

烧鸡烟熏机 风干鸭烟熏炉

产品名称	烧鸡烟熏机 风干鸭烟熏炉
公司名称	诸城市泰运机械有限公司
价格	14800.00/台
规格参数	安装尺寸:2000*1200*18 电源:220/380V 50H 产量:50kg/炉
公司地址	山东省潍坊市诸城市皇华镇许家河子工业园
联系电话	18853645289

产品详情

概述

一、烟熏炉具有蒸煮、烘干、烟熏、上色等功能。可蒸煮、烟熏各种豆干、香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鸡鸭、鱼制品等。操作简单、方便可靠。

采用电脑板控制，自动化程度较高。具有电加热或蒸汽加热（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。可以根据用户要求自由组合，实现多种加工工艺。采用蒸汽加热升温的烟熏炉，一般适用于有锅炉或者配置蒸汽发生器的用户。

4本机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）可按工艺要求自由设定，可确保准确无误。工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。

结构：

本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。

1、炉体：炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。将制品挂在挂车上，送入炉体内，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等加工。

2、蒸煮部分：炉体内部设计自动产生蒸气系统，对炉内产品直接加热。蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。箱体内压力不允许超过0.08Mpa。

3、循环风系统：烟熏炉体顶部装有双速电动风机，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。

4、发烟系统：上部为锯沫箱，由减速机带动搅拌机构，锯沫周期地送与下部发烟炉盘的电热器，由电控箱上的发烟开关按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。

性能：

- (1) 良好的品质和产品着色效果。
- (2) 稳定的产品使用性能。
- (3) 符合中国食品加工行业特色。
- (4) 可适合于实验室及大中小型肉食加工工厂的使用，是理想的节能环保产品。