

红肠烟熏炉 熏鸡烟熏炉 烟熏炉

产品名称	红肠烟熏炉 熏鸡烟熏炉 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

红肠烟熏炉 熏鸡烟熏炉 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:一.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。

二.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。

三.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。四.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。