

小型牛肉干烘干烟熏一体机全自动烟熏炉

产品名称	小型牛肉干烘干烟熏一体机全自动烟熏炉
公司名称	诸城市众兴机械厂
价格	16880.00/台
规格参数	品牌:众兴 材质:不锈钢 型号:150
公司地址	山东省潍坊市诸城市相州镇上曹村146号
联系电话	15553618501

产品详情

小型牛肉干烘干烟熏一体机 全自动烟熏炉

目前世界烟熏食品业广为应用的方法是利用烟熏香味料液熏食品，它被视之为烟熏业有前途的香料。但传统工艺熏制的食品，含有3,4-苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康。但是烟熏炉采用的烟熏方式不但避免了这些危害，还能更好的给食品上色，因为这一点，烟熏炉受到了肉制品企业的喜爱。烟熏炉是肉制品生产厂家熟化肉制品过程中必不可少的设备之一，可蒸煮各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等，操作简单、方便可靠。

烟熏炉具有的功能有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等。主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨酯发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，环保节能。全自动烟熏炉具备触摸屏，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，能够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。

采用不锈钢材质，从质量上减轻对电机的负担，提高食品寿命，耐腐蚀。外置发烟室的电加热管采用螺旋形状，增大发烟面积，升温快，烟雾浓，且烟雾分布均匀。在烟道上有金属过滤网，防止烟熏颗粒进入食品区污染食品。炉体上部采用梯形设计，在熏制肉制品当中产生的油会通过弧度流到炉体底部，通过排水口排除。烟熏室内部设置两个温度探头，一个是用来感应烟雾温度，另一个感应烘干温度。采用独特的风道设计，无论是烘干，烟熏，蒸煮，上色，都能让效果达到更佳，循环系统采用高速循环风机，合理分配进风，排风，补风结构，最大限度的优化箱体内部气流循环状态，确保整个物体箱内的温度在可控，均匀的过程中加工，实现低耗能，优率，达到满意的产出。

小型牛肉干烘干烟熏一体机 全自动烟熏炉