

烤鱼烟熏炉烤鸭烟熏炉烧鸡蒸煮烟熏炉

产品名称	烤鱼烟熏炉烤鸭烟熏炉烧鸡蒸煮烟熏炉
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	外形尺寸:1150*1050*2010mm 电压:380v 功率:18kw
公司地址	山东诸城市龙都街南首
联系电话	86-05366170558 15288991103

产品详情

烤鱼烟熏炉烤鸭烟熏炉烧鸡蒸煮烟熏炉适用于香肠、腊肉、豆干、鸡、鸭、牛肉干等食品的加工制作。具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。主机框架夹层均填充进口耐高温优质硅酸铝毡，使保温效果增强，密封性好，节能高效。可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉产品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。熏制的食品不含焦油，熏制后无污染，无废弃物排放。

1.烤鱼烟熏炉烤鸭烟熏炉烧鸡蒸煮烟熏炉炉体：炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。将制品挂在挂车上，送入炉体内，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等加工。

2.烘烤部分：本机器采用电加热方式，对炉内产品直接加热。通过调节炉体控制箱的按钮，直接进行加热

此机器全部采用瑞士ABB电器元件，大屏幕彩色人机界面显示操作，日本欧姆龙可编程控制器。日本SMC电磁阀及所有的气动元件，保证设备运转稳定。改进后的双层大平排高温系统，可在15分钟以内加热至80摄氏度。双层的中空玻璃门，可清晰的观察产品的变化，生产所需的工艺均可在显示屏上完成设定

。独特的蒸熏结构，可使产品着色均匀。

3.烤鱼烟熏炉烤鸭烟熏炉烧鸡蒸煮烟熏炉构造：由蒸熏室、供热系统、烟雾发生器、送风、排风系统、风干系统、洗清系统及电气控制系统组成，烟熏炉分为半自动按键、全自动触摸屏、全自动的有自动清洗功能。