

小型烟熏炉 诚达食品机械 烟熏炉

产品名称	小型烟熏炉 诚达食品机械 烟熏炉
公司名称	诸城市诚达食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路88号希努尔国际商贸城A15座w079号
联系电话	15063672855 18053677993

产品详情

全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。通过人机界面，小型烟熏炉，可时刻了解每个加工步骤，并且可时刻显示各种编程的设定值和实际值。显示的数值包括相对湿度（%）、箱内温度（ ）、肠芯温度（ ）、加工时间（分钟）、程序和程序步骤、错误信息。

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。

广泛适用于千页豆腐、台湾烤肠、亲亲肠、桂花肠、腰花肠、鸭脖、整鸭、烤兔、腊肠、香肠、烧鸡、熏鸡、素肉等制品的蒸煮烘烤熏制。

烟熏炉是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色鲜艳，还有一种烟熏后的香味，哈尔滨红肠烟熏炉，让人感觉香而不腻，既能达到环保效果，又彻底代替了传统的烟熏加工方法，节省了人工，提高工作效率，更提高了食品的口感。

烟熏炉是肉类产品熟制的关键设备。可蒸熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。

烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、清洗、烘烤等功能，烟熏炉，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和杀菌的目的，采用PLC自动可编程控制，操作方便简单。干燥，蒸煮、烟熏三工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示：主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，该机特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，烟熏炉厂家，干燥效果好，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的，附有喷淋、清洗功能：采用设定参数方式，通用性广，自动运行中的参数可修正。

加热系统：蒸汽加热，优化的换热器结构以及全部锈钢蒸汽控制阀。

箱体系统：国际标准厚度保温墙板，乃热性可靠。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。食品级密封条。

清洗系统：包含水箱的高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。

小型烟熏炉-诚达食品机械-烟熏炉由诸城市诚达食品机械有限公司提供。诸城市诚达食品机械有限公司（www.zccdajx.com）位于诸城市高新区工业园大道北段与朱诸路路口东300米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诚达食品机械在果蔬加工设备中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。诚达食品机械取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诚达食品机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。