

干烘干烟熏上色炉 熟食烟熏炉 红肠烟熏炉

产品名称	干烘干烟熏上色炉 熟食烟熏炉 红肠烟熏炉
公司名称	诸城市盛嘉食品机械有限公司
价格	17000.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市昌城镇中疃子村
联系电话	13127173925

产品详情

干烘干烟熏上色炉 熟食烟熏炉

红肠烟熏炉

本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。

1.炉体：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工。 2.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。 3.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。 4.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 5.电气控制系统:全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。通过人机界面，可时刻了解每个加工步骤，并且可时刻显示各种编程的设定值和实际值。显示的数值包括相对湿度（%）、箱内温度（ ）、肠芯温度（ ）、加工时间（分钟）、程序和程序步骤、错误信息。

烟熏炉的结构特点: