

# 小型烟熏炉，全自动烟熏炉

产品名称	小型烟熏炉，全自动烟熏炉
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	中国山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	1825-3617308 18806362576

## 产品详情

全自动烟熏炉在食品行业有很广泛的应用。特别是在香肠和其他肉制品的行业，使用烟熏炉的主要是肉制有烟熏味。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，改革陈旧的烟熏工艺势在必行。烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。

### 全自动烟熏炉的操作规程

- 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，一般情况下烟熏炉烘干的温度设置在70度以内，蒸煮温度不过95摄氏度；烟熏炉设定完毕后点按“工艺启用”，返回后点按烟熏炉上的“监控画面”，按“始动”后烟熏炉设备即按所设定启用的工艺参数进行工作；
- 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、每天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（可同时点按‘试车功能’中的‘高压阀’和‘风机高速’，提升烟熏炉炉体内部温度，以提高烟熏炉清洗效果）

；烟熏炉炉体内部的清洗可用碱性溶剂擦拭；诸城市铭威食品机械有限公司友情提供。

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。

售后服务承诺：

1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明

2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。

3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。

4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养

烟熏炉可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察