

红肠熏烤炉，商用红肠烘干机，红肠烘烤设备价格

产品名称	红肠熏烤炉，商用红肠烘干机，红肠烘烤设备价格
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	5000.00/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

红肠熏烤炉，商用红肠烘干机，红肠烘烤设备价格今中午客户来公司试机了红肠，试机完给我们每人都分了一点，刚好赶上饭点我也饿了，然后就没形象的吃了一小块，本来饥肠辘辘的肚子瞬间就安静了，不得不说，红肠是真的美味又管饱啊，大家也喜欢吃红肠吗，那大家知道美味的红肠是怎么做出来的吗？商用红肠烘干机加工肉泥肠的加工步骤是：1.绞肉2.斩拌3.拌馅4.灌肠5.熟化6.包装7.杀菌8.成品入库具体工艺还要参考您当地人的口味偶。

商用红肠烘干机设备特点：

1本机采用人机界面及PLC全自动控制，自动化程度高。

2本机具有蒸汽加热（蒸）、红肠烘烤设备热风（干燥或烘烤）、烟熏、排气等功能。

可以根据用户要求自由组合，实现多种加工工艺，能够存贮99个固定程序，红肠熏烤炉可供用户随时调用。

3采用蒸汽加热（电加热）升温，一般适用有锅炉的用户或者配置蒸汽发生器。

4采用双层不锈钢结构，超厚夹层中填充保温材料，降低能耗。

5各工艺参数（时间、温度等）由人机界面显示、控制，可确保准确无误。

6工作完成或中途机器出现故障，具有自动报警功能。

烟熏设备采用电动控制，易学、好掌握，只要将生产该产品所需温度和事件正确的设定，气动工作按钮就可以完成从烘烤、蒸煮、烟熏等多道工序，在保证提高劳动生产率的同时，方便的进行各种肉类制品

深加工。

红肠烘烤设备售后服务：凡是我厂生产的设备，经过检验，试机合格后，方可出厂。出厂时都须配带本产品说明书，商用红肠烘干机易损配件。除规定的保修一年的服务之外，设备如有损坏配件，腊肠烟熏炉价格都将按我厂成本出厂价服务于客户，让每个客户都满意，用上优质且价格合理的设备是我厂不变的宗旨。