

四川腊肉烟熏炉 豆制品烘干房 鹌鹑蛋糖熏炉

产品名称	四川腊肉烟熏炉 豆制品烘干房 鹌鹑蛋糖熏炉
公司名称	诸城市铭杰自动化装备有限公司
价格	33000.00/台
规格参数	品牌:铭发 型号:MYX-100 产地:山东潍坊诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	0536-6316788 13791870013

产品详情

四川腊肉烟熏炉 豆制品烘干房 鹌鹑蛋糖熏炉工作原理

1、蒸煮功能: (182*5368*0836)

实现是需外接--一个蒸汽发生器，蒸汽发生器有电加热、燃气加热、煤气加热三种方式，产生的蒸汽通过蒸汽管道进入炉体，实现对产品的蒸煮功能。蒸煮:想要实现蒸煮必须配有蒸汽发生器或工业锅炉，30-100型号的烟熏炉蒸汽发生器能带起来，100 以上的想要实现蒸煮必须配有锅炉，蒸汽发生器可选用电加热、天然(加热、煤(加热(蒸汽发生器电加热的功率是18KW，建议选择其他两种加热方式)，蒸煮是把蒸汽直接通入烟熏炉内实现蒸煮功能。

2、烘干:

电加热烘干:用电给电加热管加热，加热管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过柳州风机把热量甩出，热量通过导流板(小型)或导流管(大型)在整个炉内循环，从而实现烘干。

蒸汽加热烘干:蒸汽给铜盘管加热(没有蒸汽源铜盘管没有任何意义)铜盘管散热，电机带动着轴流风机把热量反吸，再通过轴流风机把热量甩出，热量通过导流板(小型)或导流管(大型)在整个炉内循环，从而实现烘干(在蒸汽再给铜盘管加热的过程，蒸汽会变成冷凝水，冷凝水会通过疏水阀排出)。