

# 岳阳烟熏炉 烤鸭烟熏炉 诚达食品机械

产品名称	岳阳烟熏炉 烤鸭烟熏炉 诚达食品机械
公司名称	诸城市诚达食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路88号希努尔国际商贸城A15座w079号
联系电话	15063672855 18053677993

## 产品详情

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。

### 烟熏炉操作步骤

- 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；
- 8、全部工作结束后，应再次检查烟熏炉炉内是否有异wu，烟熏炉的发烟炉内是否有明火，烤肉烟熏炉，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。

烟熏炉具有干燥、蒸煮、烘烤、烟熏、干燥、排风等功能，采用双速循环风机，高效合理的分配进风、排风、补风机构，在食品行业应用比较广泛，那么为了烟熏炉在使用过程中能够良好的运行，需要我们在日常生活中做好维护保养工作，具体维护方法如下：

- 1、当热风温度底时，要查看疏水器是不是损坏，管道是不是漏气，当热风、蒸煮温度不上升时，请查看电热管和气源，当温度过高报警时，查看接近温度设定值。
- 2、每次使用开机前须仔细查看各蒸汽气源、压缩空气气源和电源是不是正常。
- 3、每班需查看木粒发烟器发烟是不是正常，是不是呈现明火，岳阳烟熏炉，木粒是不是满足。
- 4、每班需查看整机是不是漏气和漏烟等缺点，如有需及时修补。
- 5、保护好电气控制系统，特别是电脑的保护，不能让水冲渐到控制箱和电脑上，腊肉烟熏炉，避免不必要的丢失。
- 6、我们在使用完烟熏炉后，应把箱体内部清洁干净，及时整理木粒发烟器中的烟灰。

以上是有关日常维护烟熏炉的方法了，烤鸭烟熏炉，希望您看过之后能给您带来一定的提示和帮助，良好的维护不仅可以延长设备的使用寿命，还能够有效的减少设备的故障率，所以希望可以引起大家的重视，如果您还存在疑问，可致电我公司电话咨询。

岳阳烟熏炉-烤鸭烟熏炉-诚达食品机械(优质商家)由诸城市诚达食品机械有限公司提供。诸城市诚达食品机械有限公司（[www.zccdajx.com](http://www.zccdajx.com)）是专业从事“蛋饺机,蔬菜清洗机,烟熏炉等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：王华。