

大型腊肉红肠豆干不锈钢烟熏炉

产品名称	大型腊肉红肠豆干不锈钢烟熏炉
公司名称	诸城市宏旭食品机械厂
价格	73000.00/台
规格参数	品牌:宏旭 型号:500 产地:诸城
公司地址	山东省潍坊市诸城市西环路中段
联系电话	0536-6568345 18006460018

产品详情

诸城市宏旭食品机械厂位于全国著名的食品机械生产基地——山东诸城市，是一个集科研、制造、销售于一体的不锈钢食品机械生产企业。经过多年的努力和创新，为国内外广大客户提供了不计其数的优质设备，在同行业中享有盛誉。

公司技术力量雄厚，管理规范，拥有企业管理专家、专业设计师和工程师所组成的领导班子，而且拥有大批具备多年制作经验的员工队伍，同时引进了国外的先进设备和生产技术。本公司的新产品开发、产销规模、产品质量及诚信服务等诸方面均代表了国内同行业的领先水平。

主要产品有油炸机及流水线、果蔬清洗机、猪头劈半机、松香锅、斩拌机、滚揉机、切丁机、夹层锅炒锅系列、真空包装机等，可广泛应用于肉类、水产品、速冻食品、罐头食品、调理食品等诸多行业，共有20多个品种供广大客户选用，宏旭食品机械秉承“质量优先、永远改善、诚信为本、服务周全”的宗旨，为您提供完美、优质的服务。

“倾听客户声音”是宏旭人的首要事情，客户需求是我们持续改进的动力。宏旭坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从最初的咨询、设计到安装、调试、培训，宏旭力争从各个方面满足客户的需求。

宏旭的产品已经销售到全国各地，出口销售额逐年递增。优质的产品、出色的服务、良好的信誉成为成功的要素。真诚希望宏旭的设备能帮助您生产出美味的食品，为您的企业带来可观的效益。

本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活

选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。1、全电脑自动控制程序,可显示温度、湿度曲线图，在选配记录仪时可显示执行元件的监控图和各工序的运行状态表格。2、进口日本SMC气控先导蒸汽阀控制蒸汽流量、温度控制精确，运行可靠，整个箱体温度温差小于1℃。3、风叶经过3000转/分的动平衡校核，最大风速可达25米/秒，有效保证产品在烘烤过程中上下、左右温度均匀。4、烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。5、配备高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。

咨询电话：18006460018 QQ：2628233426

咨询电话：18006460018 QQ：2628233426 咨询电话：18006460018 QQ：2628233426

1、服务宗旨：快速、果断、准确、周到、彻底

2、服务目标：服务质量赢得用户满意

3、服务效率：保修期内或保修期外如设备出现故障，供方在接到通知后，维修人员最快的时间内可达到现场并开始维修。

4、服务原则：产品保修期为十二个月，在保修期内供方将免费维修和更换属质量原因造成的零部件损坏，保修期外零部件的损坏，提供的配件只收成本费，由需方人为因素造成的设备损坏，供方维修或提供的配件均按成本价计。