

# 熏肠烟熏炉，全自动烟熏炉

产品名称	熏肠烟熏炉，全自动烟熏炉
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	1825-3617308 18806362576

## 产品详情

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、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。我们的熏肠烟熏炉经过十几年的研制生产，可以根据客户的要求，对产品进行了更合理的改进，使其加热速度、烟熏效果都达到你想要的理想效果。熏肠烟熏炉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，电磁阀状态，可在运行中随时调整时间、温度、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。

熏肠烟熏炉产品具有较高的出品率。提供单排或双排布置，可以单方向进出推车，也可以做成通道式前后开门。加热方式有蒸汽加热或电加热方式。控制系统采用国际公认最可靠的cpu，执行国际电控a+类最高标准，采用蓝色文本汉字显示，整个设备运行自动化，开创了国内自动烟熏的先河。传统工艺熏制的食品，含有3，4 - 苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康，已受到食品专家的多次警告，改革陈旧的烟熏工艺势在必行。烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等肉食品不可缺少的设备之一，在食品行业里或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛。

售后服务承诺：

- 1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明
- 2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。
- 3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。
- 4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养

烟熏炉可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察