

腊肉烟熏炉 腊肉熏豆干烘干设备

产品名称	腊肉烟熏炉 腊肉熏豆干烘干设备
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 电压:220-380 包装:防震膜
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

重庆腊肉烟熏炉 腊肉熏豆干烘干设备前些天有人送了一些腊肉给我，是公认的那种“不健康”的腊肉：偏肥、且用烟熏过，不用凑近都能感觉到一股烟味。但是对于爱吃腊肉的我来说，肥美的腊肉配合不健康的烟熏味，简直就搭。但是现在烟熏产品不和以前的一样了，烟熏制品容易致癌，现在都是专的烟熏炉烟熏的，可以过滤

电机带动轴流风机，上下烟熏都很均匀，豆干不需要翻，颜色均匀，贵阳豆干烟熏炉外形美观，是*的豆干烟熏炉，腊肉熏豆干烘干设备，控制炉内烟量和温度均匀。炉内设有温度传感器，用于自动检测蒸煮、烘干和烟熏温度。

箱体系统：标准厚度保温墙板，耐热性可靠。墙板内外优质不锈钢材料。模块化结构。生熟互锁功能。烟熏箱由多个系统组成：具有热风（干燥或烘烤）蒸煮、烟熏、排风等功能。主要有主机（炉体）发烟装置、主管路、重庆腊肉烟熏炉高压蒸汽系统、低压蒸汽系统、电器控制部分等系统组成。

烟熏炉有几种规格，有30型，50型，100型，这三种属于店面，小产量生产腊肉熏豆干烘干设备，250型，500型，1000型。