

小型红肠烟熏机

产品名称	小型红肠烟熏机
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	5000.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 服务热线:18806362561
公司地址	山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	18263692837

产品详情

小型红肠烟熏机现在很多小型加工红肠的舒适点开始兴起，但是纠结投资的大小，我们今天针对小型的红肠加工设备了解一下，它主要能用到的所有设备都有：绞肉机、斩拌机（打浆机）、拌馅机、灌肠机、烟熏炉、高温杀菌锅、真空包装机等。这是整套加工设备，但是在实际的生产加工过程当中，有许多客户其中的几款设备是用不到的，甚至是只用其中的几款设备这也是非常的正常，因为整套设备下来需要几十万，像一些大的食品生产公司会考虑整套线的引进，但是家庭作坊、店面形式的客户是不可能投资如此之大去做这个项目，但是这一类的加工却是市场上占的比率的，那么，像小产量，一天在300-500 kg的小作坊加工怎么搭配设备呢？投资需要多少钱呢？

设备介绍：1、一个小型的鲜肉绞肉机，大约的价钱从当地采购大约就三四百的样子或者买商用的也就一千多，这样可以为我们节省很多；

2、一个小型的打浆机，打浆机的作用是打碎、拌料的作用，红肠中的红曲红、淀粉、水等都可以在这个环节加入

3、灌肠机：小型的设备选择液压的灌肠机就可以，如果是不同的季节您可以做一些其他的肠种，那么这个灌肠机也是可以使用的；

4、接下来就是熟制的过程了，蒸煮、烟熏的熟制过程，我们红肠烟熏炉一个设备就能完成，那么就是我们的烟熏炉设备，烟熏蒸煮、烘干、上色一键完成，减少了投资提高了效率；

5、包装，真空包装可以提高红肠的档次，并且能够延长保质期

6、杀菌 高温杀菌后的产品能够保质半年以上的时间