

# 正康食品机械 自发烟红肠烟熏炉 红肠烟熏炉

产品名称	正康食品机械 自发烟红肠烟熏炉 红肠烟熏炉
公司名称	诸城市正康食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市西外环中段
联系电话	13869639905

## 产品详情

### 红肠烟熏炉

红肠烟熏炉本设备由烟熏机箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。红肠烟熏炉适用范围：烟熏炉可以用于：鸡鸭产品、腊肉、腊肠、哈尔滨红肠、台烤、豆干、枣肠、猪头肉、猪蹄、鸡蛋、鹌鹑蛋、三文鱼、鱼类制品、等需要熏制的产品进行熏制。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

性能特点：

用户可根据不同的工艺要求修改设定参数、选择设定程序；控制系统能够根据所选程序在干燥、烟熏蒸煮、烘烤全过程实现自动控制。

设备电气元件采用欧姆龙、施耐德等进口或合资品牌，电器及元器件防护等级IP55以上。

企业视频展播，请点击播放

视频作者：诸城市正康食品机械有限公司

红肠烟熏炉的工作原理

红肠烟熏炉烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，红肠烟熏炉哪家好，上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，高效节能。6、用途：可蒸煮千页豆腐、鱼豆腐，两种产品通用的前提为成型盘大小一致，高度可不一致。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，自发烟红肠烟熏炉，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保证炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

红肠烟熏炉功能配置：

- 1、QYX系列全自动烟熏炉采用PLC和人机界面电脑系统控制，红肠烟熏炉，在一个画面上能同时显示湿度、温度、时间等工艺参数，生产过程中可根据工艺需求等随时调节参数，实时监控设备的运行状态。
- 2、可存储100套不同配方，可进行单工艺操作，全自动红肠烟熏炉，也可以将九个以下单工艺任意组成配方生产。
- 3、设有管理人员、操作人员密码，有生产和故障记录。可选用挂接模块，实现远程监控功能，能够打印配方、湿度、温度曲线。
- 4、独特的风循环系统有效保证产品在加工过程中温度、湿度的一致性，产品着色均匀；可根据工艺选择快速或慢速循环程序，已达到更好的循环的发烟效果。
- 5、发烟系统采用外置式木粒、木屑发烟；发烟器工作状况受控制系统调节。
- 6、加热方式采用外接蒸汽加热或电加热方式。
- 7、采用优质不锈钢材质，坚固的内外层全焊接结构，优质可靠的硅胶条门封结构；保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温性能高、升温快、节约能源。
- 8、采用模块化箱体结构，排布形式灵活；可提供单排或双排布置，可以单方向进出推车，也可以做成通道式前后开门，并加装生熟区互锁装置。
- 9、喷淋功能，实现产品在烘烤过程中不爆皮、降温快。

红肠烟熏炉

正康食品机械(图)-自发烟红肠烟熏炉-红肠烟熏炉由诸城市正康食品机械有限公司提供。诸城市正康食品机械有限公司(www.zczhengkang.com)在果蔬加工设备这一领域倾注了无限的热忱和热情，正康食品机械一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。红肠烟熏炉热烟熏和烹调装置是经过专门设计的用于肉和香肠产品的热处理空气系统。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司(www.jiangcaibashishajunji.com)还是从事酱菜巴氏杀菌机，低温巴氏杀菌机，果汁巴氏杀菌机的厂家，欢迎来电咨询。