

食品烟熏炉,海产品熏烤炉

产品名称	食品烟熏炉,海产品熏烤炉
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	14000.00/台
规格参数	型号:30 产量:30kg 功率:6.5kw
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

食品烟熏炉,海产品熏烤炉现在烟熏产品很受欢迎的,但是常规的烟熏产品长期食用是有害的,所以要想烟熏出来健康美味的食品可以采用烟熏炉。烟熏法具有较高的社会效益和经济效益。海产品熏烤炉目前美国约90%的烟熏食品由液熏法加工,烟熏香味料的用量每年达10000吨,日本年用量达700吨,中国仍处于推广应用阶段,潜在的年需求量将达200吨。李萍萍电话:156-625-10003 微信、QQ 3235569013

食品烟熏炉主要配置:

- 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、海产品熏烤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。

食品烟熏炉特点:

- 1、赋予食品特殊的烟熏风味,增加香味
- 2、使其外观产生特有的烟熏色,对加硝肉制品有促进发射的作用

- 3、海产品熏烤炉杀菌消毒的作用
- 4、脱水干燥，防止腐败的作用
- 5、烟熏成分渗入肉制品内防止脂肪氧化
- 6、全电脑自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。
- 7、进口SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量，温度控制精确，运行可靠，整个箱体温度温差小于1 。
- 8、风叶经过3000转/分的动平衡校核，最大风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。
- 9、烟雾发生装置采用木粒发烟器，发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁

食品烟熏炉参数：

尺寸：内置发烟1050*1300*1650mm

外置发烟1050*1840*1650mm

重量：330kg

海产品熏烤炉功率：15kw

单次产量：30公斤

高压压强：0.2Mpa

低压压强：0.1Mpa

高压炉温：120度

低压炉温：100度

耗气量：30kg