

豆干烟熏炉 豆腐干烟熏炉 香肠生产线

产品名称	豆干烟熏炉 豆腐干烟熏炉 香肠生产线
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
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大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

传统工艺熏制的食品，含有3，4 - 苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康，已受到食品专家的多次警告。所以烟熏炉的作用就是大量减少传统方法在厂房、设备等方面的投资；能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率；其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、保质用。

烟熏炉采用烟熏香味料液熏法其最突出的优点是：不含3，4 - 苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠，液熏法具有较高的社会效益和经济效益，在美国已经大量普遍使用液烟技术，中国仍处于推广应用阶段，潜在的年需求量将达200吨。

烟熏炉的机构比较特殊,采用灰盘结构.炉渣保护着炉篦.不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法.烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式,有着送渣、透气的优点。烟熏炉的安全性比较高，采用大截面的水封式防爆槽，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位、自动感应报警。烟熏炉的操作控制比较简单，加料、除渣、送风集中电路控制。单人即可顺利操作。并且采用直燃的技术，随着炉温的变化，煤气产量可以自动变化。自动停炉、停气。重启简单，不惜要管路排空等复杂操作。

新型的烟熏炉取消了探火孔汽封结构，不需要水套来产生高压蒸汽，炉体水套压力变为常压。送风机能够随时开停，炉温可以自动控制。

烟熏炉的操作也比较简单:

1 烟熏炉开机前首先检查烟熏炉炉体内部及烟熏炉发烟炉底盘有无杂物

2 检查完毕后打开烟熏炉的电源

3 点按“工艺选择”，根据产品的熏制要求及工艺流程来调整、选择所需要的工艺；同时调整好相应的温度和时间。

4 烟熏炉烘干所需蒸汽压力不小于0.3mpa；烟熏炉蒸煮时所需压力为低压，以不高于0.15mpa为宜，如烟熏炉压力过高则产品快速升温，极有可能产生降低产品品质；烟熏炉蒸汽压力的调整通过烟熏炉电磁阀前部的阀门控制。

5 产品中心温度由烟熏炉尖头的温度探头来感应，一般是插入产品内部；烟熏炉炉内温度由圆头的温度探头感应，放在烟熏炉炉体内部自然下垂即可。

6 如遇到紧急情况应立即按下烟熏炉面板上的“急停”开关，故障排除后方可再开烟熏炉。

7 工作完毕应对烟熏炉设备进行清洗，烟熏炉清洗时应关闭炉门，打开烟熏炉清洗阀门。

8 全部工作结束后，应再次检查烟熏炉炉内是否有异物，烟熏炉的发烟炉内是否有明火，全部检查完毕无问题后关闭烟熏炉的电源、压缩气、蒸汽、自来水后方可离开现场。

烟熏炉具有干燥、蒸煮、烟熏、加湿干燥、排风、等功能。根据客户的反馈以及市场的需求，经过多年的摸索探索研制生产，集成了循环，控制，发烟，加热、箱体、等系统，烟熏的过程缩短，提高生产效率；帮助生产企业有效控制了成本，对产品进行了性能更高，设备更合理的改进，使其加热速度和烟熏效果都达到了理想的效果。

烟熏炉的型号以产量来分，30型的一次生产30公斤 50的一次生产50公斤 1000的一次生产1000公斤，

烟熏炉参数整理

30烟熏炉参数：

型号：30

尺寸：内置发烟1000*1270*1600mm

外置发烟1000*1650*1600mm

重量：330kg

功率：4.75kw

单次产量：30公斤

高压压强：0.2Mpa

低压压强：0.1Mpa

高压炉温：120度

低压炉温：100度

耗气量：30kg

50型烟熏炉参数

型号：50

尺寸：内置发烟1100*1420*1760mm

外置发烟1100*1750*1760mm

重量：400kg

功率：6.5kw

单次产量：50公斤

高压压强：0.2Mpa

低压压强：0.1Mpa

高压炉温：120度

低压炉温：100度

耗气量：30kg

如果设备方面有什么问题可以联系我们。

所有设备已经出厂全部都有木箱包装，运输途中出现的问题由我公司全部承担，免除客户后顾之忧，整机一年之内任何质量问题我们都会及时为您解决包修包换，厂家承诺，质量绝对保证，终生免费免费维修！