

熏豆干烟熏炉出售 诚达食品机械 娄底烟熏炉

产品名称	熏豆干烟熏炉出售 诚达食品机械 娄底烟熏炉
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

很高兴为大家介绍我们厂家自己生产的烟熏设备，由于设备可以烟熏蒸煮烘干上色，所以又叫烟熏炉，蒸熏机，烟熏炉主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，通常还同时具有干燥、烘烤、蒸煮等功能。一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。烟熏炉传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟，熏烟的产生受主机的控制。

一般来说做实验用的烟熏炉都是小型的，有单次加工30公斤、50公斤和100公斤的，被广泛应用于实验室以及个体小作坊或者每天的加工量不是很大的企业。因为该设备具有烟熏，大型烟熏炉厂家，蒸煮，烘干和上色的功能，因此又叫做多功能烟熏炉

烟熏炉特点如下：

一、一学便可顺利的操作。设备的操作控制非常的简单，熏豆干烟熏炉出售，极易上手。

二、设备采用的往复式炉排式除渣方式，有着送渣、透气的优点。

三、设备采用的是灰盘的结构，炉渣保护着炉篦。

四、设备的炉温可以自动来进行控制，娄底烟熏炉，送风机也能够随时开启和停止。

五、采用的是大截面的水封式防爆槽，设备的安全性能也是比较高的，烤肠烟熏炉厂，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位和自动感应报警。

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，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。

熏豆干烟熏炉出售-诚达食品机械(在线咨询)-娄底烟熏炉由诸城市诚达食品机械有限公司提供。熏豆干烟熏炉出售-诚达食品机械(在线咨询)-娄底烟熏炉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。