小型全自动烟熏炉哈尔滨红肠加工设备

产品名称	小型全自动烟熏炉哈尔滨红肠加工设备
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	品牌:盛众 型号:30型 产地:诸城
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

平常吃的好多好吃都少不了烟熏炉的加工制作，例如香肠、豆干、腊肉、鸡爪等等很多，也有好多口味孜然麻辣好多口味，这些食物都是平常生活中常见的，也深受喜爱，包括我也非常迷恋这些食物，非常美味的现在想想都回味无穷。

烟熏炉在食品行业有很广泛的应用。特别是在香肠和其他肉制品的行业，使用烟熏炉的 主要是是肉制有烟熏味。传统工艺熏制的食品，含有3，4－苯并芘等致癌物质，严重危害食用者的健康，已受到食 品专家的多次警告，改革陈旧的烟熏工艺势在必行。烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。

我公司烟熏炉本身带有烟熏和烘烤功能，有发烟装置，内置和外置的两种，内置的是一个带有电加热管的发烟盒，外置的烟熏炉是一个功能齐全的发烟炉，主要是通过果木粉或是木屑发烟而实现烟熏的功能，其中注意一点是放进去果木粉和糖按比例融合后一定要稍微掺一点水，避免电加热加热产生明火，这样容易产生气体而不排除去的话就会是箱体鼓了而变形；而烘干功能也就是利用电加热管产生的热量来实现烘干功能，烟熏炉主要是有两种功能，主要是烘干水分做腊制品和风干制品，温度设置稍微高一点的话可以实现熟制的功能。

烟熏炉具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风等功能。发烟系统为外置式木粒、木屑发烟系统，不仅使产品产生果木香气，而且可以使产品熏成由浅入深的金黄色。分式糖炉发烟系统，可熏制传统的中式产品，产生特有的熏制味道，且颜色可以控制，深可成为枣红色电脑全自动控制，大屏幕人机界面，在控制屏上同时显示各种参数，以便运行状态；可实现远程控制；打印配方、温度、湿度曲线；可存储100个工艺配方。保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温性能，欢迎有相关需要的客户来我公司咨询订购烟熏炉设备。

烟熏炉工作原理：

（1）主机（炉体）食品的烟熏蒸煮等工序都在主机内进行，其上部设有4台电动风机，电动机设有高速和低速旋转，使盘管加热器的热量和低压蒸汽在炉内强制循环，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

（2）发烟装置上部为锯沫箱，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，由电控箱上的点火按钮控制，锯沫受热缓慢燃烧而发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。

（3）管路分蒸煮管路、烘干管路、清洗管路。

（4）高压蒸汽系统蒸汽由炉内上方进入，由电磁阀自动开闭给炉体内盘管加热，提供0.4~0.6MPa的高压蒸汽进行烟熏工序。

（5）低压蒸汽系统通过电磁阀的开闭把0.05MPa-0.1的蒸汽送入炉内，用于蒸煮（启动高压电磁阀，是蒸煮温度保持平衡）。

与制品的色泽有关的因素有木材的种类、树脂的含量、烟气的浓度、熏制的温度以及产品表面的水分等。例如，燃料为山毛棒，肉色为金黄色；燃料为赤杨、杯树，肉色为深黄色或棕色；若烟熏时产品表面干燥、熏烟温度较低时，肉色较浅；若烟熏时产品表面潮湿、熏烟温度较高时，肉色较深。

烟熏炉的操作规程

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0.3mpa；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 ’，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；诸城市铭威食品机械有限公司友情提供。

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。

烟熏炉售后服务：

1.我厂出售的所有产品终身维修，一年免费维修，保修期内免费上门维修，人为因素或不可抗拒的自然现象所引起的故障或破坏除外。

2.如果机器使用损坏，我们售后维修部将以高效率的时间赶到并解决机器所遇到的问题。

3.在技术方面，如有不明白的可及时沟通，24小时为您解决工艺技术等方面的问题。

4.公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前、售中、售后一条龙服务。