

烤肠烟熏炉 山东烟熏炉

产品名称	烤肠烟熏炉 山东烟熏炉
公司名称	诸城市大坤机械有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:大坤 型号:250
公司地址	潍坊市诸城市土墙工业园
联系电话	15065670066

产品详情

大坤机械有限公司欢迎您的来电咨询！烟熏炉是我公司生产的一款主打设备，可蒸煮、熏制各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、肉条及羊肉串等，通过本机蒸熏产品，可以确保产品的品质。烟熏炉采用食品级不锈钢制作而成，外观精美大气，设备设计合理，炉内循环风通畅自然，上下温度均匀一致，确保产品在蒸煮熏制的过程中不出现夹生、色泽上的不均匀等现象。烤肠烟熏炉 山东烟熏炉发烟装置安全环保，发烟速度快，能有效保障在烟熏的过程中供烟量足，烟熏效果好。采用蒸汽加热，烟熏炉需配备蒸汽锅炉或者电加热蒸汽发生器。特殊工艺要求可只用电来加热，根据客户工艺进行更改设备加热方式。采用电脑PLC编程控制，工艺可根据要求调节。烟熏炉实现电脑自动化，无需人工看守，节省劳动力的同时提高生产量。烤肠烟熏炉

山东烟熏炉独特的叶轮加大风量的同时，增加了循环次数，让烟熏炉的风流无死角，温度更加的均匀。目前我公司生产的烟熏炉发烟箱分为两款，一款糖熏箱一款果木粉箱，根据客户使用的烟熏料而区别哪一种箱体。烟熏炉能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率，烟熏炉其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、保质用。完善的售后服务随时解决您的后顾之忧。