

# 成都好的烤肠机

产品名称	成都好的烤肠机
公司名称	成都市金牛区洛克鑫机电经营部
价格	1.00/台
规格参数	品牌:洛克 型号:洛克
公司地址	成都市金牛区二环路西三段62号附4、5号
联系电话	028-87540156 13032858889

## 产品详情

烤肠也是现在人们喜欢的小吃,受到越来越多人的追捧。烤肠机通常还将其称为香肠机、热狗机。目前主要分为：5组、7组、10组三种，以7根管的最常用。洛克机械每种型号都有,欢迎你的咨询了解。

烤肠机的使用方法:

- 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。

## 烤肠机清洁方法:

- 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。

## 性能参数:

功率：5管：750w

烤肠机(2张)

7管：1050w

10管 1500w

电压：220v

控温：50-300度

重量：约17kg

## 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、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。