

# 烟熏豆腐干机器

产品名称	烟熏豆腐干机器
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	9.00/台
规格参数	品牌:沃达斯科 型号:50 产地:诸城
公司地址	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	18263692837

## 产品详情

烟熏豆腐干机器用我们实验室的烟熏烤炉进行试验，他那种豆腐干很厚，厚度大约在烟盒那么厚吧，我们用了35分钟就烟熏好了，效果非常的棒，后期从我们厂定了2台200kg豆腐干烟熏烤炉，我们紧跟售后服务上门安装调试。

### 设备简介：

该烟熏炉是热风循环设备，主要靠顶部的循环风机，带动整个炉内的循环，香肠烟熏炉主要加热方式是蒸汽加热，能实现蒸煮烘干，烟熏，三种工艺，主要为炉内提供热量，方便对产品的制作。电器我们采用的是正泰电器控制，属于半自动旋钮手动控制，操作简单，不易孙桓，发烟箱，是料斗式电热盘加热，通过烟熏炉控制上面的发言开关控制，然后电热盘加热，木粉或者白糖放到上面，发烟，通过进烟管道，进到路体内，对产品进行烟熏，上色均匀，颜色光亮

食品的烟熏保藏有着悠久的历史，尤其是肉类制品的烟熏历史可以追溯到公元前。烟熏是利用木屑、茶叶、甘蔗皮、糖等材料的不完全燃烧产生的气溶胶，对产品进行熏制，改变食品的风味，提高产品质量的一种加工方法。主要用于制作肉制品、鱼制品和豆制品，如熏香肠、熏火腿、熏鱼、熏豆腐等。烟熏是最古老的肉制品加工处理方法之一，豆干熏烤炉哪家好，烟熏原始目的是要提高肉的保存性