

## 烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途

产品名称	烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途
公司名称	诸城永兴机械有限公司
价格	28000.00/台
规格参数	品牌:烟熏 型号:100型 产量:100kg
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州东路与纵一路交叉路口 往东100米路南
联系电话	0536-6562256 15169405951

## 产品详情

烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途 我公司生产的烟熏炉设备同时具有烘干、烟熏、上色的功能，如果有锅炉的话，将蒸汽通到炉体里面也可以实现蒸煮的功能，工艺简单，操作方便，欢迎大家前来实际操作，联系电话同微信：15169405951，QQ：2969997958。

烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途 烟熏炉是肉类产品熟制的关键性设备。可蒸煮各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。烟熏炉采用人机界面及PLC全自动控制，自动化程度高。烟熏炉具有蒸汽加热（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。烟熏炉可以根据用户要求自由组合，实现多种加工工艺，能够存贮9个固定程序，可供用户随时调用。烟熏炉采用蒸汽加热升温，一般适用有锅炉的用户或者配置蒸汽发生器。

烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途 烟熏炉优点：

- 1、烟熏炉可代替传统烟熏工艺，使烟熏食品工业实现机械化、电气化、连续化生产。
- 2、烟熏炉可以调配成任何一种浓度并很容易添加到食品中去，亦可不稀释直接添加作用。
- 3、烟熏炉的烟熏易渗透到食品中去，因此对某些小块食品可采用浸渍法来生产烟熏食品。

烟熏酱香板鸭熏烤炉，多功能烟熏炉主要用途 烟熏炉分类：1、按产能分：30型、50型、100型、150型、200型、250型、500型、700型、750型、1000型。2、按结构分：内置烟熏炉、外置烟熏炉  
3、150型以下底端有可调式支撑腿和移动轮，150型以上没有。4、按照加热方式分：蒸汽加热和电加热

5、用电分为：两相电和三相电。6、蒸汽源分：蒸汽发生器和锅炉。7、熏制方法分为：冷、温、热熏三种。