

# 供应亿邦牌烟熏炉，红肠烟熏炉，鸡肉烟熏炉

产品名称	供应亿邦牌烟熏炉，红肠烟熏炉，鸡肉烟熏炉
公司名称	诸城市亿邦食品机械有限公司
价格	10000.00/台
规格参数	品牌:亿邦 包装:木箱或覆膜 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道古城子工业园（注册地址）
联系电话	17667195166

## 产品详情

整机设计新颖、加工精细、美观、耐用。内外壁均采用不锈钢制作，采用耐高温聚氨酯发泡材料保温，保温效果好、升温快、节约能源。先进的自动化控制系统能满足各种产品加工工艺的要求，主要部件选用进口元件，确保产品质量，均匀的循环及发烟系统，肉制品色泽均匀、出品率高。设备特点：1.具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。2.采用电气控制方式，操作简便，可自动控制时间、炉内温度、肠芯温度。3.可按要求进行单工艺操作，经济实用。设备优势：一.烟熏炉的机构比较特殊,采用灰盘结构.炉渣保护着炉篦.不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法.烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式,有着送渣、透气的优点。二.烟熏炉的安全性比较高，采用大截面的水封式防爆槽，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位、自动感应报警。三.红肠烟熏炉外置型烟熏炉的操作控制比较简单，加料、除渣、送风集中电路控制。单人即可顺利操作。并且采用直燃的技术，随着炉温的变化，煤气产量可以自动变化。自动停炉、停气。重启简单，不惜要管路排空等复杂操作。四.新型的烟熏炉取消了探火孔汽封结构，不需要水套来产生高压蒸汽，炉体水套压力变为常压。送风机能够随时开停，炉温可以自动控制。设备功能：1.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。2.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。生熟互锁功能。安全门锁功能。食品级密封条。3.发烟装置：上部为锯沫箱，由减速机带动搅拌机构，锯沫周期地送与下部发烟炉盘的电热器，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。售后服务：1、自购机之日起，在正常使用情况下，一年内如发现确因制造质量问题，厂方给予免费保修2、因用户操作不当，超负荷，碰撞，进入异物等原因而造成零件或整机损坏的，本厂提供维修服务，费用由用户承担。3、轴承、螺栓、皮带、刀片等标准件不在三包之内。4、电机免费保修一年。如自行维修有困难，可将整机邮寄回我司您将得到免费维修，因用户操作不当，而电机损坏的，将收取相应的费用。5、超过保修期后，如机器损坏，提供终身维护服务，对维修部件和维修项目将收取成本费用。大连鱿鱼烟熏炉外置型烟熏炉控制装置监视并自动控制温度、相对湿度、中心温度、加工时间并按照要求自动启动发烟装置和废气滤清器。