

# 优质消闲小吃设备7管推拉门烤肠机 热狗机 香肠机

产品名称	优质消闲小吃设备7管推拉门烤肠机 热狗机 香肠机
公司名称	瑞安市东银机械制造有限公司
价格	260.00/台
规格参数	加工定制:是 种类:烤肠机 产品别名:香肠机
公司地址	瑞安市马屿镇时代创业园40号楼
联系电话	086 0577 65760598 13819757313

## 产品详情

本机采用自动恒温、全轴滚动受热均匀，烤制香肠鲜亮香润，风味独特，整机造型精美，弧型玻璃防尘罩，工艺独特，运转安静、高效卫生，适用于学校、超市、休闲小吃、车站、机场休息厅及各种人口流动较多的场所均能摆设销售。

使用方法：

- 1、将机器直接放在表面完全平坦而坚硬的场所(如柜台)，
- 2、检查电源插座和机器用电规格一致后，插稳电源。

3、开动机器，排放好香肠烤至香肠熟透，表面发出油亮，即可出售，各类调味酱料，如蜜糖、香油等，可同时加调。注：销量较大时，将香肠在微波炉或不沾锅中预选加热，可缩短烤制时间。在通常状态时，调恒温掣于100-150~c。

操作机器注意事项：

- 1、应由指定人员熟练机器设备。
- 2、不要让你的顾客接触机器，以免烫手。
- 3、冰冻香肠用微波炉、不沾锅和香肠机直接加热。
- 4、禁止将冷水泼在干燥的机器上。
- 5、可将未烧烤过的香肠放在底盘里预热，但不要将烧烤过的香肠放进底盘，以免变得干硬
- 6、烤制量较大时，每隔4-5小时应清洁一次。清洁时请先将香肠从滚轴上移开，用湿布由滚轴末端向

中心轻轻擦拭，擦拭时无需切断电源，但不可将手直接与滚轴接触，以免烫伤。清理完毕后，放进香肠继续烧烤。

清洁器的方法及注意事项：

1、加热钮置于“o”，待自然降温后，在不关闭滚动钮的情况下，先用湿布覆盖在滚轴表面，待粘着物软化后，开始清理机器。

2、用充分浸湿的软布，轻拭每一根滚轴，直到彻底干净为止。擦拭方向须从轴末端向中间擦，如此可以尽量使粘着物脱离滚轴，并且避免掉进轴承中，造成故障。

3、滚轴擦拭干净后，请关闭电源，拔下插头，取出底盘，用热肥皂水或洗涤灵擦洗后，用水冲净，加放底盘。

4、用湿热软布充分擦拭机器其余部分，直至完全干净。

5、安置场所，应没有日光直射，没有灰尘，有良好的通风。

利润预算：

以7棍烤香肠机，一排可放3根香肠，7棍6个间隔，可放 $3*6=18$ 根，约5分钟左右可出炉一次；一个小时最好可出216根，如果生意不错，一天做8个小时，共出1728根。如果每天按500根香肠（其实500根香肠对于一个小摊位是很平常的事），一根香肠加配料按5角成本，以一元价格销售，毛利润为一天250元。以一平米营业面积为例，如每天的费用为40元，电费为 $8*1$ （电费按一度一元算，一天八个小时）=8元，每天纯利润则为 $250-40-8=202$ 元。一个月的利润是 $30*202=6060$ 元。如果再配以千层饼销售效果更佳。

"厂家批发供应优质休闲小吃设备7管推拉门烤肠机 热狗机 香肠机"的加工定制为是，种类是烤肠机，产品别名为香肠机，品牌是东银，型号为DY-7型，电压是220（V），功率为1.08（kw），产品用途是烤香肠，外形尺寸为570\*350\*490（mm），净重是12（kg），包装为纸箱，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,西餐店设备,饮品店设备,中餐店设备,酒厂设备,休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备,冷冻食品厂设备，营销为新品