

# 烟熏烤炉价格

产品名称	烟熏烤炉价格
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	90.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:50 产地:诸城
公司地址	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	18263692837

## 产品详情

烟熏烤炉价格烟熏食品，因为这种方法不但可以保存食物，同时也赋予了食物特别的风味。现代科学认为，烟雾有很好的杀菌作用，所以经过烟熏的食物才会经久不坏。但是，经常食用烟熏食品对健康也是不利的，因为烟雾中含有一种可以致癌的化学物质。科技发展的今天，一代一代科研人员经过不断的探索，有了我们现在的烟熏炉，能在保留烟熏食物良好口感的同时，来有效控制苯并芘含量降低致癌物。

本机主要由炉体、电加热系统、循环风系统、发烟系统、及电控系统等组成。

烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，本机具有蒸煮、干燥、加湿干燥、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。

### 设备优势

- (1) 烟熏炉门采用全透明视窗设计，采用8个厚的耐高温钢化玻璃加防爆膜，炉内产品的变化一目了然，防爆膜可以防止炉内温度过高对视窗造成影响。
- (2) 风道：采用独有的风道设计，无论是烘干，烟熏，上色能让效果达到。循环系统：采用高速循环风机、合理分配进风、排风、补风结构，最大限度地优化箱体内部气流循环状态，确保整个箱体物料在可控、均匀的过程中加工，实现低耗、高效、满意的产出。
- (3) 电加热管：采用的设计是在壁体两侧的独特设计，设计优点加热过程中产生的烟油不会附着到加热管上产生焦油。而且加热面积更大烘干时间更快，温度上升更迅速，因为电加热管特别容易沉积冷凝的

焦油这些沉积物会削弱从空气加热器到循环空气的传热，像抽油烟机每次炒菜产生的油也少，但是时间一长也会存积不少油。电加热管在炉内上部的是无法比的。