

全自动烟熏炉 腊肠烟熏炉 QZX-500

产品名称	全自动烟熏炉 腊肠烟熏炉 QZX-500
公司名称	诸城市科盛食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东潍坊诸城市西外环中段路西
联系电话	86-05366183311 18366562988

产品详情

全电脑自动控制程序,可显示温度、湿度曲线图,在选配记录仪时可显示执行元件的监控图和各工序的运行状态表格。进口日本smc气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量、温度控制精确,运行可靠,整个箱体温度温差小于1℃。风叶经过3000转/分的动平衡校核,最大风速可达25米/秒,有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快,并且进入箱体中的烟干净清洁。配备高压管道泵用于清洗盘及烟馆中的污垢,在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。

根据客户的要求对烟雾箱实行前后开门并可实现前后站的互锁,并达到对日本及欧盟出口注册的要求。

本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能,用户可根据产品加工工艺的不同要求,灵活选择

适当的工艺程序,实现自动控制,达到熟化和灭菌之目的。

本设备由烟熏箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统,箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下,形成涡流区域,使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品,使其熟化和灭菌。