

食品烟熏炉 腊肉烟熏炉 香肠熏蒸炉

产品名称	食品烟熏炉 腊肉烟熏炉 香肠熏蒸炉
公司名称	诸城市凯成良才机械厂
价格	60000.00/台
规格参数	品牌:良才 型号:250 产地:诸城市
公司地址	诸城市密州工业园
联系电话	0536-6095882 13562615538

产品详情

烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮、清洗、烘烤等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的，采用PLC自动可编程控制，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，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示；主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，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，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。附有喷淋、清洗功能；采用设定参数方式，通用性广，自动运行中的参数可修正。设备主要用于做各种肉制品。电脑自动化控制：大屏幕人机界面，在一个界面上同时显示各种参数，以便监控运行状态，可实现远程控制，打印配方，温度，湿度，权限，可储存100个加工工艺配方。独特风循环系统：有效保证产品在烘烤，蒸煮，干燥，烟熏等过程中的温度，湿度的一致性，从而保证了产品的着色均匀，色泽美观。材质，保温：箱体结构以单车为单元，可以拼装成不同的组合。材质采用进口的SU304不锈钢拉丝板。保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温箱极佳。控制元器件：PLC、人机界面。电磁阀等关键元器件采用进口名牌产品。加热方式：采用外界蒸汽加热或电加热方式。加热系统：蒸汽加热，优化的换热器结构以及全不锈钢蒸汽控制阀。箱体系统：国际标准厚度保温墙板，耐热性可靠。墙板内外全部采用304优质不锈钢材料。模块化结构。食品级密封条。清洗系统：高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。发烟系统：外置式木粒、木屑发烟系统，不仅使产品产生果木香气，而且可以使产品熏成由浅到深的金黄色。分体式糖炉发烟系统，可熏制传统的中式产品，产生特有的糖熏味道，并且颜色可以控制，最深可以成为枣红色。二种发烟系统同时使用能产生独特烟熏香气和颜色。门上木粒发烟系统，采用世界上先进的内循环发烟工艺，低氧状态发烟，缩短烟道长度，降低能耗，减少设备占地面积。