

全自动烟熏豆干机器设备 不锈钢烟熏腊肉设备 烟熏红肠机器设备

产品名称	全自动烟熏豆干机器设备 不锈钢烟熏腊肉设备 烟熏红肠机器设备
公司名称	山东卓壹机械有限公司
价格	37000.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道舜安社区村西
联系电话	0536-6429555 15762404321

产品详情

烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烘烤、烟熏、干燥、蒸煮、清洗等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的，采用PLC自动可编程控制，操作方便简单。干燥、蒸煮、烟熏三工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示；主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，该机特别采用了双层不锈钢散热器，对炉温升温迅速，干燥效果极佳，而目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的。附有喷淋、清洗功能；采用设定参数方式，通用性广，自动运行中的参数可修正。

具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。以SYZ11.4S-C食品烟熏蒸煮箱为例，主要有主机（炉体）发烟装置、主管路、高压蒸汽系统、低压蒸汽系统、电器控制部分、清洗等系统组成。

（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

（2）发烟装置上部为锯沫箱，由减速机带动搅拌机构，锯沫周期地送与下部发烟炉盘的电热器，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。

（3）管路分蒸煮管路、烘干管路、清洗管路。

（4）高压蒸汽系统

蒸汽由炉内上方进入，由电磁阀自动开闭给炉体内盘管加热，提供0.4~0.6MPa的高压蒸汽进行烟熏工序。

（5）低压蒸汽系统通过电磁阀的开闭把0.05MPa-0.1的蒸汽送入炉内，用于蒸煮（启动高压电磁阀，是蒸煮温度保持平衡）。

