

全自动烟熏炉报价 临夏烟熏炉 诚达食品机械

产品名称	全自动烟熏炉报价 临夏烟熏炉 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

烟熏炉是肉类产品熟制的关键设备。可蒸熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。

烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、清洗、烘烤等功能，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，实现熟化和杀菌的目的，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，全自动烟熏炉报价，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，干燥效果好，而目前国内同类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，香肠烟熏炉哪家好，通用性广，自动运行中的参数可修正。

加热系统：蒸汽加热，优化的换热器结构以及全部锈钢蒸汽控制阀。

箱体系统：国际标准厚度保温墙板，乃热性可靠。墙板内外全部采用304优质不锈钢材料。模块化结构。生熟互锁功能。食品级密封条。

清洗系统：包含水箱的高效自动清洗系统，清洗程序可以在控制系统中设定。

烧鸡烟熏炉烟熏炉的结构特点:

1、烟熏炉的机构比较特殊，采用灰盘结构，临夏烟熏炉，炉渣保护着炉篦，不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法，烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式。有着送渣、透气的优点。

2、烟熏炉的操作控制比较简单，加料、除渣、送风集中电路控制。单人即可顺利操作。并且采用直燃的技术，全自动烟熏炉随着炉温的变化，煤气产量可以自动变化。自动停炉、停气。重启简单，不惜要管路排空等复杂操作。

3、烟熏炉的安全性比较高，采用大截面的水封式防爆槽，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位、自动感应报警。

4、新型的烟熏炉取消了探火孔汽封结构，不需要水套来产生高压蒸汽，炉体水套压力变为常压。送风机能够随时开停，炉温可以自动控制。

烟熏炉用途和特点

箱体内外壁均由不锈钢制造，保温材料采用耐高温矿岩棉，保温性能好。具有烘干、烟熏、蒸煮、排气多种安全防护功能，并具有温度、湿度的智能控制。设定实际工作时间、工艺流程、温湿度参数、元器件的动态图像。具有在设备运行中调整时间、温度、湿度、排风量等相关技术参数功能。独特的发烟及循环系统设计，确保炉内烟雾分布及产品加工过程中受热均匀，保证产品着色均匀。

全自动烟熏炉报价-临夏烟熏炉-诚达食品机械(查看)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)实力雄厚，信誉可靠，在山东潍坊的果蔬加工设备等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领诚达食品机械和您携手步入辉煌，共创美好未来！