

烤肠烟熏炉 兰州烟熏炉 劲创机械

产品名称	烤肠烟熏炉 兰州烟熏炉 劲创机械
公司名称	诸城市劲创机械科技有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市密州街道古城子工业团
联系电话	15610213262 15610213262

产品详情

烟熏炉的构造：由蒸熏室、供热系统、烟雾发生器、送风、排风系统、风干系统、洗清系统、机电气控制系统组成，烟熏炉分为半自动按键的、全自动摸平的，腊肉烟熏炉，全自动的有自动清洗功能。

烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，主机框架夹层均填充耐高温材料一次成型，烤肠烟熏炉，使保温效果增强，密封性好，节能gao效。本机具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风等功能。经过十几年的研制生产，根据客户的要求及市场反馈信息，对产品进行了更合理的改进，使其加热速度、烟熏效果都达到理想的效果。

烟熏炉是利用烟熏香味料液熏食品的一种机器设备，其操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、保质的作用。

- 1、使用烟熏炉可代替传统烟熏工艺，使烟熏食品工业实现机械化、电气化、连续化生产。
- 2、对某些小块食品可采用浸渍法来烟熏生产。
- 3、烟熏炉的安全性比较高，采用大截面的水封式防爆槽，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位、自动感应报警。
- 4、烟熏炉的机构比较特殊，采用灰盘结构.炉渣保护着炉篦.不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法.烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式，有着送渣、透气的优点。

按一次台湾烤肠的产量为500kg的烟熏炉外形尺寸为2400mm*1510mm*3000mm，内部工作室空间为2080mm*1340mm*2000mm，其高压蒸汽压强为0.3-0.8mp，兰州烟熏炉，低压蒸汽压强为0.05-0.1mp，炉内高温

度可达120℃，低温度为100℃，标配搭配2台挂肠车，其尺寸为1000mm*1010mm*1860mm，重量为2800kg，如果是配工业锅炉的话耗气量为140kg/h，功率10kw，意思是一小时耗电量为10度电。烤肠烟熏炉-兰州烟熏炉-劲创机械(查看)由诸城市劲创机械科技有限公司提供。诸城市劲创机械科技有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！