

哈红肠熏烤机，商用哈红肠蒸熏设备

产品名称	哈红肠熏烤机，商用哈红肠蒸熏设备
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	.00/个
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

哈红肠熏烤机，商用哈红肠蒸熏设备红肠是很多人都喜欢吃的食物了吧，物美价廉，美味管饱，现在有越来越多的厂家打进了红肠加工的这个市场，抢占市场先机，就是给自己一个赚钱的机会，想要赚钱，当然要小小的投资一下啦，选择一台红肠专用烟熏炉小小的投资一点钱，后期就能给您带来巨大的财富，解放自己的双手，保护环境，兆源机械的烟熏炉针对节能环保做了调整和改进，只为做适合您的烟熏炉。

商用哈红肠蒸熏设备烟熏炉可蒸煮烟熏各种香肠、火腿肠、干肠、腊肠、烤肉及各种鱼等。操作简单、方便可靠。是集蒸煮、烘干、烟熏、上色于一体的全自动烟熏炉，香肠烘干机价格主要用于肉类食品、鱼制品的烟熏工艺，烟熏炉通常还同时具有干燥、烘烤、蒸煮等功能。烤肠烟熏炉一般采用蒸汽、电或者燃气等提供加热热源。烟熏炉能实现机械化、电气化、连续化生产作业，大大提高生产效率；烟熏炉供应商烟熏炉其生产工艺简单、操作方便、熏制时间短、劳动强度低不污染环境，且对产品起防腐、哈红肠熏烤机保鲜、延长保质期等用途。兆源机械公司遵循专业、诚信、创新的经营宗旨，愿与各界人士携手合作，共谋发展，建立长期稳定的合作关系；我们将以优良的品质，及时周到的售后服务与您紧密合作，共同开创新的未来。

烟熏炉的结构组成及工作原理：

烟熏炉主要是由炉体、控制箱、发烟室三部分组成。炉体是进行烟熏上色蒸煮烘干的场所，上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，商用哈红肠蒸熏设备蒸汽通过蒸汽预留口进入铜盘管内，铜导热性好，传热速度快，并且增大了接触空间，升温速度更快，高效节能。电加热管在两侧，升温速度快，受热均匀。两个温度探头，一个测炉内温度一个测食品温度，外观的帮助我们判断产品的熟化状态。炉内两侧有独立烟道，上部设有排气口、排烟口，侧面专门有蒸汽对流口，目的也是保证炉内温度、烟雾上下一致的效果，避免上下温度不一致，烟熏色泽不一致的状况。在炉内的底部设有排水口，排除蒸汽遇冷凝结形成的水珠。

超市里面什么肠都有，像是玉米肠，香菇肠，鸡肉肠，猪肉肠，肉粒肠，肉泥肠应有尽有大家喜欢吃什

么肠呢？我最喜欢的就是猪肉肠了，用猪的后腿肉加工出来的红肠香而不腻，这些都可以用咱们的烟熏炉加工出来的欧。

哈红肠熏烤机产品售后:

一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务是我们的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，商用哈红肠蒸熏设备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进业务。