

# 鸽子烟熏炉熏鸭烟熏炉熏鸡蒸煮炉

产品名称	鸽子烟熏炉熏鸭烟熏炉熏鸡蒸煮炉
公司名称	诸城市康成机械有限公司
价格	32000.00/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

鸽子烟熏炉熏鸭烟熏炉熏鸡蒸煮炉主要用于肉类食品、鱼制品的蒸煮、干燥、烘烤、烟熏等功能。一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟。熏烟的产生受主机的控制。全自动烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风等功能。经过自主研发，现已开发四种规格烟熏炉：一门两车系列、一门一车系列、两门两车系列、两门四车系列之全自动烟熏炉和小型烟熏炉，设备达到国内领先水平。根据用户要求生产量的大小选择不同型号的烟熏炉，通常有每次1000公斤、500公斤、250公斤的，或者实验室用每次50公斤小型的。

- 1、采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，并可再生产过程中随时调节参数，可进行单工艺
- 2、鸽子烟熏炉熏鸭烟熏炉熏鸡蒸煮炉设有管理人员、操作人密码，设有生产和故障记录。用户可根据需求，选择挂接操作，也可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方。专用模式，实现远程监视功能，存储、打印生产数据及曲线（用户选择）。
- 3、可根据工艺要求选择慢速或快速循环程序，以达到最佳的循环和发烟效果。可以使产品熏成由浅入深的金黄色,最深可以成为枣红色。
- 4、鸽子烟熏炉熏鸭烟熏炉熏鸡蒸煮炉采用计时控制、中心温度计时控制两种方式控制烟熏、蒸熏工艺，增加优化节能控制程序，减少能耗。
- 5、可监控烟雾温度，防止温度过高安全卫生。