑触摸屏可编程控制器及继电器、电磁阀等关键电气，气动及蒸汽控制元件采用，性能稳定。

烟熏炉分类：

- 1、按产能分：30型、50型、100型、150型、200型、250型、500型、700型、750型、1000型。
- 2、按结构分：内置烟熏炉、外置烟熏炉
- 3、250型以下底端有可调式支撑腿和移动轮，250型以上没有。
- 4、按照加热方式分：蒸汽加热和电加热
- 5、用电分为：两相电和三相电。
- 6、蒸汽源分：蒸汽发生器和锅炉。
- 7、熏制方法分为：冷、温、热熏三种

腊肉烟熏炉价格-福建烟熏炉-诸城昌伟智能设备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从事“夹层锅，行星炒锅，烟熏炉，清洗线，蒸汽发生器”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙小伟。