

红肠烟熏机，小型全自动红肠烟熏炉，大型双开门烟熏炉

产品名称	红肠烟熏机，小型全自动红肠烟熏炉，大型双开门烟熏炉
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	兆源机械:100 100:200 山东省潍坊市:300
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道郝家村工业园（注册地址）
联系电话	15666887460

产品详情

红肠烟熏机小型全自动红肠烟熏炉大型双开门烟熏炉加工红肠的全套设备我们都有欧，像加工肉粒肠的工艺流程是绞肉-拌馅-灌肠-熟化-包装，用到的相关设备有绞肉机-拌馅机-灌肠机-烟熏炉-真空包装机，还有为了防止红肠爆肠，可以再用一台真空滚揉机或者真空拌馅机出去里面的气泡，红肠烟熏机在控制好温度就不会爆肠啦，想要详细了解咱们家全套设备的欢迎致电咨询我哦。

小型全自动红肠烟熏炉烟熏炉的结构特点

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。大型双开门烟熏炉单人即可顺利操作。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。传统红肠的加工方法，已经满足不了现在人们对红肠加工的要求，所以红肠烟熏炉开始渐渐地代替传统的加工方法，渐渐地出现在人们的视野当中，红肠烟熏炉根据红肠的加工工艺而设计的，红肠的工艺流程一般先从烘干开始，烘干的目的是为了烘干肠衣表面的水分，使肠衣更加凝固结实，防止后期蒸煮时爆肠，影响出品率，第二步工序就是红肠的蒸煮，外接蒸汽源产生的蒸汽通入炉体内部，在轴流风机的作用下实现蒸汽在炉内循环，实现红肠的熟化作用，红肠蒸煮完成之后还需要进行二次烘干，这次烘干的目的是在红肠蒸煮完成之后，肠衣表面会有水滴，需要把肠衣表面的水分烘干一下，让肠衣比较干爽，这样有利于后期的烟熏上色，后一步就是咱们设备的烟熏功能了

，烟熏的目的就是为了给红肠增添烟熏风味，增添产品特色。

大型双开门烟熏炉一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是我们的服务宗旨，小型全自动红肠烟熏炉并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。并承接各种特别的包装机械的设计和开发及维修改进业务。