

泰和食品机械烟熏炉烟熏炉专卖

产品名称	泰和食品机械烟熏炉烟熏炉专卖
公司名称	诸城市泰和食品机械有限责任公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:泰和.艾特达 型号:VI1226
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道铁园路98号
联系电话	0536-6160969 13864626887

产品详情

烟熏炉用于烤鸡,熏鱼,烤鸭以及家禽,水产品等熏制产品,蒸煮,烘干,上色一次成型.烟熏色泽好,口感更佳.质量保证,技术优良,操作方便

蒸汽加热烟熏炉是肉类产品熟制的关键性设备。操作简单、方便可靠。

生、熟区两门设计有感应联动装置，当其中一门打开后，另一门将关闭紧锁，湖南烟熏炉，这一过程中有指示灯显示蒸柜门打开或关闭，台烤肠烟熏炉，使生熟区的空气不能互通，这样即可防止生熟两区因空气的流动而造成的交叉感染。

蒸柜配备PLC自动控制系统，可以根据时间和温度控制蒸煮过程，生产人员通过其液晶显示来监测产品的中心温度变化，保证出产高品质产品，并且还可以与电脑连接，储存蒸煮信息，也可以通过网络进行远程监控无论何时何地都可以查看实时的生产情况（满足出口企业的监控）

功能：具有蒸煮、干燥、发红、烟熏、烘烤等功能，根据不同需求，也可增加冷熏、喷淋等选配功能。适用于香肠、培根、鱼片、鸡腿、鸡翅、鸭脖子、牛肉干等悬挂和平铺类产品的加工。

蒸汽电两用多功能烟熏箱是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，节能烟熏箱具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。我们根据客户的需要和整个烟熏行业的需要做出努力，使其加热速度、烟熏效果都达到理想的效果。肉制品烟熏箱主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨脂发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。