

# 红肠烟熏炉 海西烟熏炉 劲创机械

产品名称	红肠烟熏炉 海西烟熏炉 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

烟熏炉的控制箱和发烟室：

烟熏炉的控制箱采用PLC控制面板，可设定烘干的时间、温度以及烟熏的时间温度、发烟电加热管的工作时间，还有控制发烟室发烟大小的快捷键，操作简捷易控制。具体操作即加减设定温度时间，设置过程中启动键来完成移位的作用。控制箱接线时，注意正反电极，线路接错电机会倒转，产生噪音，此时可将两根线的位置交换一下来排除。

烟熏炉的发烟室内置发烟即采用发烟盒的方式，外置发烟由盛料斗与发烟室两部分组成，可以控制发烟大小以及浓度，发烟室侧面有对流阀，烤肠烟熏炉，可控制发烟的速度。盛料斗内有搅拌尺可将烟熏料混合的更均匀，盛料斗下方有接料盘，海西烟熏炉，通过调节接料盘与漏斗的距离可以调节发烟的浓度，接料盘与盛料斗距离越大发烟浓度大。并且发烟室内有搅拌池将发烟料均匀覆盖在电加热管上，并且可以通过控制搅拌池转速来控制发烟量大小。并且在连接发烟室与炉体的管道内设有过滤板，可有效避免烟熏中的烟焦油、烟熏小颗粒等进入炉体。

烟熏炉在食品加工根据不同的分法方式也会不同。

1、烟熏炉在食品加工中针对具体产品温度工艺来区分：冷、热、温三种熏烟方法。一般烟熏炉冷熏在25度以下，像一些海鲜鱼类等要求低温熏制的产品；烟熏炉热熏在80度-110度之间，需要熟制的的产品选择热熏。

2、按照烟熏炉发烟的方式我们可以分为：内置发烟和外置发烟式。内置发烟，在炉体内底部中心位置，配有高温发烟盘装置，在我们指的发烟盒位置可根据客户要求，放置木屑，果糖，木粉，稻壳米糠等烟熏发烟产品，以对产品进行烟熏；外置发烟上部为锯沫箱，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，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机

以熏制熟食品。

烟熏炉设备现在进行了改进，小型号的30，50，100也都可以做成外置发烟了，全自动烟熏炉，外置发烟比常规的内置发烟烟熏的效果更好，流通性比较好，所以烟熏，上色更加均匀，红肠烟熏炉，而且对产品而言比较干净，因为管道通入烟熏炉内有过滤网，这样就把烟熏雾中的杂质给过滤了，进去烟熏炉内的只是烟雾，这样能够保证烟熏产品的安全性。有好多朋友喜欢吃腊肉、香肠，也有很多厂家生产，怎样快速、专业的生产健康、无公害，味道、色泽好的肉类、香肠呢 红肠烟熏炉-海西烟熏炉-劲创机械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！