

豆干不锈钢烟熏炉原理

产品名称	豆干不锈钢烟熏炉原理
公司名称	诸城市利特食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园（注册地址）
联系电话	13562623537

产品详情

熏制各种肠类、肉类、具有能耗低、产量高、易清洗、绝热及密封性能好、升温快、烟熏香浓、自动控温定时控制等特点，本产品是肉类加工企业和个体加工肉类食品（火腿类、熏鸡、熏鸭、熏鹅、熏鱼等）的必备设备，具有蒸煮、烘干、烟熏、上色功能，烟熏的食品味香色浓，豆干不锈钢烟熏炉原理，各工艺功能采用自动控制，温度、烟量自动可调，是肉类食品加工提高产品质量的关键设备。可蒸煮、熏制各种肠类（香肠、火腿肠、干肠、腊肠等），肉类（肉条、牛肉干、羊肉串、培根、猪头肉等），禽类（鸡、鸭、鸡腿、鸡翅、鸭脖），还适用于鱼、豆腐干、豆腐皮、豆腐块等悬挂和平铺类产品的加工。豆干不锈钢烟熏炉原理，豆干不锈钢烟熏炉原理

吸烟者特点：

本机采用人机界面和PLC自动控制，自动化程度高。

本机具有蒸汽加热（烹饪），热风（烘干或烘烤），吸烟，排气等功能。

可根据用户要求自由组合，实现多种处理技术，可存储99个固定程序，用户可随时调用。

使用蒸汽加热，通常适用于锅炉用户或配置蒸汽发生器。

采用双层不锈钢结构，超厚夹层填充保温材料，降低能耗。

每个过程参数（时间，温度等）由人机界面显示和控制，以确保准确性。

当工作完成或机器位于中间时，机器出现故障。它具有自动报警功能。

有两（4）个温度检测探头。豆干不锈钢烟熏炉原理

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。操作控制比较简单，加料、除渣、送风集中电路控制。单人即可顺利操作。并且采用直燃的技术，随着炉温的变化，煤气产量可以自动变化。自动停炉、停气。重启简单，不惜要管路排空等复杂操作。。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。豆干不锈钢烟熏炉原理，豆干不锈钢烟熏炉原理

豆干不锈钢烟熏炉原理由诸城市利特食品机械有限公司提供。诸城市利特食品机械有限公司（www.zcltjx.net）实力雄厚，信誉可靠，在山东 潍坊 的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诸城利特机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.maogunqingxij.com）还是从事毛刷清洗机，海鲜清洗机，果蔬喷淋式清洗机的厂家，欢迎来电咨询。