

# 哈尔滨红肠烟熏炉，红肠烟熏炉厂家直销，商用台烤肠烟熏炉

产品名称	哈尔滨红肠烟熏炉，红肠烟熏炉厂家直销，商用台烤肠烟熏炉
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	.00/个
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

哈尔滨红肠烟熏炉红肠烟熏炉厂家直销商用台烤肠烟熏炉我家楼下有一家熟食店，每天我下班回家的时候看到他们家都客流量爆棚啊，有一次我也好奇进去买了点红肠尝了尝，才终于明白了为什么他们家每天会有那么多客人了，刚开始进去的时候看到满屋的肉食卖相都很不错瞬间就有了要买的冲动了，哈尔滨红肠烟熏炉等买回家尝了尝以后就决定了要做回头客！而且他们家加工肉制品的设备是透明视窗的怎么样加工的过程看得一清二楚，安全放心。

红肠烟熏炉厂家直销全自动烟熏炉可以加工猪头肉、豆腐干、火腿、香肠、腊肠、鸡、鸭、鹅、鱼类、牡蛎、等需要蒸煮、烘干、烟熏上色的食品。本机主要由炉体、加热系统、循环风系统、及电控系统等组成。烟熏炉是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，全自动烟熏炉的触摸屏，可编程控制器及继电器，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、商用台烤肠烟熏炉温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单。具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。

每个功能的作用：

- （1）蒸煮：电加热烟熏炉通过连接锅炉或者蒸汽发生器产生蒸汽导入炉内对产品进行一次加工。
- （2）烘干：烟熏炉供应商烘干分为2种一种是蒸汽烘干在壁体2侧分布的是管道蒸汽通过管道内散热，第二种是电烘干分布在壁体2侧（型号不同数量、长短、功率、大小各不相同）电加热烟熏炉电加热管上面带有螺纹状散热片。
- （3）烟熏：食品烟熏炉通过发烟管加热木粉或者白糖等烟熏材料来产生烟雾导入炉体内，实现烟熏。
- （4）上色：结合烘干与烟熏2种功能，烟熏炉生产厂家通过特有的风道循环系统给不同产品上不同色泽

。商用台烤肠烟熏炉本公司承诺所售出的商品出货之前会进行试机，检测合格后才会发货给客户，红肠烟熏炉厂家直销确保客户收到机器时能正常使用。提供全套的安装、调试、维修、技术咨询等售前售后服务。以周到，细致，及时的速度解决客户在维修过程中所需要用到的零配件的支持。所有售出的产品保修期内免费维修更换配件。终身提供技术服务。