

熏鱼烟熏炉 罗非鱼熏制机 电加热蒸煮鱼机器

产品名称	熏鱼烟熏炉 罗非鱼熏制机 电加热蒸煮鱼机器
公司名称	诸城市泰中机械有限公司
价格	3.00/台
规格参数	品牌:科力 型号:30型 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道观海路3500号
联系电话	18453665103

产品详情

熏炉的结构组成及工作原理：

烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体采用304部锈钢制作而成，是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，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，风力循环越好，烟熏效果越好，产品品质越好。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。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，可以随时观察炉内温湿度。对炉内的温度进行工艺的控制，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。并设有烟量可调风门，过滤网可防止烟灰进入管道。烟道管路短，污染少，拆洗方便。优化箱体内部气流循环状态，确保整个箱体物料加工过程中可控、均匀，达到了低耗、高效的产出。