

红肠熏蒸机，核桃纹红肠烟熏炉，哈红肠烘干机

产品名称	红肠熏蒸机，核桃纹红肠烟熏炉，哈红肠烘干机
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	1000.00/台
规格参数	兆源机械:100 100:200 山东省潍坊市:300
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道郝家村工业园（注册地址）
联系电话	15666887460

产品详情

红肠熏蒸机核桃纹红肠烟熏炉哈红肠烘干机每次出去玩的时候不管在哪，只要看到了有卖红肠的我肯定都会忍不住去买上两根尝一尝，感觉现在吃穿行业那可都是非常吃香的，买一台设备加工熟食来卖真的是一件非常划算的事情呢，怕设备买回去不会操作？来兆源机械车间，销售，售后一条龙服务，红肠熏蒸机而且咱们的家的设备操作起来也是非常简单跟操作全自动洗衣机一样简单，保证让您分分钟学会操作方法。

核桃纹红肠烟熏炉作用：

- 1、采用可编程控制器和大视窗触摸屏控制，生动直观地显示设备运行状态，可显示并控制温度、湿度、时间等工艺参数，全自动大型猪肉烟熏炉，并可再生产过程中随时调节参数，可进行单工艺操作，也可将九个以下的单工艺任意组合成配方进行生产，可存储100套不同配方。
- 2、设有管理人员、操作人密码，设有生产和故障记录。用户可根据需求，哈红肠烘干机选择挂接专用模式，烟熏炉，实现远程监视功能，存储、打印生产数据及曲线（用户选择）。
- 3、可根据工艺要求选择慢速或快速循环程序，以达到循环和发烟效果。
- 4、采用计时控制、中心温度计控制两种方式控制烟熏、蒸熏工艺，增加优化节能控制程序，减少能耗。
- 5、可监控烟雾温度，防止温度过高安全卫生。
- 6、多种类型的温度传感器可供用户选择。
- 7、新增水循环清洗装置。

哈红肠烘干机烟熏炉是我公司主打的食品机械，采用先进设计理念，优良的制作工艺，质量保证，核桃纹红肠烟熏炉技术水平在同行业上中保持领先。烟熏炉是集蒸煮、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

售后服务：

产品承诺:一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是铭威公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务。

我公司以生产真空包装机、烟熏炉、斩拌机、滚揉机、绞肉机、拌馅机、灌肠机、打卡机、扎线机、盐水注射机、蔬菜清洗机、切块机、切丁机、风干机为主导。也可专业承接香肠生产流水线，腊肉生产流水线等肉制品机械加工流水线。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务 公司遵循“诚信、专业、创新”的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；热忱欢迎国内外客商参观指导。