

# 鼎鸿牌猪蹄子熏肉箱 烧肉熏肉炉 腊肉熏肉炉

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 鼎鸿牌猪蹄子熏肉箱 烧肉熏肉炉 腊肉熏肉炉           |
| 公司名称 | 诸城市鼎鸿机械有限公司                     |
| 价格   | 28600.00/台                      |
| 规格参数 | 品牌:鼎鸿<br>型号:QYX-100型<br>产地:山东诸城 |
| 公司地址 | 诸城市人民东路                         |
| 联系电话 | 13465656880                     |

## 产品详情

烧肉熏肉箱 猪头肉烟熏炉 烤肉箱，鼎鸿牌烧肉烟熏箱 烤鹅熏肉炉 牛肉干熏烤箱

价格优惠，加热系统：

烧肉熏肉箱 猪头肉烟熏炉 烤肉箱，蒸汽加热，优化的换热器结构以及全不锈钢蒸汽控制阀。

箱体系统：

国际标准厚度保温墙板，耐热性可靠。墙板内外优质不锈钢材料。模块化结构。

烟熏箱由多个系统组成：

具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。主要有主机（炉体）发烟装置、主管路、高压蒸汽系统、低压蒸汽系统、电器控制部分等系统组成。

（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，烟熏炉上部设有电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

（2）发烟装置烟熏炉的烟熏箱上部为锯沫箱，由减速机带动搅拌机构，锯沫周期地送与下部发烟炉盘的电热器，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。全自动烟熏炉

烟熏炉采用自动可编程控制，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，干燥效果好，而目前国内烟熏炉同关产品采用盘管式加热器，两者的升温效果是无法比拟的。采用设定参数方式，通用性广，自动运行中的参数可修正。

烟熏炉用于香肠，火腿，烤肠,烤鸡,熏鱼,熏腊肉，烤鸭以及家禽，水产品等熏制产品,蒸煮,烘干,上色一次成型.烟熏色泽好,口感更佳.质量保证,技术优良,操作方便..

小型蒸汽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。