

哈红肠烟熏机，哈尔滨红肠烘干设备，全自动红肠蒸熏设备

产品名称	哈红肠烟熏机，哈尔滨红肠烘干设备，全自动红肠蒸熏设备
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

哈红肠烟熏机，哈尔滨红肠烘干设备，全自动红肠蒸熏设备记得小时候妈妈上班忙，看我喜欢吃红肠就在家给我准备了很多红肠让我吃，还好红肠是好吃不腻的要不然我还真怕自己吃多了吃出阴影，因为小时候一直都吃红肠，所以现在长大了我就进入了食品机械的行业，感觉所有加工红肠的客户都是亲人呐，想让加工红肠的客户都用设备出小力气赚大钱。

烟熏肉制品熟食，熏鸡，熏鸭、熏鸽、烤肠、烤鸡、熏鱼、烤鸭，烟熏豆腐干腊肉以及家禽，水产品等等熏制产品、烘干、上色一次成型。烟熏色泽好、口感更佳.质量保证、技术优良、操作方便.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，哈红肠烟熏机彻底代替了传统的烟熏炉方法，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。主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，采用设定参数方式，通用性广，自动运行中的参数可修正。

哈尔滨红肠烘干设备1、按产能分：50型、100型、200型、500型、1000型、1500型。

2、按结构分：内置烟熏炉、外置烟熏炉

3、按照加热方式分：蒸汽加热和电加热

4、用电分为：两相电和三相电。

5、蒸汽源分：蒸汽发生器和锅炉。

6、熏制方法分为：冷、温、热熏三种。

烟熏炉工作原理，烟熏炉厂家食品烟熏设备采用电动控制，全自动红肠蒸熏设备易学、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。

全自动红肠蒸熏设备产品承诺：一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务公司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。并承接各种特别的包装机械的设计和开发及维修改造业务。先进的技术，哈尔滨红肠烘干设备可靠的质量，合理的价格，完善的售后服务