

唐山烟熏炉 烤肠烟熏炉多少钱 诚达食品机械

产品名称	唐山烟熏炉 烤肠烟熏炉多少钱 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

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’，烤肠烟熏炉多少钱，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，唐山烟熏炉，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，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。

烟熏炉烘干时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，小型烟熏炉生产厂家，降低产品品质；烟熏炉蒸汽压力的调整通过烟熏炉的电磁阀来控制。

大型烟熏炉，大型通道式前后开门烟熏炉，怎么按照生产量采购烟熏炉？一般来说工厂生产台湾烤肠、亲亲肠、桂花肠、腰花肠、培根等产品一般选用500型以上的大型烟熏炉。熏鸡、烤鸭、豆干这类食品的一般选用250型的。家庭、小作坊一般选用50型的或者100型

烟熏炉适用范围极为广泛，豆腐干烟熏炉价格低，可用于香肠、豆干、熏肉、熏鸡鸭鹅、熏鱼等不同类型食品的加工。可以烘干、蒸煮、烘烤、烟熏、低温烘烤、低温烟熏加工食品。功能配置：

采用不锈钢全焊接结构，机器设计合理，做工精致，细节处理美观，设备敬酒耐用。

保温材料使用国际标准聚氨酯发泡材料一次成型，保温效果好，设备更加节能。

用户可以自主选择加热方式，常用加热方式有电加热和蒸汽加热，可以定制燃气加热和导热油加热型烟熏炉设备。

箱体采用模块化结构，排布方式可自主选择，大型烟熏炉可分为单排或双排结构。

风循环的特殊设计，能够保障箱体内部气流均匀，在烟熏和烘干等加工食品的过程中产品受热和着色均匀。

发烟方式受系统控制，烟熏浓度，发烟时间温度等数据可以进行设定并自动控制。

全自动型的烟熏炉具有存储工艺配方和多工艺操作的功能，可以连接电脑远程控制。

用户可以自主选择清洗和喷淋功能。

可按照用户需求定制特殊功能和型号的其他配置的烟熏炉设备。

唐山烟熏炉-烤肠烟熏炉多少钱-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。唐山烟熏炉-烤肠烟熏炉多少钱-诚达食品机械(优质商家)是诸城市诚达食品机械有限公司（www.zccdajx.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：王华。