

烟熏炉设备生产工艺 诸城惠万德机械 腊肉烟熏炉设备生产工艺

产品名称	烟熏炉设备生产工艺 诸城惠万德机械 腊肉烟熏炉设备生产工艺
公司名称	诸城市惠万德食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路中段路南
联系电话	13031693650

产品详情

烟熏炉温度探针

烟熏炉采用全电脑触屏自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图、在选配记录仪时可显示执行元件的运行监控图和各工序的运行状态表格。

进口SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量，温度控制精准，运行安全可靠，整个箱体温度温差小于1℃。箱体内温度探针我们做了细节处理，防止了产品熏烟蒸煮过程产生的水蒸气对温度的影响，炉体内还设有油烟板，工作过程中产生的油烟通过油烟板管道流出排污后，不会沾到食品上。

烟熏炉设备生产工艺

烟熏炉优点

1，惠万德烟熏炉的优点，产品加工过程中不用上下翻动产品，我们有独特的循环风设计能够保证产品所有表面着色均匀，色泽诱人。

2，设备产能高，有大小型号，用户根据所需产品产量来选择，支持定制异型设备。操作简单方便节省人工，只需要将产品推到箱体内部，板鸭烟熏炉设备生产工艺，机器就可以自动完成所有的工艺流程，一次性出炉。

3，惠万德烟熏炉整机采用优质不锈钢制造，环保卫生，小型烟熏炉设备生产工艺，避免了传统加工方式

烟熏火燎的环境，腊肉烟熏炉设备生产工艺，现在很多城市环保查的特别严，我们的设备可以通过一系列严格考验。 烟熏炉设备生产工艺

惠万德烟熏炉为什么可以保证产品的上色均匀呢？我们的循环风系统和温控系统非常精准，更容易控制

。 烟熏炉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，烟熏炉设备生产工艺，炉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悬挂在烟熏炉内的产品，使其熟化和灭菌。 烟熏炉设备生产工艺

烟熏炉设备生产工艺-诸城惠万德机械-腊肉烟熏炉设备生产工艺由诸城市惠万德食品机械厂提供。诸城市惠万德食品机械厂（zchuiwande.tz1288.com）位于山东省潍坊市诸城市薛馆路中段路南。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城市惠万德在休闲食品加工设备中享有良好的声誉。诸城市惠万德取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。诸城市惠万德全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。