

蒸汽系列“全自动熏蒸炉”

产品名称	蒸汽系列“全自动熏蒸炉”
公司名称	诸城润洋机械有限公司
价格	65000.00/台
规格参数	品牌:润洋 型号:250 材质:304不锈钢
公司地址	潍坊诸城市人民东路76号
联系电话	0536-6121688 15153671688

产品详情

15864563638

全自动烟熏炉

诸城市润洋食品机械科技有限公司是生产肉类加工机械设备的专业制造厂家

。全自动烟熏炉

是肉类产品熟制的关键性设备。可蒸煮各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及羊肉串等。操作简单、方便可靠。

一、产品特点

- 1：本机采用人机界面及PLC全自动控制，自动化程度高。
- 2：本机具有（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、等功能。
- 3：可以根据用户要求自由组合，实现多种加工工艺，可供用户随时调用。
- 4：采用蒸汽加热升温，采用双进气孔升温速度快，并采用不规则进烟孔
- 5：采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。

6:各工艺参数（时间、温度等）由人机界面显示、控制。

7：设有两个温度检测。

二、功能及特点：

- 1、 具有干燥，蒸煮，烘烤，烟熏等功能；
- 2、 采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，生产过程可随时调节参数，可进行单工艺操作。设有管理人员操作人密码，设有生产和故障记录，可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方；
- 3、 独特的风循环系统设计，有效保证产品在烘烤、烟熏、干燥、蒸煮等过程之后的温度、湿度的一致性，从而保证了产品着色均匀，色泽美观；
- 4、 采用精巧的小型发烟系统，使整机大大缩小占地面积，可监控烟雾温度，防止温度过高，安全卫生；
- 5、 箱体保温采用岩棉，使保温效果增强，耐高温，密封性好，节能高效；
- 6、 电机特殊设计，保证在高温下运行可靠，寿命长；

采用知名品牌电气控制元件，性能稳定，可靠。

三、注意事项：

- 1、 启用自动烟熏工序前，必须了解该烟熏炉的发烟器是否具有自动点火功能。若没有，则在进入烟熏工序前，需要人工点火发烟。
- 2、 经常检查电热管的完好性，以保证其正常加热功能。
- 3、 烟熏车内不能挂放太多产品，更不能将产品互相挤挂在一起。
- 4、 经常检查温控仪的使用情况，保证其良好性能。
- 5、 定期清洗设备，及时清除烟灰，严禁清洗液残留在设备上。对于循环风机、发烟器及烟管部分，清洗后必须仔细检查。

四、我们的优势：

1：新型的全自动烟熏炉采用特殊材料的玻璃门，可随时观察产品的情况。 2：传统烟熏炉在熏蒸过程中产生的水蒸汽聚集会偶然喷成产品的少量污染，我们的型烟熏炉进烟管道从炉体内部直通炉底，不会造成产品的污染。 3：我们采用标准的食品级304不锈钢。

4：我们的产品可调节水平气流，风向运动，保证葱葱产品的一致性。

5：我们的产品具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗功能。

6：主机框架均填充进口耐高温优质硅酸铝毡。