

豆腐干烘干机器厂家

产品名称	豆腐干烘干机器厂家
公司名称	山东沃斯达科智能科技有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科
公司地址	中国山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号
联系电话	1825-3617308 18806362576

产品详情

烟熏豆干之后怎么吃才好吃那？我来告诉大家几种做饭，保证你做出来的烟熏豆干，又香又好吃，有没有很期待那，现在就告诉你们，喜欢吃辣的朋友可以少放点韭菜，然后用爆辣椒炒着吃，保证朋友们爱吃，还有一种是凉拌，再就是青辣椒炒豆干炒肉丝，也是很好吃的，大家买回家做做试试吧，保证你爱上豆干。

烟熏炉工作原理是：使用液体烟熏香料通过发烟系统加热使烟熏液雾化对食物进行各个角度的熏制，最大的优点是采用德国进口的微型编辑器和电磁阀可实现对食品加工过程严格控制温度、湿度的时间，加工出来的食品零焦油，各项指标均符合国际标准，还能做到零排放，低能耗，在食品加工生产中操作简单，不受任何场地限制，生产效率高，它在国内同行业乃至国际同行中是佼佼者。

烟熏炉材质采用进口SUS304不锈钢拉丝板。烟熏炉保温层采用进口聚氨酯保温材料，耐高温一次成型，保温性能极佳。控制元器件PLC、人机界面、电磁阀等关键元器件采用进口名牌产品。烟熏炉全自动加热方式采用外接蒸汽加热或电加热方式。配备高效的在线清洗系统。烟熏炉门锁和门合页及密封条设计独特，密封严密，操作方便。烟熏炉生熟区门互锁，区域隔离，符合HACCP要求。烟熏炉全自动实现远程控制；打印配方、温度、湿度曲线；可储存100个工艺配方。烟熏炉独特风循环系统，有效保证产品在烘烤、蒸煮、干燥、烟熏等过程中的温度、湿度的一致性，从而保证了产品的着色均匀，色泽美观。

烟雾发生装置采用木粒发烟器、发烟稳定、上色快，并且进入箱体中的烟干净清洁。配备高压管道泵用于清洗盘及烟管中的污垢，在盘管及烟道中装有各种角度的喷嘴。根据客户的要求对烟雾箱实行前后开门并可实现前后站的互锁，并达到对日本及欧盟出口注册的要求。本设备具有烘烤、干燥、蒸煮、冷熏、热熏、冷却等功能，用户可根据产品加工工艺的不同要求，灵活选择适当的工艺程序，实现自动控制，达到熟化和灭菌之目的。本设备由烟熏箱、自动程序控制器、烟雾发生器、烟熏车四部分组成。关键部件是由蒸汽管道、热交换器和出气通道组成完善的循环系统，箱内熏烟与热气的混合气体在两组循环风机的作用下，形成涡流区域，使混合气体以适宜的速度平衡而均匀地通过悬挂在烟熏箱内的肉制品，使其熟化和灭菌。