

# 兔肉烟熏炉兔肉蒸煮炉羊肉烟熏炉腊肉烟熏炉

产品名称	兔肉烟熏炉兔肉蒸煮炉羊肉烟熏炉腊肉烟熏炉
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	36000.00/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

兔肉烟熏炉兔肉蒸煮炉羊肉烟熏炉腊肉烟熏炉用于香肠，火腿，烤肠，烤鸡，熏鱼，烤鸭以及家禽，水产品等等熏制产品，蒸煮，烘干，上色一次成型。烟熏色泽好，口感更佳。质量保证，技术优良，操作方便。烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮、烘烤等功能。用户可根据工艺的不同，选择合理的程序，操作方便简单。干燥、蒸煮、烟熏三工序可按设定时间自动转换，主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，蒸熏机该机特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果极佳。

兔肉烟熏炉兔肉蒸煮炉羊肉烟熏炉腊肉烟熏炉设备特点：

1.本机全部采用304优质不锈钢材料，干净、卫生，坚固耐用。其他配置，触摸屏：台湾维纶；PLC控制器：韩国LG。2.特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果极佳，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的。电脑全自动控制，采用PLC自动可编程控制，操作方便简单。干燥、蒸煮、烟熏，每个工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示。可存储100套不同配方。3.兔肉烟熏炉兔肉蒸煮炉羊肉烟熏炉腊肉烟熏炉主机(炉体)食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有4台电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。