

FK7100 훈연기

01. 설비의 개요



스팀 및 전기의 직,간접 열로 훈연을 할 수 있는 장비로 용도에 따라 육가공과 수산물의 훈제에 사용된다.
수산물의 가공에는 냉동기를 부착하여 저온 훈연을 하며, 덕트 및 챔버 내부의 클린노즐 설치, 최적의 측면 순환방식을 사용하였다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1550 * 2300 * 2550 mm	전기 용량	380V 3 60Hz 21Kw/h
제품의 무게	약 4.5ton	설비용량	1회 2트로리
주요 구성품	자동컨트롤 장치, 훈연제네레이터, 닥터, 집진장치, 대차		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 간편한 input방식의 컨트롤로 손쉬운 공정의 입력이 가능하다.
- ② 집진기에 부착된 펌프를 이용하여 작업이 완전히 종료된 후 청소모드로 전환하여 덕트 내부와 챔버 내부를 청소할 수 있다.
- ③ 냉동장치를 사용하여 원물의 선도에 변화를 주지 않으며 훈연이 가능하여 수산물의 훈연에 적합하다.
- ④ 훈연기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로 하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이하다.
- ⑤ Smoke를 외부로 배출시 물 분사를 통과하면서 분진 및 가스를 제거함으로써 독성, 유해가스를 1차로 제거한다.



어류,육류 가공기계 전문회사
(주) FISH KOREA 지비테크

<http://www.gbtech1.co.kr>
인천광역시 남동구 청능대로 484번길 8-23
TEL. 032-425-7200 FAX. 032-425-7201
E-mail:gb4980@naver.com