

红肠烘烤炉，不锈钢红肠烘干箱，红肠熏烤设备介绍

产品名称	红肠烘烤炉，不锈钢红肠烘干箱，红肠熏烤设备介绍
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

红肠烘烤炉，不锈钢红肠烘干箱，红肠熏烤设备介绍今天下班回家的路上，在路上闻到了红肠的香味，抵不过肚子里的馋虫，便去买了一根大红肠吃，进到熟食店里面，便看到老板在用一台烟熏炉设备加工红肠，全透明的玻璃视窗，里面的产品加工过程一目了然，然回家吃着也放心，而且感觉他们家加工出来的红肠也特别好吃，红肠熏烤设备介绍虽然贵点不过吃到了这么好吃的红肠那值啦。

烟熏炉从哪里买到才是放心的呢，现在来看吧，当然是兆源机械的烟熏炉了，红肠烘烤炉为什么说呢，烟熏炉板材的话我们侧壁是采用4个厚度的，铜盘的管和电机都是铜包，都是采用sus304不锈钢材质的，而且价格也是非常实惠，因为近期我们搞出优惠活动呀。烟熏的产品在人们的饮食中占有的地位越来越大，人们对烟熏食品逐渐的从关心它的外边到它的整个的烟熏过程。以前的卫生烤鸭烟熏炉条件等各项标准都到不到现代人的要求，而现在我们设计师傅在红肠烟熏炉上结合了传统工艺的相结合，这样的话在使用的过程即可避免了不卫生，又能使食物在保质期时间售卖，渠道也是非常好。

红肠烘烤炉哈红肠烟熏工艺：

80度烘干20分钟-蒸煮80度40分钟-80度烘干30分钟-75度烟熏30分钟，还需要注意的是为防止出现爆肠的情况，在拌馅的时候使用真没拌馅机，将里面的空气排出，肠内就不会有气孔，在用烟熏炉加工之前用孔板在肠衣上扎上眼孔，烘干的温度不能超过80度。

分类方法：

- 1、按产能分：30型、50型、不锈钢红肠烘干箱100型、150型、250型、500型、1000型。
- 2、按结构分：内置烟熏炉、外置烟熏炉
- 3、150型以下底端有可调式支撑腿和移动轮，150型以上没有。

- 4、按照加热方式分：蒸汽加热和电加热
- 5、用电分为：两相电和三相电。
- 6、蒸汽源分：蒸汽发生器和锅炉。
- 7、熏制方法分为：冷、温、热熏三种

红肠熏烤设备介绍红肠在加工完都要进行一项烟熏的工艺，经过烟熏后食品的不但颜色非常好看，而且还有一种烟熏后的香味，吃起来让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，彻底代替了传统的烟熏方法，节省了工人的劳动了，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。

产品承诺一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是公司的服务宗旨，红肠烘烤炉并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，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。先进的技术，可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务，公司务求使您获得好的产品和服务。