

# 豆干烟熏炉生产厂家 豆干烟熏炉 昌伟智能

产品名称	豆干烟熏炉生产厂家 豆干烟熏炉 昌伟智能
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

烟熏炉适用于；各类的豆制品、肠类、鸡鸭、肉制品不可缺少的设备之一。这个设备从开始的研制到现在的广泛使用已经有十几年的时间了，豆干烟熏炉哪家好，具有烘烤、干燥、蒸煮、烟熏上色、冷却的功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动化目地。效果显着。

豆干烟熏炉设备特点；

- 1、赋予食品特殊的烟熏风味，增加香味，改善色泽。
- 2、具有杀菌防腐的作用，而且还能够延长肉制品的保期，增加弹性。
- 3、烟熏成分渗入肉制品内防止脂肪氧化
- 4、全电脑自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。

烧鸡烟熏炉，采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮、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，实现熟化和灭菌的目的，豆干烟熏炉，适用于香肠、培根、鱼片、鸡腿、鸭脖子、牛肉干、豆腐块等悬挂和平铺类产品的加工。

烧鸡烟熏炉，发烟室内置发烟即采用发烟盒的方式，外置发烟由盛料斗与发烟室两部分组成，可以控制发烟大小以及浓度，发烟室侧面有对流阀，豆干烟熏炉厂家，可控制发烟的速度。盛料斗内有搅拌尺可将烟熏料混合的更均匀，盛料斗下方有接料盘，通过调节接料盘与漏斗的距离可以调节发烟的浓度，接料盘与盛料斗距离越大发烟浓度大。烧鸡烟熏炉，并且发烟室内有搅拌池将发烟料均匀覆盖在电加热管上，并且可以通过控制搅拌池转速来控制发烟量大小。并且在连接发烟室与炉体的管道内设有过滤板，

可有效避免烟熏中的烟焦油、烟熏小颗粒等进入炉体。

烟熏炉简介：

1、全电脑自动控制程序，豆干烟熏炉生产厂家，可显示温度、湿度曲线图，在选配记录仪时可显示执行元件的监控图和各工序的运行状态表格。

2、进口日本SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量、温度控制准确，运行可靠，整个箱体温度温差小于1℃。

3、风叶经过3000转/分的动平衡校核，可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。

4、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

豆干烟熏炉生产厂家-豆干烟熏炉-昌伟智能(查看)由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。豆干烟熏炉生产厂家-豆干烟熏炉-昌伟智能(查看)是诸城市昌伟智能设备有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：孙小伟。