

烤肠烟熏炉 利顺机械 烟熏炉

产品名称	烤肠烟熏炉 利顺机械 烟熏炉
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

炉体上部采用的梯形设计在烟熏肉制品当中产生的油会通过弧度流到炉体底部（易清洗），通过排水口排出。替代了传统设备采用的百叶窗设计，因为百叶窗在使用的过程中会存积烟油，加工食品过程中产生的油渍滴落到食品上，造成污染，百叶窗的油也是很难清理的。（注意在每次使用后都需要清理）

温度探头：两个Pt100温度探测器，每个2×Pt100欧姆，安装在加热室的后壁中心位置，圆形是测炉内温度，尖形是测食品温度（插到产品当中准确的探测温度变化），而且是带拉伸的可调节长短。

电加热管：采用的设计是在壁体两侧的设计，设计优点加热过程中产生的烟油不会附着到加热管上产生焦油。而且加热面积更大烘干时间更快，全自动烟熏炉，温度上升更迅速，因为电加热管特别容易沉积冷凝的焦油这些沉积物会削弱从空气加热器到循环空气的传热，像抽油烟机每次炒菜产生的油也少，但是时间一长也会存积不少油。电加热管在炉内上部的是无法比的。

烟熏炉简介

一.烟熏炉是制作各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等肉食品不可缺少的设备之一，在食品行业里或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛的

话说，烟熏炉这个设备从开始的研制到现在的广泛应用已经经过十几年的时间了，电加热烟熏炉，通过有关的们不断的改进和对国内外技术的融合，具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、上色等功能，有着非常好的节能效果。国内外均有悠久的历史，烟熏指的是用相应的木材不完全燃烧时生产成的挥发性物质进行熏制的过程。肉制品烟熏的目的是使肉制品脱水，富裕产品特殊的香味。改善肉的颜色并且有一定的杀菌防腐作用以延长肉制品的保质期。

性能特点：

1、本烟熏炉具有耗能低和温升快等优点。

2、设计采用环风机叶轮，风叶经过3000转/分的动平衡校核，风速可达25米/秒，烟熏炉，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。箱体内温度差更小，更大限度地保证箱体内部各点气流状态相同。

3、设备采用“U”型蒸汽热交换器结构，提高换热面积70%，加快升温速度，保证产品温升快和受热一致性。

4、设备具有温气强排功能，产品干燥均匀性，加快产品干燥进程，烤肠烟熏炉，缩短加工时间。

5、设备采用双速循环风机及1台双速强排风机，每台风机功率仅为0.9/3KW，有效降低电功耗30%。风机电机两端轴承装有加油嘴。

6、设备采用气控先导阀控制蒸汽流量，蒸汽气动阀采用不锈钢材质，温度控制，稳定，运行可靠。

7、大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

烤肠烟熏炉-利顺机械-烟熏炉由诸城市利顺机械厂提供。诸城市利顺机械厂是一家从事“食品机械及配件,包装机械及配件,屠宰机械及配件。”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“利顺”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使利顺机械在肉制品加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！