

烤鸭烟熏炉生产 河南烟熏炉 诚达食品机械

产品名称	烤鸭烟熏炉生产 河南烟熏炉 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

很高兴为大家介绍我们厂家自己生产的烟熏设备，由于设备可以烟熏蒸煮烘干上色，所以又叫烟熏炉，蒸熏机，烟熏炉主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，通常还同时具有干燥、烘烤、蒸煮等功能。一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。烟熏炉传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟，熏烟的产生受主机的控制。

一般来说做实验用的烟熏炉都是小型的，有单次加工30公斤、50公斤和100公斤的，被广泛应用于实验室以及个体小作坊或者每天的加工量不是很大的企业。因为该设备具有烟熏，蒸煮，烘干和上色的功能，因此又叫做多功能烟熏炉

烟熏炉的种类：

分类一：从自动化程度上可分为全自动和半自动两种。全自动烟熏炉采用PLC自动可编程控制，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，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，河南烟熏炉，工序结束自动显；工作完成或中途机器出现故障，自动报警。半自动烟熏炉可根据客户要求采用进口或国产的电器元件，全自动烟熏炉供应，节省购机成本。

分类二：从加热源上可分为蒸汽加热和电加热两种。采用蒸汽加热，一般适用有锅炉的用户或者配置蒸汽发生器。电加热就是用电加热管实现烘干、烟熏、上色的。

分类三：从烟雾发生器装置上分可分为内置发烟装置和外置发烟装置两种。内置的是一个带有电加热的发烟盒，外置的是一个功能齐全的发烟炉。

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，熏鸡烟熏炉厂家，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，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，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，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，烤鸭烟熏炉生产，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。

烤鸭烟熏炉生产-河南烟熏炉-诚达食品机械由诸城市诚达食品机械有限公司提供。烤鸭烟熏炉生产-河南烟熏炉-诚达食品机械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。