

玛山

益阳玛山产业机械有限公司，公司地址在：湖南省益阳市资阳区长春工业园资阳大道瀚鑫机械D区。

玛山公司专心的做一种产品：食品烤房。稍具体一点说，是做热风食品烤房。我们是中国食品机械行业内一家成立六年专门只做食品烤房的公司。

热风食品烤房是指：烘干温度从“常温到135度”区间的专门烘烤“鸡、鸭、鱼、肉、豆干、果脯、药材”的烤房。

这主要是因为加工量大小和设备体积大小的问题，因为我们的设备每批次加工量都是按“吨”算的，设备体积小的都是长4.3米，宽3.15米，高3米的大箱体，所以名字叫“烤房”更贴切些。

玛山公司的烤房是基于“工艺标准化、产量规模化、操作自动化”的理念设计制造的。与传统烘烤设备的主要三点差别是：

(1) 设备主体采用食品级304不锈钢+高密度保温岩棉制作，各项指标符合国家食品安全卫生标准，外观大气精美，保温节能效果优良。

(2) 设备控制采用触摸屏智能操作系统，可同时设置、存储多条烘烤工艺，烘烤过程全自动化控制，能使工厂实现标准化生产。

(3) 设备有多项专利技术保障烘烤效果均匀、稳定，且过程中不需要人工对物料进行翻盘、换位。能节省很多人工，提高工厂生产效率。

玛山公司的烤房目前成功大规模应用的领域有：

- (1) 整只的鸡、鸭、鹅烘烤：如卤鸭、酱板鸭、腊鸡、风干鹅；
- (2) 禽肉制品烘烤：如鸭脚、鸡腿、鸭脖、鸭翅；
- (3) 肉制品烘烤：如牛肉干、腊肉、兔子肉、风吹肉；
- (4) 淡水鱼烘干：如白鲢（整条）、鲫鱼（整条）、鱼块、鱼尾、鱼翅；
- (5) 果蒲烘干：如芒果干、草莓干、红薯干；
- (6) 豆制品烘干：如麻辣干子、辣条、素肉；

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/ls-568944.html>