

# 哈红肠全套加工设备，多功能哈红肠熏蒸炉

产品名称	哈红肠全套加工设备，多功能哈红肠熏蒸炉
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	售后:一年 材质:食品不锈钢 联系热线:156-66886525
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

## 产品详情

哈红肠全套加工设备 多功能哈红肠熏蒸炉好的烟熏炉里在烟熏过程中是没有明火的。因为用的配件是不一样的。有些劣质厂家会用有缝发热管。时间一长，会开缝。明火自然而然也会随着管道进入到炉子里，从而导致爆肠。这种烟熏炉，即使再便宜也是不可取的。

多功能哈红肠熏蒸炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地给物料上色，中型熏蒸。铜盘管是用于烘干功能时，哈红肠全套加工设备 蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，低耗损高节能。

哈红肠全套加工设备的机构比较特殊,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.多功能哈红肠熏蒸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。

多功能哈红肠熏蒸炉时代在发展，总是有新事物在逐渐的代替老旧的事物，就拿烟熏产品来说，在南方地区是人们的日常生活所需，很多人都是用传统方法自己在家就可以制作，烟熏炉自动但是因为传统的方法在制作的时候会产生大量的烟雾，对环境造成污染，哈红肠全套加工设备 在环保的大环境下是内禁止的，现在都是直接采用专业设备来进行.要想烟熏产品味道美，关键在于烟熏技术，在加工的时候传统的方法总会出现这样的那样的问题，比如卫生条件达不到、

哈红肠全套加工设备 能够过滤部分对人体有害的物质，所以越来越多的生产厂家都是直接用新型的设备来进行烟熏。采用304部锈钢制作而成，蒸熏炉其主要的核心技术是风力循环，风力循环越好，多功能

哈红肠熏蒸炉烟熏效果越好，产品品质越好。一年保修哦。