

5管7管10管烤肠机 热狗机 香肠机 烤香肠机批发

产品名称	5管7管10管烤肠机 热狗机 香肠机 烤香肠机批发
公司名称	瑞安市四通机械厂
价格	面议
规格参数	加工定制:否 种类:烤肠机 产品别名:7管烤肠机
公司地址	马屿镇教育路
联系电话	5771446

产品详情

温馨提醒：所有宝贝发货前会经过严格的检测，以保证质量，请买家放心购买。产品不包邮，一律发物流，货到自提，运费到付。

产品介绍

瑞安四通机械厂-远方系列全自动360度滚轴香肠机，自动恒温控制，360度旋转，受热均匀，温度可调，烤制的香肠鲜亮香润，风味绝佳!机器设备操作简便，运转安静、高效、卫生、美观、适于在各种场所摆设销售。是您致富的好帮手!

本公司生产的机器为国内多家知名企业合作定制，品质一流，售后无忧，真诚期待与您合作!

产品参数

产品展示

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。

清洁机器人的方法及注意事项：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，用热肥皂水或洗涤剂擦洗后，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 $3 \times 6 = 18$ 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 $30 \times 202 = 6060$ 元。如果再配以千层饼销售效果更佳

正规大厂家，产品远销国外市场，深受好评！欢迎全国各地客户选购恰淡！

本产品的加工定制是否，种类是烤肠机，产品别名是7管烤肠机，品牌是四通，型号是HD-5管,7管,10管，电压是220（V），功率是1（kw），产品用途是烤香肠，净重是12（kg），适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,咖啡店设备,面包房设备,西餐店设备,饮品店设备,中餐店设备,休闲食品厂设备,肉制品加工厂设备，营销是特价，售后服务是质保一年，10管烤肠机是580X470X520，7管烤肠机是560X340X480，5管烤肠机是480X270X450