

地瓜炉 烤红薯机 加厚 柴火烤玉米机器,烤地瓜炉 加厚双层9孔保温

产品名称	地瓜炉 烤红薯机 加厚 柴火烤玉米机器,烤地瓜炉 加厚双层9孔保温
公司名称	瑞安市建宇食品机械加工厂
价格	面议
规格参数	种类:烤地瓜炉 品牌:福兴达
公司地址	瑞安市马屿镇曹村曹北村
联系电话	15057743997 13967715360

产品详情

产品规格：605*485*880mm 烟囱5cm

中孔加粗抽屉直径：13cm

其他抽屉：10.5cm

无需电源（煤.炭.草.木等多种燃料），环保安全营养，日产60 - 500斤，利润>200%

内层有石棉保温材料，不要用手触摸

烧煤球火力小最好不要用，使用焦炭，无烟煤，柴等火力大的燃料

物流费根据不同的位置而定，费用由物流公司收取

我厂烤地瓜炉价格：9孔节能保温型（每次可烤30-40斤，目前大多数的客户目前都是订购这一个型号），11孔可烤40~50斤

用途：烤红薯、地瓜、玉米、黄梨等

传统卖烤红薯（地瓜）炉都用旧油桶做的,看起来黑乎乎的,给人们一种很不卫生的感觉，速度慢,操作困难,烤的质量差，有煤烟灰尘污染，本厂生产的地瓜炉（烤红薯机、烤芋头机）以密封钢管为加热导体，让火源与食品百分百完全隔离、在一定温度下全方位持续均匀烘烤，速度快、质量好，可移动、色香味俱佳，安全环保营养，完全抛弃街头大铁桶烧烤山芋的遗缺：煤烟气、黑焦点、so2、笨及衍生物和其它化学污染源等有害物质，全力维护休闲食品的质量安全，努力推广中国十大经典小吃文化 - （烤山芋/地瓜/红薯/黄梨/香蕉）。其无需电源（煤.炭.草.木等多种燃料），环保安全营养，日产60 - 500斤，利润>200%特点：投资少、见效快（10-30天收回经济成本）易起步（下岗待业职工、简单易学）

；风险低（以销定产，现做现卖）；工艺设计创新（采购—清洗—烘烤—翻调—销售）；原料易购（当地农村或城市批发市场）；操作性强（个人致富创业、经营收入稳定）；营销方向（商业街、学校、商超车站、广场等人流量大点）。

使用流程： 1 - 采购：在农村或市场采购燃料 - 蜂窝煤 - 杂木棒 - 焦炭等，量大价低；原材料 - 山芋红薯黄梨 - 低温保藏 + 大量库存。 2 - 清洗：在水中刷洗，筛选，整理，晾干，装袋。仓储。 3 - 加工：点燃燃料3块蜂窝煤或1公斤焦炭，预热10 - 30分钟，加原材料，大的在中孔，小的在边孔，每孔放3 - 5个物品，整个烤炉9孔塞满物品关闭炉门 - 自然烘烤10 - 20分钟；上下翻调，离火源远的可以烤不熟或半熟的物品，离火源近的可以温快熟或已熟的物品，总之，质量均匀是目标。 4 - 销售：把塞满物品的烤炉抬到三轮车上，在车装足燃料和原材料及炉嵌，铲子，称重器和附件（塑料袋，牛皮袋，一次性塑料手套，餐厅纸，防烫手套及零钱）等边骑边卖边加燃料边上物品，同时口头宣传产品卖点，介绍中国小吃文化.....可以选择时间（早 - 中 - 晚）地点（广场 - 学校 - 车站 - 步行街等人流量大的场所，变化是销量的保证。 5 - 打烊：去火源，处理剩余产品，冷却烤炉，仓储车辆和炉具，整理物品和自己卫生，休息，明天继续，持续平淡，累积成功。

本产品的加工定制是否，种类是烤地瓜炉，品牌是福兴达，型号是09，产品用途是烤地瓜，外形尺寸是605*485*880（mm），净重是48（Kg），包装是纸箱，适用范围是蛋糕房设备,面包房设备,饮品店设备,休闲速食设备,西餐店设备,茶餐厅设备，售后服务是保修一年