商用红肠蒸熏炉，中小型哈红肠蒸熏设备，红肠烘烤箱厂家直销

产品名称	商用红肠蒸熏炉，中小型哈红肠蒸熏设备，红肠烘烤箱厂家直销
公司名称	山东兆鑫智能科技有限公司
价格	4000.00/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

商用红肠蒸熏炉，中小型哈红肠蒸熏设备，红肠烘烤箱厂家直销今天同事在旁边给我报了一串菜名豆干、豆皮、鸡鸭，腊肉、腊肠、香肠、红肠等等问我想吃点啥，我随口就说我想吃红肠，同事在旁边开心的说这么巧的吗，今天有一个哈尔滨的同事来公司试机大红肠，加工出来的效果客户非常满意，然后分给我一些，呐那去吃，我接过大红肠咬了一口哇瘦肉不柴，肥肉不腻满口的都是幸福。

商用红肠蒸熏炉100型烟熏炉

尺寸：1600mm*1300mm*1900mm

电机高：280mm

内部尺寸：1050mm*1100mm*1250mm

重量：700kg

功率：18kw

单次产量：100公斤

高压压强：0.2Mpa

低压压强：0.1Mpa

高压炉温：120度

低压炉温：100度

红肠烘烤箱厂家直销烟熏炉上部有风扇、铜盘管，风扇的作用是在电机的带动将吸上来的热气、商用红肠蒸熏炉烟雾进行扩散，达到均匀地效果。铜盘管是用于烘干功能时，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。

烟熏炉是我公司主打的食品机械，采用先进设计理念，优良的制作工艺，质量保证，技术水平在同行业上中保持领先。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，烟熏炉还有一种烟熏后的香味，让人感觉香而不腻

倾听客户的声音 ”是兆源公司的首要事情，客户需求是我们持续改进的动力。红肠烘烤箱厂家直销我们坚持不懈努力为客户提供优质的产品和出色的服务，从最初的咨询、设计到安装、调试、培训，我们力争从各个方面满足客户的需求。