

大型烟熏炉、蒸煮设备生产厂家

产品名称	大型烟熏炉、蒸煮设备生产厂家
公司名称	诸城市瑞和食品机械有限公司
价格	88000.00/台
规格参数	品牌:瑞和祥 型号:500型烟熏炉 功率:85
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以及蔬菜清洗机、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：

烟熏炉可用于鸡鸭产品、腊肉、腊肠、哈尔滨红肠、台烤、豆干、枣肠、猪头肉、猪蹄、鸡蛋、鹌鹑蛋、三文鱼、鱼类制品等需要熏制的产品进行熏制加工。是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，主机框架夹层均填充耐高温材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。本机具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风等功能。经过十几年的研制生产，根据客户的要求及市场反馈信息，对产品进行了更合理的改进，使其加热速度、烟熏效果都达到理想的效果。

设备特点：

瑞和牌烟熏炉具有蒸煮、-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