

## 风干肠烟熏炉，全自动香肠设备

产品名称	风干肠烟熏炉，全自动香肠设备
公司名称	诸城市兆祥食品机械经营部
价格	18800.00/台
规格参数	售后:一年 型号:50-500型 包装:防震膜
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路希努尔国际商贸城东100米路南
联系电话	15666884802

### 产品详情

风干肠烟熏炉 全自动香肠设备我需要告诉您，我们兆源在设计烟熏炉的时候，考虑到食品加工产量的大小，分配了若干不同型号的设备，能源的使用也区分为电加热和蒸汽加热，不同的型号和不同加热方式所消耗的能源当然也是各不相同的呢。这些都是要您提前了解的。

现在食品机械的广泛应用，现在不仅是食品加工厂里有设备啦，就像普通的店面加工坊用烟熏炉的就很多。

因为一台烟熏炉可以我们带来不少的利润，比起土炉，增加了工作效率，减少了劳动力。土炉现在因为环保问题，真的是很少有在用的了。烹调装置是经过专门设计的用于肉和香肠产品的热处理的空气系统。烟熏和烹调装置工作范围是65-95度和相对湿度达98%，我们公司的兆源烟熏炉无论是从外观设计和使用寿命上都是全国独一家的。

现在我们的技术人员在烟熏设备上结合了传统工艺，但同时保持味道一致，风干肠烟熏炉 全自动香肠设备这样的话在使用的过程即可避免了不卫生，又能使食物在时间售卖，节省了很大的人工，产量也得到了很大的提高。