

熏肉腊肉烟熏炉 肉制品加工设备MYX-250

产品名称	熏肉腊肉烟熏炉 肉制品加工设备MYX-250
公司名称	诸城市铭杰自动化装备有限公司
价格	55.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:烟熏炉 品牌:铭杰
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	0536-6316788 13791870013

产品详情

诸城市铭杰自动化装备有限公司是集食品机械及智能自动化装备的设计研发、生产制造、营销服务于一体的公司，见证了中国食品行业及智能自动化装备行业的起步、发展和创新。公司拥有业界良好的工程技术人员和高素质的员工队伍，代表着国内同行业的发展方向。

铭杰烟熏炉在原有设备性能的基础上，不断提升，配件精度更高，蒸煮、烘干、烟熏、上色循环效果更理想，更大的满足了不同领域生产客户对该设备使用上的完美效果。我公司生产的烟熏炉是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色好看，还有一种烟熏后的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。采用可编程控制，操作方便简单。干燥、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，工序结束自动显示；主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，该机特别采用了双层不锈钢散热器，炉温升温迅速，干燥效果好，用户可根据产品加工工艺的不同要求，任意设定温度和加工时间，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的。烟熏炉主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨脂材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。

全自动烟熏炉的触摸屏，PLC、可编程控制器及继电器等关键电气元件均采用进口日本三菱品牌。大视窗的人机界面，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、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

产品描述：

1、电脑全自动控制程序，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监控图和各工序的运行状态表格。 2、升温迅速，20分钟内达到85 °c，节约能源，提高效率，温度控制精确，运行可靠，整个箱内温差小于1 °c。 3、风叶经过3000转/分的动平衡校核，大风速可达

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。【该装置可根据客户要求制做】 5、由烟熏箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

6、有着非常良好的节能效果。烟熏指的是用相应的木材不完全燃烧时产生的挥发性物质进行熏制的过程。肉制品烟熏的目的是使肉制品脱水、吸收木料燃烧时产生的特殊香味，改善肉的颜色并且有一定的杀菌防腐和抗氧化作用，以达到延长肉制品保质期的目的。

产品特点：

1、具有烘烤、干燥、蒸煮、上色、冷熏、热熏等功能，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，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。

2、可根据不同工艺要求选择慢速或快速循环程序，达到最佳的循环和发烟效果。

3、在生产过程中可随时监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生。

4、在干燥、烘烤过程中可对温度、湿度、排风进行控制，操作方便。

5、采用优质密封条，密封性好，安全无毒。

6、夹层填充耐高温岩棉作为箱体保温材料，节能效果显著。

7、不锈钢盘管散热器，分上中下三局结构，体积小。

8、整机内、外壁均采用优质SUS304不锈钢拉丝制作。

9、配电系统由进口电器原件组成，确保时间，无故障运行。

适用范围：

适用于各类肉制品（猪肉、猪蹄、猪肘、腊肉、腊肠、香肠、羊腿、羊排、驴肉、牛肉干、鸡、鸡腿、鸡翅、鸭、鸭腿、鸭脖等）、豆制品（豆干、鱼豆腐、豆腐皮、素鸡等）、海产品（鱼、虾、鱼片等）及各类蛋产品等。

关于售后：

一年保修：一年内设备出现故障，我们负责免费提供配件、技术指导维修，

保证设备顺利运行。

终身维修：保修期后设备出现故障，我们均以成本价提供配件，免费指导维修。

任何时候，您都可以在本公司购买设备所需配件。