

# 鸡肉烟熏炉，鸡腿烟熏炉

产品名称	鸡肉烟熏炉，鸡腿烟熏炉
公司名称	诸城舜都机械科技有限公司
价格	1.00/台
规格参数	舜都牌:烟熏炉
公司地址	潍坊诸城市密州街道小高乐埠
联系电话	0536-6083836 15763097058

## 产品详情

鸡肉烟熏炉，鸡腿烟熏炉 性能特点：

- 1.本烟熏箱是在引进、消化德国同类产品技术基础上研发出的新一代产品，具有耗能低和温升快等优点。
- 2.设计采用德国循环风机叶轮，循环风道结构，有效提高风速25%，风速更均匀，箱体内温度差更小，更大幅度地保证箱体内部各点气流状态的一致性。
- 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功，保证产品干燥均匀性，加快产品干燥进程，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，温度控制精确，稳定，运行可靠。
- 7.箱体内外壁由sus304优质不锈钢制造，底板4 mm、内外侧板1.5 mm、内顶板1.5 mm、内外门板1.5 mm、挡风板(304l)1.5mm。
- 8.设备采用优质密封条，密封好，无漏汽漏烟。
- 9.设备带逃生装置，能从烟熏箱内部打开箱门。门打开时，可以停留在95度角度位置，无自动开关现象。
- 10.设备采用耐高温矿岩棉作箱体保温材料，厚度60mm，保温严密，外形平整。
- 11.设备配置专用清洗装置，具有自动清洗功能，能对箱内各点进行清洗。

12.烟薰箱配置下进烟结构，并设有烟量可调风门；烟道管路短，污染少，拆洗方便。发烟器由sus304优质不锈钢制造，适用于标准木粒发烟；配有发烟温度传感器及灭火喷头，防止木粒明火燃烧；能根据加工需求，控制烟雾浓度。

13.设备人机控制界面采用威伦通10英寸触摸式控制屏, 欧姆龙plc可编程控制器。电脑自动控制程序运行全过程，能够动态显示当前运行工序、设定时间、运行时间、设定温度、设定炉体内温度、湿度、产品中心温度, 能显示烟薰箱本体阀门、风机等设备的运行状态、报警状态等参数画面。具有单台设备在运行中修改设定参数、选择设定程序的功能；具有报警功能，能发出声光报警。

14.用户可根据不同的工艺要求修改设定参数、选择设定程序；控制系统能够根据所选程序在干燥、烟薰蒸煮、烘烤全过程实现自动控制。

15.设备电气元件采用欧姆龙、施耐德等进口或合资品牌，电器及元器件防护等级ip55以上。

鸡肉烟熏炉，鸡腿烟熏炉 该机操作简单，是您理想的加工豆干的优质设备，该设备可以加工豆干以外，还可以烟熏和蒸煮香肠等，主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。a 炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。将制品挂在挂车上，送入炉体内，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等加工。b 蒸煮部分：炉体内部设计自动产生蒸气系统，对炉内产品直接加热。蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。箱体内压力不允许超过0.08mpa。c 循环风系统：炉体顶部装有双速电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量稳定可靠。d 发烟系统：炉体内存放在木屑的发烟盘，把木屑或者果糖存放到发烟盘上，按键控制面板的发烟按钮，并调节时间，烟雾会在炉体均匀的内熏制熟品。用手动点火、点动送料按键进行时时调节。

鸡肉烟熏炉，鸡腿烟熏炉 技术特点:多年实践验证的集成系统，包括循环、控制、发烟、加热、箱体、清洗等系统，为用户提供了可靠、有效、卫生和经济的选项.先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，舜都机械有限公司务求使您获得最好的产品和服务。