

# 供应腊肠熏烤炉 自动烟熏炉 食品蒸煮烟熏上色设备

产品名称	供应腊肠熏烤炉 自动烟熏炉 食品蒸煮烟熏上色设备
公司名称	诸城神州机械科技有限公司
价格	76000.00/台
规格参数	神州:- SZ-250:- 山东:-
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道工业大道18号
联系电话	0536-6126608 15095262111

## 产品详情

诸城神州机械科技有限公司：150 9526 2111（高经理）

烟熏（蒸煮）炉设备特点：

前电脑自动控制程序，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监控图和各工序的运行状态表格。

进口日本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度。

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。

烟雾发生装置采用木粒发烟器、发言稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。

配备高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴（选配）。

根据客户的要求对烟雾箱实行前后开门并可实现前后站的互锁，并达到对日本及欧盟出口注册的要求。

本设备有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工加艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。

本设备由烟熏、自动程序控制器、延续发生器、烟熏车四部分组成。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，式混合气体一适宜的速度彭亨而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

烟熏（蒸煮）炉设备应用：

适用于各式香肠、各式火腿、干肠、烤鸡、烤鸭、烤肉等中西式肉制品，也适用于各式午餐肉，烤鱼片，熏都敢等其他类。

烟熏炉设备烟熏出的食品不含3,4-苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠；可大量减少传统方法在厂房、设备等方面的投资；小型烟熏炉价格能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、保质用。