

烤肠烟熏炉 烟熏炉 诚达食品机械

产品名称	烤肠烟熏炉 烟熏炉 诚达食品机械
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

烟熏炉的种类：

分类一：从自动化程度上可分为全自动和半自动两种。全自动烟熏炉采用PLC自动可编程控制，大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，烟熏炉厂家，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，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；工作完成或中途机器出现故障，自动报警。半自动烟熏炉可根据客户要求采用进口或国产的电器元件，节省购机成本。

分类二：从加热源上可分为蒸汽加热和电加热两种。采用蒸汽加热，一般适用有锅炉的用户或者配置蒸汽发生器。电加热就是用电加热管实现烘干、烟熏、上色的。

分类三：从烟雾发生器装置上分可分为内置发烟装置和外置发烟装置两种。内置的是一个带有电加热管的发烟盒，外置的是一个功能齐全的发烟炉。

腊肉烟熏炉 本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，红肠烟熏炉，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。本设备由烟熏机箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过腊肉烟熏炉悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，烟熏炉，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种烟熏腊肉烟熏炉风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。

烟熏炉用途和特点

箱体内外壁均由不锈钢制造，保温材料采用耐高温矿岩棉，保温性能好。具有烘干、烟熏、蒸煮、排气多种安全防护功能，并具有温度、湿度的智能控制。设定实际工作时间、工艺流程、温湿度参数、元器件的动态图像。具有在设备运行中调整时间、温度、湿度、排风量等相关技术参数功能。独特的发烟及循环系统设计，确保炉内烟雾分布及产品在加工过程中受热均匀，保证产品着色均匀。

烤肠烟熏炉-烟熏炉-诚达食品机械由诸城市诚达食品机械有限公司提供。烤肠烟熏炉-烟熏炉-诚达食品机械是诸城市诚达食品机械有限公司（www.zccdajx.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王华。