

红肠烟熏箱，家用中小型红肠烟熏炉，红肠烟熏炉介绍

产品名称	红肠烟熏箱，家用中小型红肠烟熏炉，红肠烟熏炉介绍
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

红肠烟熏箱家用中小型红肠烟熏炉红肠烟熏炉介绍不管是去超市还是去市集，或者出去旅游，只要看到有卖红肠的我肯定都要去给自己买上两根吃，相信也有很多人和我一样特别喜欢吃红肠吧，在现在这个不愁吃不愁穿的幸福时代，吃喝玩乐是最赚钱的行业了吧，我们要做的就是抓住时机，红肠烟熏箱在该赚钱的时候赚大钱，兆源机械有红肠加工专用设备，来兆源机械选设备，满足您赚大钱的心愿。

家用中小型红肠烟熏炉烟熏炉采用304不锈钢结构，具有烟熏、干燥、蒸煮、清洗、烘烤等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，选择合理的工艺程序，实现熟化和灭菌的目的，采用PLC自动可编程控制，操作方便简单。干燥、蒸煮、烟熏三工序可按设定时间自动转换。

优势特点：

- 1、具有蒸煮、干燥、烟熏、清洗及保护等功能;
- 2、电脑自动化控制：红肠烟熏箱大屏幕人机界面，在一个画面上同时显示各种参数，以便监控运行状态;可实现远程控制;打印配方、温度、湿度曲线;可储存100个工艺配方;
- 3、独特风循环系统：有效保证产品在烘烤、蒸煮、干燥、烟熏等过程中的温度、湿度的一致性，从而保证了产品的着色均匀，色泽美观;
- 4、发烟系统：外置式木粒、木屑发烟系统，不仅使产品产生果木香气，而且可以使产品熏成由浅入深的金黄色。分体式糖炉发烟系统，可熏制传统的中式产品，产生特有的糖熏味道，并且颜色可以控制，最深可以成为枣红色。两种发烟系统同时使用能产生独特烟熏香气和颜色。红肠烟熏炉介绍门上木粒发烟系统，采用世界上的内循环发烟工艺，低氧状态发烟，缩短烟道长度，降低能耗，减少设备占地面积;
- 5、材质、保温：箱体结构以单车为单元，可以拼装成不同的组合。材质采用进口SUS304不锈钢拉丝板。

保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温性能佳；

6、控制元器件：PLC、人机界面、电磁阀等关键元器件采用进口产品；

7、加热方式：采用外接蒸汽加热方式或电加热方式；

8、配备高效的在线清洗系统：门锁和门合页及密封条设计独特，密封严密，操作方便。生熟区门互锁，区域隔离，符合HACCP要求。

红肠烟熏炉介绍不但能提高产品质量，保证卫生，同时也能降低产品成本，是现场制作肉类食品的好帮手。它可以配上小型拌馅机、小型灌肠机在市内各大型超市、各大中型市场中搞现场制作。同时也可用于大中小型食品加工厂。适用于各式香肠、各式火腿、干肠、烤鸡、烤鸭、烤肉等中西式肉制品，也适用于各式午餐肉、烤鱼片、熏豆干等其他类。

省原料，省工时，占地少，产量高。经过十年的应用，性能可靠故障极小，食品颜色均匀一致，家用中小型红肠烟熏炉呈深黄色、淡黄色、---颜色易调。目前，国内市场供不应求，我厂自主研发出全新先进的熏炉设备，在生产质量、产量、节省燃料、节省劳动量以及设备耐用度方面，产生质的飞跃，在业界遥遥领先！

服务承诺：

1. 针对客户售后咨询，我方在工作时间，24小时内给予解答。
2. 针对客户产品客诉，我方确认后，进行客诉登记。我方技术人员将进行原因分析，一周内给予回复。
3. 若需要现场技术支持，我方售后人员将在一周内到达客户现场。
4. 售后人员服务完毕，向客户提交售后服务报告，由客户签字确认。客户需求得到解决，我方售后人员方可撤离现场

产品承诺：公司配有全国范围内流动的维修售后人员，为客户解决各种技术难题。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。扫一扫微信二维码。添加微信好友，了解更多详情。