

香肠烟熏炉 青海烟熏炉 劲创机械

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 香肠烟熏炉 青海烟熏炉 劲创机械 |
| 公司名称 | 诸城市劲创机械科技有限公司业务部 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 诸城市密州街道古城子工业团 |
| 联系电话 | 15610213262 15610213262 |

产品详情

烟熏炉设备比较常用于肉食品加工厂，可以用来烟熏牛肉，烤肠烟熏炉，兔肉，香肠，猪肉，羊肉，三文鱼等等，要是你的产品需要烟熏都可以用这个设备，烟熏炉设备全是用不锈钢焊接而成的，设备底座是4个厚的，侧壁是2个厚的，相比较其他厂家的而言重量比较重，看起来比较笨重，但是用起来耐用，比较实惠，小型设备采用时间继电器的控制系统，但是大型的设备则采用pic+触摸屏控制的电控系统。

全自动烟熏炉的功能及特点：

- 1、具有干燥，蒸煮，烘烤，烟熏等功能；
- 2、采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，生产过程可随时调节参数，可进行单工艺操作。设有管理人员操作人密码，设有生产和故障记录，可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方；
- 3、独特的风循环系统设计，广东烟熏炉，有效保证产品在烘烤、烟熏、干燥、蒸煮等过程之后的温度、湿度的一致性，从而保证了产品着色均匀，色泽美观；
- 4、采用精巧的小型发烟系统，使整机大大缩小占地面积，可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生；
- 5、箱体保温采用岩棉，使保温效果增强，耐高温，密封性好，节能；
- 6、电机特殊设计，保证在高温下运行可靠，寿命长；
- 7、采用品牌电气控制元件，性能稳定，可靠。

烟熏炉设备现在进行了改进，小型号的30，50，100也都可以做成外置发烟了，香肠烟熏炉，外置发烟比常规的内置发烟烟熏的效果更好，豆干烟熏炉，流通性比较好，所以烟熏，上色更加均匀，而且对产品而言比较干净，因为管道通入烟熏炉内有过滤网，这样就把烟熏雾中的杂质给过滤了，进去烟熏炉内的只是烟雾，这样能够保证烟熏产品的安全性。有好多朋友喜欢吃腊肉、香肠，也有很多厂家生产，怎样快速、专业的生产健康、无公害，味道、色泽好的肉类、香肠呢 香肠烟熏炉-青海烟熏炉-劲创机械(查看)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司为客户提供“肉制品加工设备，油炸设备，杀菌设备，蒸煮搅拌设备，清洗设备”等业务，公司拥有“劲创”等品牌，专注于休闲食品加工设备等行业。，在诸城市密州街道古城子工业团的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王劲东。