

环保型豆腐干烟熏炉，豆干烘烤上色炉

产品名称	环保型豆腐干烟熏炉，豆干烘烤上色炉
公司名称	诸城市兆祥食品机械经营部
价格	18800.00/台
规格参数	售后:一年 型号:50---500型 小车:1个
公司地址	山东省潍坊市诸城市人民东路希努尔国际商贸城东100米路南
联系电话	15666884802

产品详情

环保型豆腐干烟熏炉 豆干烘烤上色炉想要加工出来好吃的豆干那自然就是少不了一台好用的豆干烟熏设备了，本机是由炉体加热系统，循环风系统，烟熏炉是肉制品，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀。豆干小课堂来啦，豆干加工小知识：豆干在进入烟熏炉之前需要先把烟熏炉升温到105度偶，然后再把摆好的豆干推入烟熏炉内，这样可以瞬间把豆干表皮的水分烘干，保证豆干得出品率。大家都学会了吗？

烟熏炉是各种香肠，海产品、熏鸡、烤鸭等肉产品不可缺少的设备之一，环保型豆腐干烟熏炉具有干燥、蒸煮、烘烤、烟熏、干燥、排风等功能。经过多年的摸索探索研制生产，过程缩短，提高生产效率；并能控制烟熏液的量，帮助生产企业有效控制了成本，对产品进行了性能更高，设备更合理的改进，使其加热速度和烟熏效果都达到了理想的效果。豆干烘烤上色炉从而为用户提供了更、更可靠、更卫生和经济的选项。

分类一：从自动化程度上可分为全自动和半自动两种。全自动烟熏炉采用PLC自动可编程控制，大视窗的人机界面，生动直观地显示设备运行状态，可在运行中随时调整时间、温度、湿度、排风大小等状态参数，操作非常简单，干燥、蒸煮、豆干烘烤上色炉烟熏三工序可按设定时间自动转换，温度按设定值自动调节，环保型豆腐干烟熏炉工序结束自动显；工作完成或中途机器出现故障，自动报警。半自动烟熏炉可根据客户要求采用进口或国产的电器元件，节省购机成本。