

肉制品加工机械 肉制品生产线

产品名称	肉制品加工机械 肉制品生产线
公司名称	新疆天雄伟业机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	种类:肉制品生产线 品牌:天雄 适用范围:肉制品加工厂设备
公司地址	中国 新疆 乌鲁木齐市 乌鲁木齐市长江路27号
联系电话	86 0991 5835699 13565950067

产品详情

种类 肉制品生产线 品牌 天雄
适用范围 肉制品加工厂设备 营销 新品

熏蒸炉具有蒸煮、干燥、烟熏、清洗及安全保护等功能。电脑自动化控制大屏幕人机界面，在一个画面上同时显示各种参数，以便监控运行状态；可实现远程控制；打印配方、温度、湿度曲线；可储存100个工艺配方。独特风循环系统有效保证产品在烘烤、蒸煮、干燥、烟熏等过程中的温度、湿度的一致性，从而保证了产品的着色均匀，色泽美观。发烟系统外置式木粒、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。分体式糖炉发烟系统，可熏制传统的中式产品，产生特有的糖熏味道，并且颜色可以控制，最深可以成为枣红色。两种发烟系统同时使用能产生独特烟熏香气和颜色。门上木粒发烟系统，采用世界上先进的内循环发烟工艺，低氧状态发烟，缩短烟道长度，降低能耗，减少设备占地面积。材质、保温箱体结构以单车为单元，可以拼装成不同的组合。材质采用进口sus 304不锈钢拉丝板。保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温性能极佳。控制元器件plc、人机界面、电磁阀等关键元器件采用进口名牌产品。加热方式采用外接蒸汽加热或电加热方式。配备高效的在线清洗系统。门锁和门合页及密封条设计独特，密封严密，操作方便。生熟区门互锁，区域隔离，符合haccp要求。

型号	外形尺寸 (mm)	生产能力 (kg)	总功率 (kw)	高压蒸 汽压强 (mpa)	低压蒸 汽压强 (mpa)	最高可 达高压 炉温()	最高可 达低压 炉温()	挂肠车(mm)	重量(kg)	耗汽量(kg/h)
dqxz50	1380 × 125 0 × 1950	50	18	9	0.08	发烟器尺寸：长 × 宽 × 高=610 × 610 × 2535 (m m)				
dqxz100 电加热	1380 × 134 0 × 1950	100	18	9	0.08	发烟器尺寸：长 × 宽 × 高=610 × 610 × 2535 (m m)				
qxz1/1蒸	1350 × 151	250	12.77	0.3-0.8	0.05-0.1	120	100	1000 × 10	1900	70

汽加热	0 × 3000							10 × 1860 (1台)		
qxz1/2	2320 × 151 0 × 3000	500	16.77	0.3-0.8	0.05-0.1	120	100	1000 × 10 10 × 1860 (2台)	2800	140
qxz2/2(通道式) 蒸汽加 热	2400 × 151 0 × 3000									
qxz2/4(通道式) 蒸汽加 热	4600 × 151 0 × 3000	1000	28.77	0.3-0.8	0.05-0.1	120	100	1000 × 10 10 × 1860 (4台)	4200	280
qxz2/4(方型)蒸 汽加热	2320 × 294 0 × 3000	1000	28.77	0.3-0.8	0.05-0.1	120	100	1000 × 10 10 × 1860 (4台)	4200	280
dqxz1/1 电加热	1350 × 151 0 × 3000	250	45.17	0.3-0.8	0.05-0.1	烘烤炉 温150	蒸煮炉 温100	1000 × 10 10 × 1860 (1台)	1900	
dqxz1/2	2320 × 151 0 × 3000	500		70.67	0.3-0.8	0.05-0.1	烘烤炉 温150	蒸煮炉 温100	1000 × 10 10 × 1860	3100
dqxz2/2 电加热	2400 × 151 0 × 3000					高压烘 烤	低压蒸 煮	(2台)		

可根据用户的不同需求,增加冷熏(最高温度120 最低温度5)、冷却等选配功能。