诚达食品机械 腊肉烟熏炉厂家 厦门烟熏炉

产品名称	诚达食品机械 腊肉烟熏炉厂家 厦门烟熏炉
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

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，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，自动烟熏炉哪家好，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，具有良好的增香防腐效果，香肠烟熏炉报价，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。

烟熏炉加热方式分为两种：蒸汽加热、电加热。豆干加工过程中需要带有蒸煮功能，故豆干烟熏炉多采用蒸汽加热。豆干烟熏炉发烟方式大多采用外置发烟，后又鼓风机对烟雾鼓风，使烟雾散播均匀，烟熏效果好。豆干烟熏的循环系统设计巧妙，循环风均匀。

生产的豆干烟熏炉，只需一人操作，10分钟左右100型一次可熏豆干100kg左右（根据豆干的含水量具体的确定），豆干不翻面不起泡，颜色纯金黄，木香味浓，失水与人工一致。操作简单，厦门烟熏炉，只需插上电源，打开开关即可工作（详细见操作说明）。

2、烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。(该装置可根据客户要求制做)

3、封闭式操作不污染环境，不伤害操作人员，制烟原料用料少。

4、占地面积小，高1.6米，宽1.25米，高2.1米。

5、豆制品、肉类制品两用。

本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、热熏等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制。

本设备由烟熏箱、自动程序控制器、烟雾发生器等部分组成。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，使其着色并带有芳香味。

烟熏炉适用范围极为广泛，可用于香肠、豆干、熏肉、熏鸡鸭鹅、熏鱼等不同类型食品的加工。可以烘干、蒸煮、烘烤、烟熏、低温烘烤、低温烟熏加工食品。功能配置：

①采用不锈钢全焊接结构，机器设计合理，做工精致，细节处理美观，设备敬酒耐用。

②保温材料使用国际标准聚氨酯发泡材料一次成型，保温效果好，设备更加节能。

③用户可以自主选择加热方式，常用加热方式有电加热和蒸汽加热，可以定制燃气加热和导热油加热型烟熏炉设备。

④箱体采用模块化结构，排布方式可自主选择，大型烟熏炉可分为单排或双排结构。

⑤风循环的特殊设计，腊肉烟熏炉厂家，能够保障箱体内部气流均匀，在烟熏和烘干等加工食品的过程中产品受热和着色均匀。

⑥发烟方式受系统控制，烟熏浓度，发烟时间温度等数据可以进行设定并自动控制。

⑦全自动型的烟熏炉具有存储工艺配方和多工艺操作的功能，可以连接电脑远程控制。

⑧用户可以自主选择清洗和喷淋功能。

⑨可按照用户需求定制特殊功能和型号的其他配置的烟熏炉设备。

诚达食品机械(图)-腊肉烟熏炉厂家-厦门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）是一家从事“ 蛋饺机,蔬菜清洗机,烟熏炉等 ”的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 诚达 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务至上，用户至上 ”的原则，使诚达食品机械在果蔬加工设备中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！