

## 蒸汽加热烟熏炉,亲亲肠烟熏炉

产品名称	蒸汽加热烟熏炉,亲亲肠烟熏炉
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:润成 型号:50 产量:50kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都工业园
联系电话	15662510003 15666882982

## 产品详情

蒸汽加热烟熏炉,亲亲肠烟熏炉客户在使用烟熏炉的过程中主要是使用它的烟熏跟上色的功能,烟熏可以使产品有那种烟熏的味道,是在味道上的烟熏。上色是使产品看起来好看可口,在烟熏的过程同时上色,想熏制成淡黄色用木屑加白糖,熏制成棕色用木屑加红糖,颜色的深浅可以根据糖含量多少来确定。亲亲肠烟熏炉发烟室上方有一漏斗用于盛放木粉,通过下方搅拌尺的搅拌使木粉均匀的下落到发烟室中,烟熏炉然后通过过滤网进入管道,通过管道进入到炉体中,烟熏炉中间通过过滤网可将苯丙芘等有毒物质排在外面不让有毒物质进入炉体中,破坏食品的健康。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

蒸汽加热烟熏炉主要配置:

- 1、西门子人机界面+西门子PLC可编程控制器。
- 2、西门子电机+铝镁合金航空风轮。
- 3、亲亲肠烟熏炉采用中国高端螺旋冲洗系统。(中德合资高压不锈钢水泵)
- 4、台湾齿轮减速送料机。
- 5、分体组装结构,解决运输.进门空间问题。
- 6、多层风量调节板。

备注;生产能力根据产品不同会有差异。高温功能需要增加额外的电加热系统。

蒸汽加热烟熏炉优点:

- 1、烟熏食品的发烟温度处于400-1000摄氏度时会产生3.4-苯并芘,而我们的发烟管的温度控制在150摄氏

度所以基本上不会产生苯并芘。

2、我们的烟熏炉在发烟室和食品区的出烟口处有过滤网，亲亲肠烟熏炉尽管在烟熏过程中产生了苯并芘，烟雾通过过滤网会经过过滤，从而不会使苯并芘进入食品区。

3、外置发烟有独立的通道和发烟室，能够控制烟雾的浓度从而确保了食品的色泽。

4、外置发烟可以随时增添木屑，确保了食品烟熏的质量。