

# 隆顺环保型熟食加工100型烟熏炉,红肠上色熏烤箱好用吗

产品名称	隆顺环保型熟食加工100型烟熏炉,红肠上色熏烤箱好用吗
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	22000.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:YXL-100 产地:诸城
公司地址	密州街道捎门
联系电话	0536-6085563 15265667625

## 产品详情

### 产品详情

环保型熟食加工烟熏炉,红肠熏烤箱好用吗设备具有蒸煮、干燥、加湿干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。通过发烟系统加热使烟熏液雾化进而对食物进行各个角度的熏制,配备的微型编辑器和电磁阀可对食品加工过程的温度、湿度、时间进行严格控制,对生产产品的出产质量有很好的把控作用。另外液体烟熏炉可以通过改变加工条件使产品具有不同风味以及控制烟熏成品的色泽,这在常规的气态烟熏方法中无法实现。烟熏炉的循环系统采用双速循环风机、合理分配进风、排风、补风结构,更大限度地优化箱体内部气流循环状态,确保整个箱体物料在可控、均匀的过程中加工,实现低耗、满意的产出、高性价比烟熏炉。

独特风循环系统:有效保证产品在烘烤,蒸煮,豆腐干烟熏炉,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。

结构简介:本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。

1.炉体:炉体内部所有构件及外壁均采用不锈钢制造,耐腐蚀。将制品挂在挂车上,送入炉体内,关好炉门,即可按设定工艺参数进行蒸煮等工。

2.蒸煮部分:炉体内部设计自动产生蒸气系统,对炉内产品直接加热。蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。箱体内压力不允许超过0.08mpa。

3.循环风系统：炉体顶部装有双速电动风机，大功率和大风量确保炉内升温，使各处温度均匀一致，保证制品的质量稳定可靠。

4.发烟系统：炉体内存放在木屑的发烟盘，把木屑或者果糖存放发到发烟盘上，按键控制面板的发烟按钮，并调节时间，烟雾会在炉体均匀的内熏制熟品。用手动点火、点动送料按键进行时时调节

5.电气控制系统:全自动蒸熏箱电控部分采用先进的人机界面与可编程控制器，全自动地控制并监视各个过程。运行可靠且操作方便，防水性能好。该智能控制装置的存储能力达99个程序。通过人机界面，可时刻了解每个加工步骤，并且可时刻显示各种编程的设定值和实际值。显示的数值包括相对湿度（%）、箱内温度（ ）、肠芯温度（ ）、加工时间（分钟）、程序和程序步骤、错误信息。

烟熏炉的结构特点:一.烟熏炉的机构比较特殊,采用灰盘结构.炉渣保护着炉篦.不能使用传统的煤气炉扎钎探火层高低的办法.烟熏率采用的往复式炉排式除渣方式,有着送渣、透气的优点。二.烟熏炉的安全性比较高，采用大截面的水封式防爆槽，配备智能自动化的控制器，能够自动控制水位、自动感应报警。三.烟熏炉的操作控制比较简单，加料、除渣、送风集中电路控制。单人即可顺利操作。并且采用直燃的技术，随着炉温的变化，煤气产量可以自动变化。自动停炉、停气。重启简单，不惜要管路排空等复杂操作。四.新型的烟熏炉取消了探火孔汽封结构，不需要水套来产生高压蒸汽，炉体水套压力变为常压。送风机能够随时开停，炉温可以自动控制。