

# 红肠蒸熏炉，不锈钢红肠烘干机，环保型红肠烟熏设备

产品名称	红肠蒸熏炉，不锈钢红肠烘干机，环保型红肠烟熏设备
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	.00/个
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

红肠蒸熏炉，不锈钢红肠烘干机，环保型红肠烟熏设备好吃的红肠不仅味道正宗，价格也是非常便宜的。在我们这里的红肠店，那都是开一家火一家的，出去学好工艺，回来投资买套设备，就在家坐等收钱了，早加盟早赚钱，有意向的客户可要抓紧时间了。

不锈钢红肠烘干机烟熏箱由多个系统组成：

具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。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。专业生产四川贵州腊肉烟熏箱节能环保熏腊肉设备

（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，红肠蒸熏炉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。

烟熏炉上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，高效节能。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保证炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

全自动烟熏炉可以加工猪头肉、环保型红肠烟熏设备豆腐干、火腿、香肠、腊肠、鸡、鸭、鹅、鱼类、牡蛎、等需要蒸煮、烘干、烟熏上色的食品。本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等

组成。烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，全自动烟熏炉的触摸屏，可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

环保型红肠烟熏设备售后服务：

产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是铭威公司的服务宗旨，不锈钢红肠烘干机并配有多位技术全面的工程技术人员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。