

烟熏炉生产的肉制品、豆制品、鱼类制品色、香味俱全

产品名称	烟熏炉生产的肉制品、豆制品、鱼类制品色、香味俱全
公司名称	诸城润洋机械有限公司
价格	31000.00/台
规格参数	品牌:润洋 型号:qzx-50 材质:304不锈钢
公司地址	潍坊诸城市人民东路76号
联系电话	0536-6121688 15153671688

产品详情

烟熏炉生产的肉制品、豆制品、鱼类制品色、香味俱全

概述：

全自动烟熏炉分为实验用烟熏炉和大型烟熏炉。具有蒸煮、烟熏、烘干上色等功能。

工作原理：

全自动烟熏炉的加热系统：蒸汽加热，优化的换热器结构以及全不锈钢蒸汽控制阀。

箱体系统：国际标准厚度保温墙板，耐热性可靠。墙板内外优质不锈钢材料。模块化结构。生熟互锁功能。

烟熏箱由多个系统组成：具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。主要有主机（炉体）发烟装置、主管路、高压蒸汽系统、低压蒸汽系统、电器控制部分等系统组成。

（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

（2）发烟装置上部为锯沫箱，由减速机带动搅拌机构，锯沫周期地送与下部发烟炉盘的电热器，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。

应用领域：

主要适用于各种烟熏风味肉制品、鱼、槟榔、豆制品、酱油、醋及调味料等。

诸城润洋机械有限公司

地 址：

山东诸城密州街道古城子工业园

电 话：0536-6059007

传 真：0536-6121688

手 机：15153671688

邮 箱：runyangjixie@qq.com

联 系 人：周经理

q q：404738012

烟熏炉生产的肉制品、豆制品、鱼类制品色、香味俱全