

中械机械 牛肉烟熏箱多少钱 烟熏箱多少钱

产品名称	中械机械 牛肉烟熏箱多少钱 烟熏箱多少钱
公司名称	诸城中械机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道西土墙工业园
联系电话	15165676501

产品详情

全自动烟熏炉的功能及特点

诸城中械机械生产的全自动烟熏炉的功能及特点：

- 1、具有干燥，蒸煮，烧鸡烟熏箱多少钱，烘烤，烟熏等功能；
- 2、采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，生产过程可随时调节参数，可进行单工艺操作。设有管理人员操作人密码，设有生产和故障记录，肉制品烟熏箱多少钱，可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方；
- 3、独特的风循环系统设计，有效保证产品在烘烤、烟熏、干燥、蒸煮等过程之后的温度、湿度的一致性，从而保证了产品着色均匀，色泽美观；
- 4、采用精巧的小型发烟系统，使整机大大缩小占地面积，可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生；
- 5、箱体保温采用岩棉，使保温效果增强，耐高温，烟熏箱多少钱，密封性好，节能；
- 6、电机特殊设计，保证在高温下运行可靠，寿命长；
- 7、采用品牌电气控制元件，性能稳定，可靠。
- 8、全304不锈钢制作。欢迎新老朋友咨询或到我厂现场实验。烟熏箱多少钱

诸城中械机械家是烟熏炉生产厂家，烟熏上色机是肉类产品熟制的关键设备。可蒸熏各种香肠、火腿肠、鱼肉、烤鸭烧鸡等多种食品，操作简单、方便可靠。

采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。

各工艺参数（时间、温度等）由人机界面显示、控制，牛肉烟熏箱多少钱，可确保准确无误。

工作完成或中途机器出现故障，腊肉烟熏炉代理，具有自动报警功能。

设有两个（四个）温度检测探头。烟熏箱多少钱

烟熏炉(蒸煮)简介

- 1、风叶经过3000转/分的动平衡校核，风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。
- 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。
- 3、配备高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。
- 4、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。烟熏箱多少钱

中械机械(图)-牛肉烟熏箱多少钱-烟熏箱多少钱由诸城中械机械有限公司提供。诸城中械机械有限公司（www.zhongxiejixie.com）位于诸城市龙都街道西土墙工业园。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前诸城中械机械在果蔬加工设备中享有良好的声誉。诸城中械机械取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。诸城中械机械全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（www.zxjcgsb.com）还是从事净菜加工设备厂家，净菜加工生产线，净菜清洗流水线的厂家，欢迎来电咨询。