

全自动豆干烟熏炉 牛肉干加工全套设备

产品名称	全自动豆干烟熏炉 牛肉干加工全套设备
公司名称	诸城市通达食品机械经营部
价格	15800.00/台
规格参数	30型:15800 50型:18500 100型:26500
公司地址	诸城市繁荣东路18号（繁华大厦1213室）
联系电话	86-05366118973 15762688501

产品详情

2018新款红肠设备厂家 电加热熏肉糖熏炉 天然气烟熏炉厂家

红肠设备厂家 全自动电器两用烟熏炉 全自动电加热熏肉糖熏炉电加热香肠烟熏炉 果木烟熏上色炉
香肠蒸煮烘干烟熏上色一体炉

烟熏炉可蒸煮烟熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。

1、本机采用手动电器控制，自动化程度较高。

2、本机具有电加热或蒸汽加热（蒸煮）、热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。可以根据用户要求

自由组合，实现多种加工工艺。

3、采用蒸汽加热升温的烟熏炉，一般适用于有锅炉或者配置蒸汽发生器的用户。

- 4、本机采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。
- 5、各工艺参数（时间、温度等）可按工艺要求自由设定，可确保准确无误。
- 6、工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。
- 7、设有两个或四个温度检测探头。

性能特点：

1.性能：

- （1）、良好的品质和产品着色效果。
- （2）、稳定的产品使用性能。
- （3）、符合中国食品加工行业特色。
- （4）、可适合于实验室及小型肉食加工工厂的使用，是理想的节能环保产品。

2.特点：

- （1）、先导蒸汽阀控制蒸汽流量，温度控制精确，运行可靠，整个箱体温度温差小于1℃。
- （2）、风叶经过3000转/分的动平衡校核，最大风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。
- （3）、烟雾发生装置采用木粒发烟器，发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。
- （4）、配备高压管道泵用于清洗盘管及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。烟熏方法：

1.按照发烟的方式可以分为：间接发烟式和直接发烟式。直接发烟式是比较传统的方式，应用实践时间也比较长。间接发烟式的产烟室与烟熏室完全分开。

2.还可以按照温度来区分：冷、热、温三种熏烟方法。

结构简介：

本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。

- 1、炉体：炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。将制品挂在挂车上，送入炉体内，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等加工。
- 2、蒸煮部分：炉体内部设计自动产生蒸气系统，对炉内产品直接加热。蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。箱体压力不允许超过0.08Mpa。
- 3、循环风系统：烟熏炉体顶部装有双速电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量稳定可靠。
- 4、发烟系统：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，由电控箱上的发烟开关按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。

使用前注意事项：

接线：主线需要接不低于16mm²的电缆。需要100A空气开关。

风扇试机：打开风扇开关，检查风扇正反转。风机转向与设备上指示箭头方向一致为正转，反向为反转。

当风机反转时，将风机接线的任意两根互换一下就可以改成正转。

加烟熏料：打开发烟炉顶部的锥形料槽盖子，将烟熏料倒进去，以备发烟使用。

操作步骤：

注：烟熏炉控制系统采用国际公认可靠的CPU，执行国际电控A+类高标准，采用蓝色文本汉字显示，整个设备运行自动化。优点：1、由原来人工半自动操作，改成了全自动运行。2、炉内的温度惯性由原来的8度提高到了正负1.5度。大大的提高了熏制食品的一致性。3、传感器故障报警。

1、打开机器电源，电源指示灯应亮（注意电源为380v+零线或220V）

2、打开“风机”开关以确定电机的运转方向；顺时针方向为对(电机顶部有标识)；如电机转向相反则将380V电源线除零线外的任意两根交换一下位置即可。