

大型烟熏炉,腊肉腊肠蒸熏箱

产品名称	大型烟熏炉,腊肉腊肠蒸熏箱
公司名称	诸城市鼎惠机械科技有限公司
价格	14200.00/台
规格参数	型号:30 产量:30kg 重量:200kg
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

大型烟熏炉,腊肉腊肠蒸熏箱现在我们的设备全部做了改型，都是带门框的，从而也加大了内部空间，能让热风和烟熏的烟雾分布更均匀，轻松实现烘干和烟熏功能，腊肉烟熏炉上方有电机带动风扇，腊肉腊肠蒸熏箱好处是将加热管产生的热风和烟熏时候产生的烟熏均匀的吹散到腊肉中去，上方还有百叶窗，也是为了均匀的分散热风和烟雾。李萍萍电话：156-625-10003 微信、QQ 3235569013

大型烟熏炉特点：

- 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、杀菌消毒的作用
- 4、脱水干燥，腊肉腊肠蒸熏箱防止腐败的作用
- 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

大型烟熏炉参数：

尺寸：内置发烟1050*1300*1650mm

外置发烟1050*1840*1650mm

重量：330kg

功率：15kw

腊肉腊肠蒸熏箱单次产量：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

大型烟熏炉【售后服务】

- 1、设备一年之内出现质量问题免费维修、终生维护。
- 2、提供人员培训，腊肉腊肠蒸熏箱培训内容包括：设备操作、维护和设备的简单维修。
- 3、质保期内，对所供设备免费进行质保，出现故障及问题48小时到位或解决。
- 4、超出质保期的设备有偿提供配件支持。因我厂是生产厂家，凡型号相同的机器配件我厂均能提供，欢迎大家来电咨询。