# 烟熏炉操作规程,烟熏炉,泰和食品机械查看

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 烟熏炉操作规程,烟熏炉,泰和食品机械查看 |
| 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<br>型号:BD1224 |
| 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

一门两车系列、一门一车系列、两门两车系列、两门四车系列之全自动烟熏炉和小型烟熏炉，小型烟熏炉，设备达到国内领先水平。并且提供质量、技术、保证百分之百的满意，制造烟熏炉，得到广大客户的认可，是专业烟熏炉厂家，常年供应烟熏炉。

采用计时控制、中心温度计时控制两种方式控制烟熏、蒸熏工艺，增加优化节能控制程序，减少能耗。

可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生。

多种类型的温度传感器可供用户选择。

采用优质不锈钢拉丝扳。耐高温保温材料，保温效果好，环保节能

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。