

500型熏豆干烟熏炉 可定制蒸煮烘干烟熏炉 熏猪肉烟熏炉 现货

产品名称	500型熏豆干烟熏炉 可定制蒸煮烘干烟熏炉 熏猪肉烟熏炉 现货
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	75000.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:YXL-500 产地:诸城
公司地址	密州街道捎门
联系电话	0536-6085563 15265667625

产品详情

产品详情

我们公司生产的烟熏炉是一款多功能的烟熏炉，可以熏制豆干，可以烤香肠，可以烤鸡、烤鸭，用我们公司生产的烟熏炉熏制的豆干上色均匀口感美味。我们公司生产的烟熏炉内部使用倒V挡板，特点是油渍会顺着挡板流到底下，不会滴到食物上，并且是可以随时拆卸下来清洗的，非常方便。炉体具有保温套，里面有2-3cm的岩棉，不烫手，而且还能够节约能源。

下面未来为大家介绍一下烟熏炉的优势

- 1.烟熏炉门：采用全透明视窗设计，采用8个厚的耐高温钢化玻璃加防爆膜，炉内产品的变化一目了然，防爆膜可以防止炉内温度过高对视窗造成影响。
- 2.内部叶轮采用铝合金材质，一次冲压成形，而且做过动平衡配重处理，运转平稳不会产生震动，增加电机使用寿命
- 3.炉体上部采用梯形设计
在烟熏肉制品当中产生的油会通过弧度流到炉体底部，豆干烟熏炉通过排水口排出。
- 4.加热室内有两个温度探头：分别探测烘干和烟熏的温度，如果需要蒸煮可以再加一个温度探测器。
- 5.电加热管：是设计在壁体的两侧，每侧三组U型管，一共6根，加热面积大烘干时间快，温度上升也迅速。
- 6.外置发烟室的电加热管：采用M形状，增大发烟面积，升温快烟雾浓。

7.外置发烟炉：同样采用全透明视窗，里面在发烟的过程中产生的烟雾量大小，豆干烟熏炉是否起明火都能观测到，设计有可控制烟雾大小的按钮。

8.循环风系统：采用高速循环风机 合理分配进风 排风补风结构，zui大限度地优化箱体内气流循环状态，确保整个箱体物料在可控均匀过程中加工，实现低耗 高效 满意的产出。

9.150以下的烟熏炉采用可调节腿和移动轮，方便移动，豆干烟熏炉采用的是工程塑料加调整螺帽设计起到绝缘和调节腿高度的作用，支撑腿便于地面找平，移动轮可以在移动的时候更简单方便，节省人力物力。

10.在进烟管道上有金属过滤网，防止烟熏颗粒进入视频区污染食品。