

烟熏炉 全自动烟熏炉 利顺机械

产品名称	烟熏炉 全自动烟熏炉 利顺机械
公司名称	诸城市利顺机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道沙戈庄村101号
联系电话	15095218785

产品详情

分类三：从烟雾发生器装置上分可分为内置发烟装置和外置发烟装置两种。内置的是一个带有电加热管的发烟盒，外置的是一个功能齐全的发烟炉。

分类四：从烟熏炉的型号及容量上可分为30型，50型，100型，120型，200型，250型，500型，750型，烟熏炉价格，1000型九种型号，客户根据自己的产量合理的选择烟熏炉的型号。

系列烟熏炉的产品优势：

烟熏炉是我公司主打的食品机械，采用先进设计理念，优良的制作工艺，，同时具有蒸煮，干燥，烟熏，烘烤等功能，全自动烟熏炉，技术水平在同行业上中保持优势。

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，再通过轴流风机把热量甩出，红肠烟熏炉，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）

烟熏炉可以按照烟雾的状态开区分，按照烟雾的状态可以分为果木熏法和液薰法，液薰法这种方法不需要发烟装置，直接将烟熏液注入其中或者喷雾到食品表面。

烟熏炉由多个系统组成：具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。主要有主机（炉体）发烟装置、主管路、高压蒸汽系统、低压蒸汽系统、电器控制部分等系统组成。

（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，烟熏炉上部设有电动风机，电动机设有高速

和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，烟熏炉，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

(2) 发烟装置 烟熏炉的烟熏箱上部为锯沫箱，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，由电控箱上的发烟按钮控制，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-全自动烟熏炉-利顺机械(诚信商家)由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂是从事“食品机械及配件,包装机械及配件,屠宰机械及配件。”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：孙梅。