

蒸熏炉厂家，蒸熏炉技术，蒸熏炉价格

产品名称	蒸熏炉厂家，蒸熏炉技术，蒸熏炉价格
公司名称	青岛德维机械制造有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	青岛市黄岛区东岳西路101号
联系电话	86-053288165079 13506429277

产品详情

青岛德维机械制造有限公司专业制造SYZ系列多功能全自动不锈钢食品烟熏蒸煮箱。该烟熏箱是我公司对国内外的同类产品进行消化吸收其成熟技术，结合国内生产实际，经过重新设计和二十多年的发展优化，开发研制的多种自动节能产品。该设备是烟熏蒸煮箱的进口替代产品，是肉制品、水产品、宠物食品生产厂家理想的加工设备。

烟熏箱的系统组成：烟熏箱由多个系统组成，具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。以SYZ11.4S-C食品烟熏蒸煮箱为例，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、清洗等系统组成。（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有4台电动风机，电动机设有告诉和低速旋转，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，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。（2）发烟装置上部为锯沫箱，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。（3）管路

分蒸煮管路、烘干管路、清洗管路。（4）高压蒸汽系统

蒸汽由炉内上方进入，由电磁阀自动开闭给炉体内盘管加热，提供0.4~0.6MPa的高压蒸汽进行烟熏工序

。（5）低压蒸汽系统 通过电磁阀的开闭把0.05MPa-0.1的蒸汽送入炉内，用于蒸煮（启动高压电磁阀，是蒸煮温度保持平衡）

青岛德维机械制造有限公司胶南市泰山西路607号 电话：0532-88165079
传真0532-88161769 邮编 266400