定制蒸煮炉、多功能烟熏炉、烟熏炉生产厂家

产品名称	定制蒸煮炉、多功能烟熏炉、烟熏炉生产厂家
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	72000.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:250型烟熏炉 功率:43
公司地址	山东省诸城市朱家村工业园
联系电话	13656366399 13656366399

产品详情

公司简介：

诸城市瑞和食品机械有限公司，是专业从事肉类加工机械开发、设计、制造、销售于一体的企业，公司恪守“ 信誉是企业的根本，质量是企业的生命 ”的经营理念，在行业中拥有极好的信誉和较高的市场占有率。主要产品有：烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、盐水注射机、肉丸流水线等肉类加工设备及蔬菜清洗机、风干机、巴氏杀菌机、蒸煮机、解冻机、输送流水线、食品油炸流水线等单机产品及成套流水线，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业。

设备介绍：

烟熏炉是制作各类香肠、熏鸡、熏鸭、海产品、豆干、腊肉等肉制品不可缺少的设备之一。这个设备从开始的研制到现在的广泛使用已经有十几年的时间了，具有蒸煮、烘烤、烟熏、上色的功能，有着非常良好的节能的效果，在熏制的过程中使产品赋予特殊的烟熏香味。改善肉类的色泽，杀菌防腐和抗氧化的作用而且还能够延长肉制品保质期。

设备特点：

具有蒸煮、△-Delta蒸煮、超级蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、喷淋等功能。 可根据工艺要求选择慢速或快速循环程序，以达到最佳的循环和发烟效果。 采用计时控制、中心温度计时控制两种方式控制蒸煮和△-Delta蒸煮工艺，增加优化节能控制程序，减少能耗。 全新的智能排风和加温功能，可实现干燥过程的快速升温，提高生产效率、减少热能损耗。 可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生。 干燥、烘烤过程中可对湿度、温度、排风进行控制。 新增 ” 超级蒸煮 ” 功能，可以实现产品快速升温，

特别适用于出口加工企业。

联系我们：

联系人：孙桂媛

电话：15753677022

QQ ：794882068

地址：诸城市皇华镇朱家村工业园