

豆干烟熏炉，豆腐皮烟熏箱，豆干烟熏设备

产品名称	豆干烟熏炉，豆腐皮烟熏箱，豆干烟熏设备
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	18800.00/台
规格参数	保修:一年 电压:220-380 产地:山东
公司地址	山东省潍坊市诸城市密州街道陈家林村西（注册地址）
联系电话	1566-6884802 15666886525

产品详情

豆干烟熏炉 豆腐皮烟熏箱 豆干烟熏设备南方豆干不像零食豆干那样小巧。一般都是两块就要一斤左右。于是很好奇它的味道，便从网上购买了一些，豆干很厚，而且豆香味很浓，因为压得特别实，都能用擦丝板来擦丝。用了一点辣椒油拌了一下，一下就知道为什么南方人喜欢吃豆干了。顺便跟你们说，我们厂家就是专门卖烟熏豆干烟熏炉的。

豆干烟熏炉 是肉制品熟化过程中必不可少的设备之一，豆干烟熏炉具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、排风、清洗等功能。经过十几年的研制生产，根据客户的要求及市场反馈信息，对产品进行了更合理的改进，使其加热速度、豆腐皮烟熏箱 烟熏效果都达到理想的效果。豆干烟熏设备主机框架夹层均填充进口耐高温聚氨酯发泡材料一次成型，使保温效果增强，密封性好，节能高效。

豆干烟熏设备的触摸屏，可编程控制器及继 **电器**，电磁阀等关键电气元件均采用进口产品。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、排风大小等状态参数，操作非常简单。豆腐皮烟熏箱具有优异的发烟及循环系统，可使炉内的烟雾均匀分布，从而使肉制品着色均匀，色泽美观，保证产品具有较高的出品率。豆干烟熏设备彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动了，提高工作效率，豆腐皮烟熏箱更增强了食品的口感及弹性。

豆干烟熏设备为双门型号，是我公司引进消化国外先进技术，结合生产加工肉制品系列产品的实践经验，自行研制开发的国内新型烟熏蒸煮箱。豆干烟熏设备可满足用户在肉制品过程中烟熏、烘干、蒸煮等各工艺，在温度、豆干烟熏炉 时间、烟量等方面全部自动控制。豆腐皮烟熏箱亦可用于水产品及其他食品的加工。豆干烟熏炉具有能耗低、产量高、易清洗、豆腐皮烟熏箱绝热及密封性能好、升温快、烟熏香浓、自动控温定时控制等特点，是食品生产厂家最理想的食品加工设备。