

豆腐干烘烤炉

产品名称	豆腐干烘烤炉
公司名称	诸城奥信维工业装备有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:沃达斯科 咨询热线:18806362561
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

豆腐干烘烤炉使用方法：1.首先将压好裁成块的豆腐干放在我们提供的烟熏推车托盘上，一般烟熏推车根据型号和产量上面可放置5-20个盘子，将每层的盘子/筛子全部摆满豆腐干。注意：每块直接要留一公分的间隙。2.将放满豆腐干的推车推到豆干烟熏炉里面。关上炉门，通过豆干烟熏炉左侧控制按钮或者PLC电脑控制面板，设定温度和时间，即可升温，表皮稍微烘干后打开发烟开关，烟雾即可在烟熏炉炉体内部烟熏豆腐干。烟熏时间到后自动报警，关闭发烟开关，打开排烟开关，将烟雾排到室外后，打开烟熏炉，即可看到烟熏完成的豆腐干。

豆腐干烘烤炉的优点是烟熏效果好，烟熏效果均匀，节省人工，出品率高。口感好。欢迎广大客户的咨询、订购。关键配件也是进口的，主要是为了达到客户的需求，食品都是很严格的，食品机械当然也不能松懈。小型烟熏炉，体积小，占用地方不大，操作方便，使用简单，精致。

豆腐干烘烤炉在用烟熏炉烟熏豆干的时候我们常常先把炉内的温度升起来在放上豆干要不，如果先把豆干放进去，炉内的温度上升很慢，同时也会很耗电。豆腐当中有很多的营养成分，但是只是单独这样吃也太没有意思了，所以我们现在的人太聪明了，发现了可以烟熏着吃，烘干着吃，把豆腐变成了烟熏豆腐干，吃起来也是别有一番风味啊