

# 诸城小型商用烟熏炉全自动烟熏炉售后无忧

产品名称	诸城小型商用烟熏炉全自动烟熏炉售后无忧
公司名称	诸城市隆顺食品机械厂
价格	8000.00/台
规格参数	品牌:隆顺 型号:YXL-30 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

性能特点：

1、本烟熏炉是在引进、消化德国同类产品技术的基础上研发出的新一代产品，具有耗能低和温升快等优点。 2、设计采用环风机叶轮，风叶经过3000转/分的动平衡校核，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。箱体内温度差更小，更大限度地保证箱体内部各点气流状态的一致性。 3、设备采用“U”型蒸汽热交换器结构，提高换热面积70%，加快升温速度，保证产品温升快和受热一致性。 4、设备具有温气强排功能功，保证产品干燥均匀性，加快产品干燥进程，缩短加工时间。 5、设备采用双速循环风机及1台双速强排风机，每台风机功率仅为0.9/3KW，有效降低电功耗30%。风机电机两端轴承装有加油嘴。 6、设备采用气控先导阀控制蒸汽流量,蒸汽气动阀采用不锈钢材质，温度控制精确，稳定，运行可靠。 7、大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

优点： 1、本烟熏炉采用视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单 2、本机具有蒸汽加热（蒸煮）、烘烤干燥（热风）、烟熏、排气及清洗等功能。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气管道组成完善

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稳而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。

3、烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快、并且进入箱体中的烟干净清洁。

4、采用蒸汽升温，蒸汽压力为0.3~0.6Mpa，一般用户锅炉都能适用。

5、采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。

6、各工艺参数（时间、温度等）由显示屏显示、控制，可确保准确无误。

7、工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。

8、制品内部温度、炉内温度均有显示。在停机情况下，也能显示炉内温

9、配置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。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。

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加工。

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。

循环风系统：烟熏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。

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。

电气控制系统：全自动烟熏炉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。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（ ）、加工时间（分钟）、程序和程序步骤、错误信息。

蒸熏炉是把生肉加工成熟食制品的关键性设备。可蒸煮、熏制各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、肉条及羊肉串等，使用本机蒸熏产品，可以确保产品的品质