

红肠生产线，红肠全套设备

产品名称	红肠生产线，红肠全套设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

红肠生产线，红肠全套设备，红肠加工最基本的设备就是绞肉机、拌馅机、灌肠机和烟熏炉，这一套设备有适合店面用的小型号，也有适合大型工厂用的大型号，可以根据客户的产量需求来进行合理搭配，欢迎您咨询设备！

红肠生产线，红肠全套设备，搅拌机可将各种原料肉与淀粉、辅料、水等进行搅拌和混合，整机采用优质不锈钢为材料，坚固耐用又易于清洗。整机采用平行双轴结构，设备运行稳定，可将物料均匀地搅拌，而且可以便捷地出料，操作十分方便。

红肠生产线，红肠全套设备，料箱盖的开合和出料门的开关均采用气缸操作，只需要拨动旋钮即可实现全部动作，操作非常方便。

红肠生产线，红肠全套设备，灌肠机是加工肠类制品的必备设备。能灌制大、中、小各种规格的肠制品，适用于动物肠衣、蛋白肠衣、塑料肠衣的灌制，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效果更佳。该机上部设有贮料斗、碟形阀，可实现不掀盖连续灌制，提高了工作效率。

该机采用活塞式液压驱动，调准工作压力后在液压缸的作用下，使筒内的物料产生压力后将料挤出，适用物料范围较广，尤其对较干的料馅相对其他灌肠机效果更佳。

烟熏炉是制做各种香肠、海产品、熏鸡、烤鸭等产品不可缺少的设备,全自动食品烟熏炉在食品行业或者是

肉制品加工过程中应用非常广泛。烟熏炉从开始研制到现在广泛应用已经经过十几年的时间,通过有关专

家的不断的改进和对国内外技术的融合,食品烟熏炉具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏的清洗等功能,有着良好的

节能效果。

红肠生产线，红肠全套设备，是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色好看，烟熏炉还有一种烟熏后

的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，烟熏炉生产厂家代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的

劳动了，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。烟熏炉,主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，烟

熏炉通常还同时具有干燥、全自动烟熏炉烘烤、蒸煮等功能。一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。

烟熏炉传统的方法是采用燃烧木材：锯末、木粒、方木等多种材料来产生熏烟。熏烟的产生受主机的控制。

烟熏炉其突出的优点是：不含3,4 - 苯并芘致癌物质，熏制出的食品安全可靠；可大量减少传统方法在厂房

、设备等方面的投资；烟熏炉能够实现机械化、电气化、烟熏炉生产厂家连续化生产作业，大大提高生产效率

；烟熏炉其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、保鲜、延长

保质期等用途。