

华欣7管烤肠机 热狗机 香肠机

产品名称	华欣7管烤肠机 热狗机 香肠机
公司名称	瑞安市华欣机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制：是： 产品别名：热狗机:品牌：华欣 型号：HX-7:电压：220（V）
公司地址	曹村镇泰安街
联系电话	5760348

产品详情

瑞安市华欣机械厂位于经济发达的温州经济区瑞安市，得天独厚的地理及经济环境，为华欣创造了优越的拓业条件和广阔的交流合作空间，多年的食品机械制造经验，使华欣能以较高的起点和丰富的资源优势进驻食品机械领域。企业始建于九十年代初期，始终坚持“质量为本”目前企业以生产食品机械、炒货设备，小吃设备系列为主同时也可按客户要求“度身订造”。华欣牌烤肠机远销世界各地，质量深受国内外客户肯定！

华欣正品，承诺免费保修一年！！7管烤肠机原价300 现价240，只赚信誉，做淘宝最低价！

提示：1:机器上方为玻璃，发货方式都走物流托运，不发快递. 浙江，上海，江苏客户如需快递请联系卖家。

2:全国各地运费都不一致，上面标记0.01元为虚拟运费，实际运费买家在购买时候可以咨询店主，运费付款方式货到由买家自行支付。

最近发现淘宝上很多卖家盗用我们厂产品图片，仓库。请大家实实做生意不用盗用别人的东西！

华欣牌烤肠机通过国家质量监督局检验

烤肠机使用：

1、打开机器先检查外观，一切无误后，将烤肠机置于牢固平坦的工作台（桌面、柜台）上。插上电源，先打开热狗机上电源开关，指示灯亮，再打开电机开关，滚轴开始平稳转动，然后把温控器的旋钮顺时针方向旋转，将烤肠机旋钮上的温度刻度与面板上的红色三角对准，加温指示灯亮，滚轴内电热管开始加温，旋钮继续顺时针转动约在150度处停下，当烤肠机器温度达到设定值时，加温指示灯熄灭，恒温指示灯亮，表示温度已到设定值。2、把预先准备好的香肠，平行排放在相对两根滚轴中间，此时香肠以相反的方向开始受热转动，在排放香肠时不要过密并与滚轴二端错开约10mm的距离，当香肠烤至熟透时，可嗅到香肠味，色泽变深并发油亮，即可食用、出售。

3、通常烤肠机烤制温度应设定在120-160度为宜。

4、本机常有2组温控装置，分别控制，当生产量需求不大时，只需打开一组，前排几条管子加热进行烤制，如产量需要增加时，再把二组同时打开，这样可节约用电。

5、本机滚轴下面的底盘只用不承接香肠上滴落的油液之用，平时也可用香肠的预热，但不宜将已烤熟的香肠放在底盘内，以免成品变得干硬。

6、连续烤制时，每隔4-5小时就清洁烤肠机器滚轴一次。

7、滚轴上如有顽渍，可沾热水洗涤剂或用金属丝球洗净，并用毛巾擦干。

8、使用完毕后拔掉电源，将烤肠机清理干净，并加以防尘保护。

烤肠机操作注意事项

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、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。

烤肠机清洁方法

1、加热钮置于“0”，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。

本产品的加工定制：是是种类：烤肠机，产品别名：热狗机是品牌：华欣，型号：HX-7是电压：220（V），功率：1100（kw）是产品用途：烤香肠，外形尺寸：565*320*450（mm）是净重：11.2（kg），包装：纸箱是适用范围：茶餐厅设备,咖啡店设备,西餐店设备,饮品店设备,中餐店设备,休闲食品厂设备,小吃店，营销：特价是售后服务：保修半年，规格：565*320*450MM