

乐山烟熏炉 诸城汇丰机械 卤肉干燥烟熏炉报价

产品名称	乐山烟熏炉 诸城汇丰机械 卤肉干燥烟熏炉报价
公司名称	诸城市汇丰食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	诸城市龙都街道土墙工业园
联系电话	13905369677 13905369677

产品详情

发烟装置分为三层。上层的电机传动系统带动立轴转动。立轴在上层装一个搅拌器。存放在上层的木屑，在搅拌器作用下送到中层的托盘上。燃烧盘通电后，将木屑点火生烟。在发烟装置背后安有吹风管，通过进烟管道将烟气送到炉体内熏制熟品。烟量和风量均可用蝶阀调节。

经过烟熏后红肠颜色好看，还有一种烟熏后的香味，达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动了，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。弘发系列烟熏炉，提供您的生产效率！

【烟熏炉】蒸熏炉挂车的工作原理

诸城汇丰机械生产的烟熏炉

主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。发烟系统：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。炉体：炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造，耐腐蚀。烟熏炉多少钱，将制品挂在挂车上，送入炉体内，烤鸭不锈钢烟熏炉价格，关好炉门，即可按设定工艺参数进行蒸煮等加工。

烟熏炉采用PLC自动可编程控制，操作简单。干燥蒸煮，烟熏三道工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，工序结束自动显示；主循环风扇送风均匀，使炉内温度均匀，乐山烟熏炉，烟熏炉特别采用双层不锈钢散热器，对路问升温迅速，干燥效果极佳，而且目前国内同关产品采用盘管式散热器，两者的升温效果是无法比拟的

特点：全电脑自动控制程序，可显示温度、湿度曲线图，在选配记录仪时可选配执行元件的监控图和各

工序的运行表格。

进口日本SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量、温度控制精准，运行可靠，整个箱体温度温差小于1度。

风叶经过3000转/分的动平衡校核

至大风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。

烟雾发生装置采用水粒发烟器、发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净、清洁。

配备高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。

根据客户的要求对烟雾箱实行前后开门并可实现前后站的互锁，并达到对日本及欧盟出口注册的要求。

本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。

山东省诸城市汇丰食品机械有限公司是主要生产烟熏炉的专业厂家，其主营类目还有真空滚揉机，真空包装机，巴氏杀菌机，打浆机，水果清洗机及生产线，绞肉机，洗筐机，冻肉切块机，洗袋机，火腿全自动烟熏炉厂家，鱼豆腐成型机，风干机等食品行业所需的专业食品机械。有需要可直接联系刘洪忠经理：13905369677微信同号，欢迎参观考察及洽谈合作。

乐山烟熏炉-诸城汇丰机械-卤肉干燥烟熏炉报价由诸城市汇丰食品机械有限公司提供。诸城市汇丰食品机械有限公司（www.huifengjixie.com）在机械及工业制品项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，诸城汇丰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。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.bzxbj.com）还是从事包子馅拌馅机，真空拌馅机，肉馅拌馅机的厂家，欢迎来电咨询。