

自动烟熏炉，电加热烟熏炉，烟熏炉厂家，诸城烟熏炉

产品名称	自动烟熏炉，电加热烟熏炉，烟熏炉厂家，诸城烟熏炉
公司名称	诸城市昊昌食品机械有限公司
价格	16800.00/台
规格参数	品牌:昊昌 型号:50型 产地:山东诸城市
公司地址	诸城市兴华东路东首
联系电话	0536-6320695 13386466528

产品详情

- 操作规程：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0.3 mpa；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’，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，应再次检查烟熏炉炉内是否有异物，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。