

红肠烟熏炉，全自动红肠烟熏炉

产品名称	红肠烟熏炉，全自动红肠烟熏炉
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	.00/台
规格参数	售后:一年 网盘:4 电压:220-380V
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

产品详情

红肠烟熏炉 全自动红肠烟熏炉辽宁沈阳铁西区的客户，之前来过山东考察设备，今天给我打电话说就要用设备了。因为确实也是对比过多家，但觉得我们设备质量还是好的。因为之前我也给他发过客户加工的事情，他觉得很满意。好的烟熏炉里在烟熏过程中是没有明火的。因为用的配件是不一样的。有些劣质厂家会用有缝发热管。时间一长，会开缝。明火自然而然也会随着管道进入到炉子里，从而导致爆肠。这种烟熏炉，即使再便宜也是不可取的。

红肠烟熏炉 红肠有两种，有肉粒肠和肉泥肠，您像肉粒肠的工艺流程是绞肉-拌馅-灌肠-熟化-包装，用到的设备是绞肉机-拌馅机-灌肠机-全自动红肠烟熏炉和真空包装机，肉泥肠就是在肉粒肠的基础上加一个斩拌装置，绞肉机之后配上一个斩拌机，斩拌好的肉泥直接拌馅，灌肠，熟化，包装就可以了。配方：猪瘦肉38kg，猪肥肉12kg，淀粉3.0kg，味精0.045kg，胡椒粉0.045kg，大蒜0.15kg，硝酸0.0025kg，精盐1.75~2kg。

全自动红肠烟熏炉是全自动掌控，照着屏幕按就行。点按“工艺自由选择”，根据产品的熏制拒绝及工艺流程来调整、自由选择所必须的工艺；同时调整好适当的温度和时间，一般情况下烟熏炉浸泡的温度设置在70度以内，熬温度不过85摄氏度；红肠烟熏炉原作完后点按“工艺落成”，回到后点按烟熏炉上的“监控画面”，按“始动”后烟熏炉设备即按所原作落成的工艺参数展开工作；如遇上紧急情况应立即按下烟熏炉面板上的“急停”电源，故障回避后方可再开烟熏炉。

红肠烟熏炉采用304不锈钢制作，触摸屏控制，全自动，操作简单，现又研究新型发烟装置，发烟量大，功能多，烟熏均匀，上色快。可以加工猪头肉、豆腐干、火腿、香肠、腊肠、鸡、鸭、鹅、鱼类、牡蛎、等需要蒸煮、全自动红肠烟熏炉烘干、烟熏上色的食品。

全自动红肠烟熏炉方将履行规定的每一项要求，按质、按期、保质完成交货任务。在此，我方对产品的质量、加工周期、红肠烟熏炉到货等生产过程严格按照客户需求进行加工生产。对于所有部件、关键

部件的标准担保稳定可靠，