

# 烟熏炉烟熏炉 红肠烟熏炉 腊肉烟熏炉

产品名称	烟熏炉烟熏炉 红肠烟熏炉 腊肉烟熏炉
公司名称	诸城市盛嘉食品机械有限公司
价格	17000.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇中疃子村
联系电话	13127173925

## 产品详情

烟熏炉烟熏炉，哈尔滨红肠烟熏炉，四川腊肉烟熏炉

干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨脂发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。全自动烟熏炉的触摸屏，可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

全自动烟熏炉可以加工猪头肉、豆腐干、火腿、香肠、腊肠、鸡、鸭、鹅、鱼类、牡蛎、等需要蒸煮、烘干、烟熏上色的食品。

本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。

1.炉体：炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。将制品挂在挂车上，送入炉体内，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等工。 2.蒸煮部分：炉体内部设计自动产生蒸气系统，对炉内产品直接加热。蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。箱体内压力不允许超过0.08Mpa。