

诸城昌伟智能设备 腊肉烟熏炉厂家 铜陵烟熏炉

产品名称	诸城昌伟智能设备 腊肉烟熏炉厂家 铜陵烟熏炉
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

烟熏炉性能特点：

- 1、本烟熏炉具有耗能低和温升快等优点。
- 2、设计采用环风机叶轮，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。箱体内温度差更小，更大限度地保证箱体内部各点气流状态的一致性。
- 3、设备采用“U”型蒸汽热交换器结构，提高换热面积70%，熏鸡烟熏炉出售，加快升温速度，保证产品温升快和受热一致性。
- 4、设备具有温气强排功能功，保证产品干燥均匀性，加快产品干燥进程，缩短加工时间。
- 5、设备采用双速循环风机及1台双速强排风机，每台风机功率仅为0.9/3KW，有效降低电功耗30%。风机电机两端轴承装有加油嘴。
- 6、设备采用气控先导阀控制蒸汽流量，蒸汽气动阀采用不锈钢材质，温度控制，稳定，运行可靠。
- 7、大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，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，腊肉烟熏炉厂家，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

生产的烟熏炉，如果是想烟熏三文鱼，在常规的烟熏炉装置上多加一套制冷装置就可以了，操作起来很简单的，铜陵烟熏炉，可以直接把烟熏的温度控制在20度以下，烟熏炉生产厂家这样就能不损坏产品的色香味的情况下把产品烘熟了，腊肠烟熏炉另外我们的烟熏炉侧面是两个厚，烟熏炉设备多少钱，底部是四个厚的，板材的厚度完全达到了国家规定的要求，全自动烟熏炉大家都可以放心使用。

烟熏设备操作要领：

一、开机前的调试工作：

- 1.首先检查压缩空气压力、各电器线路和的气动线路是否正常或正确。
- 2.接通电源，检查循环风机在高、低速各自运转时风叶的旋转方向。
- 3.开机试机，分别进行通气、通水和通蒸汽实验，检查各工序动作的准确性。例如，气动角座阀动作、电磁阀动作和气缸动作是否准确或正常等，一切正常后关机。
- 4.按要求配备好木粒，开机测试木粒发烟器。检查送料气缸传动是否平稳，搅拌轴转向是否准确；空转正常后，加入木粒进行发烟测试，正常后关机

诸城昌伟智能设备(图)-腊肉烟熏炉厂家-铜陵烟熏炉由诸城市昌伟智能设备有限公司提供。诸城市昌伟智能设备有限公司坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。诸城昌伟智能设备——您可信赖的朋友，公司地址：山东省诸城市龙都街道指挥二村，联系人：孙小伟。