

哈红肠烟熏设备，环保型红肠烘烤机，红肠烟熏箱多少钱

产品名称	哈红肠烟熏设备，环保型红肠烘烤机，红肠烟熏箱多少钱
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

哈红肠烟熏设备，环保型红肠烘烤机，红肠烟熏箱多少钱每次去超市看到货架上有玉米肠，香菇肠，鸡肉肠，猪肉肠，我都觉得我的选择困难症要犯了最后只能看着瘪瘪的钱包每样只拿两根走了，有没有跟我一样很喜欢吃红肠的人呢，不管是火腿肠还是大红肠，不管是肉泥肠还是肉粒肠，我都想统统收入囊中，红肠东北人吃的较为广泛，现在也成了各地餐桌上少不了的一种美食了。

哈红肠烟熏设备设备概述：

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，环保型红肠烘烤机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纹状散热片。

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，红肠烟熏箱多少钱通过特有的风道循环系统给不同产品上不同色泽。

不懂技术怎么办，设备买回去不会用怎么办，我公司买设备赠送技术，并且有专业的技术人员包教操作，所以看好了设备的话您放心购买，烟熏炉是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色好看，还有一种烟熏后的香味，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。

红肠烟熏炉整体由不锈钢制造，可以用来熏制肠类，肉食品，海产品，豆制品等多种产品，哈红肠烟熏设备具有蒸煮、烟熏、烘干，上色等功能。肠类全套加工设备是肉制品熟化加工过程中必不可少的设备

之一，公司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，本产品环保，节省人工，提高工作效率。

环保型红肠烘烤机产品承诺: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，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。