

# 红肠烟熏机，小型红肠加工设备，红肠烟熏炉价格

产品名称	红肠烟熏机，小型红肠加工设备，红肠烟熏炉价格
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

红肠烟熏机小型红肠加工设备红肠烟熏炉价格尖椒炒红肠，烤红肠，红肠披萨，红肠炒饭，炸红肠这几种吃法你们最喜欢那种呢，这些做法最重要的原材料便是红肠，红肠单独吃的话也是非常好吃的，现在也有很多加工红肠的店家，像那些每天加工几百几千斤的客户，红肠烟熏机自然就少不了一台烟熏炉设备了。

小型红肠加工设备我公司引进消化国外先进技术，结合生产加工肉制品系列产品的实践经验，自行研制开发的国内新型烟熏蒸煮炉。该设备可满足用户在肉制品过程中烟熏、烘干、蒸煮等各工艺，在温度、时间、烟量等方面全部自动控制。亦可用于水产品及其他食品的加工。具有能耗低、产量高、易清洗、绝热及密封性能好、升温快、烟熏香浓、哈尔滨红肠烟熏炉自动控温定时控制等特点，本产品是肉类加工企业 and 个体加工肉类食品（火腿类、熏鸡、熏鸭、熏鹅、熏鱼等）的必备设备，具有蒸煮、烟熏、烘干功能，烟熏的食品味香色浓，各工艺功能采用自动控制，温度、烟量自动可调，是肉类食品加工提高产品首选设备。

设备概述：

- 1、蒸煮：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：烘干分为2种第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，红肠烟熏炉价格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）电加热管上面带有螺紋状散热片。
- 3、烟熏：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，通过特有的风道循环系统给不同产品上不同色泽。

经过十几年的研制生产，根据客户的要求及市场反馈信息，对产品进行了更合理的改进，使其加热速度、烟熏效果都达到理想的效果。烟熏香味料以天然植物为原料，经干馏、提纯精制而成，具有良好的增香防腐效果，主要用于制作各种烟熏风味肉制品、鱼、豆制品、酱油、醋及调味料等。有两种加热方式，一种就是蒸汽加热，一种就是电加热，这个根据客户那边的具体情况，选择适合自己的加热方式。这个都是自主生产研发，可以根据客户不同的生产工艺来选择适合他们的产品，炉温能达到180度，效果很好，我们这个专门针对豆干进行研发的，烘干均匀，只有烘干的均匀了，表面没有水分了，出来的产品效果才会好呢还有一种就是电加热控制的，电加热就是用电来进行升温，烘干，不过要求就是客户那边的线能更得上，必须用工业用电这个是满足要求就可以用电加热的，比较省心，省力，直接开启就可以了，我们有两个温度探头，分别就是探测里面的温度，就是炉体内部的温度，还有就是产品内部的温度，只有温度掌握好了，就没有问题，做食品主要是什么，温度，工艺，设备，一款好的设备，温度控制好了，那出来的产品效果就没有任何的问题的。

红肠烟熏炉价格设备售后服务：

- 1.设备一年之内出现质量问题免费维修、终生维护。
- 2.提供人员培训，培训内容包括：设备操作、维护和设备的简单维修。
- 3.质保期内，对所供设备免费进行质保，小型红肠加工设备出现故障及问题48小时到位或解决。
- 4.超出质保期的设备有偿提供配件支持。介绍因我厂是生产厂家，凡型号相同的机器配件我厂均能提供，欢迎大家致电咨询。