

# 烟熏炉厂家 江西烟熏炉 诸城昌伟智能设备

产品名称	烟熏炉厂家 江西烟熏炉 诸城昌伟智能设备
公司名称	诸城市昌伟智能设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省诸城市龙都街道指挥二村
联系电话	13361549339 13361549339

## 产品详情

烟熏炉结构简介：

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。箱体内部压力不允许超过0.08Mpa。
- 3.循环风系统：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。
- 4.发烟系统：炉体内存放在木屑的发烟盘，把木屑或者果糖存放到发烟盘上，按键控制面板的发烟按钮，并调节时间，烟熏炉厂家，烟雾会在炉体均匀的内熏制熟品。用手动点火、点动送料按键进行时时调节。
- 5.电气控制系统:全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。

烟熏炉适用范围：

烟熏炉具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。主机框架夹层均填充进口耐高温硅酸铝毡，使保温效果增强，密封性好，节能。可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用

进口产品。可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉产品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。熏制的食品不含焦油，江西烟熏炉，熏制后无污染，无废弃物排放。

烟熏炉适用于香肠、腊肉、豆干、鸡、鸭、牛肉干等食品的加工制作。

烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，上部有风扇、铜盘管，豆腐干烟熏炉出售，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快、更节能。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保证炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

烟熏炉厂家-江西烟熏炉-诸城昌伟智能设备由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。行路致远，砥砺前行。诸城市昌伟智能设备有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!