# 烟熏炉厂家红肠加工设备自动熏肠机

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 烟熏炉厂家红肠加工设备自动熏肠机 |
| 公司名称 | 诸城市科力机械有限公司 |
| 价格 | 15300.00/台 |
| 规格参数 | 品牌:科力<br>型号:30型外置发烟<br>产地:诸城 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市观海路3250号（注册地址） |
| 联系电话 | 13791613034 |

# 产品详情

加工红肠用哪些设备，冻肉绞肉机--拌馅机--自动液压灌肠机--扎线机--烟熏炉--包装机。我们是专业生产肉制品加工设备的厂家，实体厂家一手货源放心产品，

设备详情还请致电咨询厂商谢谢！设备咨询18453665104

哈尔滨红肠深受广大人们群众的喜爱，对于红肠制做您了解多少呢，科力生产的红肠烟熏炉就值针对不同的肠类研发生产的一款设备，可以加工香肠，腊肠，米肠，粉肠，烤肠，大众肠，红肠等各种肠类，具有蒸煮烘干烟熏的功能，一机多用，有了这个设备加工肠类不是问题。

下面给大家分享下红肠的制作方法：

红肠加工方法需要用的设备有冻肉绞肉机-拌馅机--灌肠机（液压灌肠机，气动扭结灌肠机）-扎线机-烟熏炉，将灌制好的红肠依次挂在推车上，推进烟熏炉蒸煮温度85°左右，蒸煮45分钟左右，然后烘干10分钟左右，最后烟熏。加工红肠时温度不宜过高。公司研发生产的烟熏炉适用于各种肉制品的加工，客户可以带料来厂试机考察。

烟熏炉型号齐全，大中小型都有，适合各种大中小型肉制品加工厂，食品加工厂等。欢迎前来考察！