

江西烟熏炉 康汇机械 熏肉烟熏炉生产商

产品名称	江西烟熏炉 康汇机械 熏肉烟熏炉生产商
公司名称	诸城市康汇机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道范家岭村12号（注册地址）
联系电话	18764644699 15963642369

产品详情

香肠全自动烟熏炉特点

香肠全自动烟熏炉 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，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。烟熏炉

多功能烟熏炉烟熏炉的功能作用

多功能烟熏炉烟熏炉的功能作用 1. 赋予制品特殊的烟熏风味，熏肉烟熏炉生产商，增进味香，红肠烟熏炉上色快，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果彻底代替了传统的烟熏炉方法，不锈钢烟熏炉报价，节省了工人的劳动力，江西烟熏炉，提高了工作效率，更增强了食品的口感及弹性。2. 使制品外观具有特有的烟熏色，对加硝肉制品促进发色作用，使制品色泽诱人。3. 脱水干燥，杀菌消毒，防止制品变质，使肉制品耐储藏。4. 烟气成分渗入肉内部防止脂肪氧化。

多功能烟熏炉根据客户的要求对烟雾箱实行前后开门并可实现前后站的互锁，并达到对日本及欧盟出口注册的要求。烤肠烘干机具有烘烤、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。烟熏炉烟熏炉

1、循环风系统：炉体顶部装有电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量稳定可靠。

2、发烟系统：发烟装置分为三层。上层的电机传动系统带动立轴转动。立轴在上层装一个搅拌器。存放

在上层的木屑，在搅拌器作用下送到中层的托盘上。燃烧盘通电后，打开发烟开关按钮，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机通过进烟管道将烟气送到炉体内熏制熟品。烟量和风量均可用蝶阀调节。烟熏炉，红肠烟熏炉上色快

江西烟熏炉-康汇机械-熏肉烟熏炉生产商由诸城市康汇机械有限公司提供。诸城市康汇机械有限公司（www.kanghuijixie.com）是一家从事“果蔬清洗机,肉制品加工设备,滚揉机,巴氏杀菌机”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“康汇机械”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使康汇机械在清洗、清理设备中赢得了众的客户信任，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！同时本公司（www.tuopanqingxiji.com）还是从事托盘清洗机，全自动洗箱机，塑料筐清洗机的厂家，欢迎来电咨询。