

红肠全套流水线，环保型枣肠烘干上色机

产品名称	红肠全套流水线，环保型枣肠烘干上色机
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	18800.00/台
规格参数	售后:一年 型号:50-1000
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

产品详情

红肠全套流水线 环保型枣肠烘干上色机我们本地很少有做红肠的店。每次到哈尔滨我都会在里道斯的门口排好长时间买那么几根红肠吃。要是去的晚了可就卖完了。不过我们这个新开了一个做红肠的店面，用的设备是烟熏炉，加工出来的红肠和哈尔滨的一模一样。非常好吃，老板说用烟熏炉加工时间也快，三个小时就能出一炉，也不用担心做不出来大家吃不到了。

烟熏机结构简介

本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、发烟系统、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加工。
2. 加热系统 蒸煮部分：炉体外接蒸气系统，蒸汽通入炉体内，红肠全套流水线对炉内产品直接加热。环保型枣肠烘干上色机蒸汽的产量可根据不同的产品进行调节。
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：烟熏炉的烟熏箱上部为锯沫箱，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，由电控箱上的发烟开关按钮控制，锯沫受热发烟，被风机吸入主机以熏制熟食品。

产量高。设备采用节能技术，环保型枣肠烘干上色机充分利用木屑或者糖不充分燃烧过程中产生的烟雾。熏室又采用双层保温,高温内循环系统,烟雾温度均匀,产品颜色一致.熏制时间短，产量高。

省燃料。用锯末或者木屑做燃料，且用料极少，熏制100公斤食品燃烧锯末约40公斤。

省劳力。劳动强度小，全自动模式，红肠全套流水线不用翻干。一位工人可同时照看4台熏炉，效率高

周围环境干净卫生。达到国家生产卫生标准，外排烟雾较少。适合大，中，小豆制品加工企业和小作坊加工食品使用。红肠全套流水线 保存时间长。锯末熏制，不加任何着色剂，颜色均匀，无次品。维修简单，安装方便。购回当天可以投入使用，环保型枣肠烘干上色机有故障当地可以维修，配件厂家供应

。