

豆腐干烟熏炉，全自动烟熏豆干的设备

产品名称	豆腐干烟熏炉，全自动烟熏豆干的设备
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	19800.00/台
规格参数	售后:一年 电压:220-380 网盘:4-8
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

豆腐干烟熏炉 全自动烟熏豆干的设备现在加工食品都用烟熏炉，但是仅对于诸城来说，烟熏炉生产厂家实在是太多了，到底哪一家有保障？兆源机械厂家主要是针对各种烟熏炉进行定做的，质量保障，所有的机器都是自动化生产的，速度快，设计合理，销往各地加工不同食品的老板手中，他们都说效果很好。

豆腐干烟熏炉可以加工各种各样的美食，也是制作各种香肠、海产品、熏鸡、乳鸽、烤鸭等肉食品不可缺少的设备之一，在食品行业里或者是在肉制品加工过程中应用都是非常广泛的，话说，烟熏炉这个设备从开始的研制到现在的广泛应用已经经过十几年的时间了，全自动烟熏豆干的设备通过有关的专家们不断的改进和对国内外技术的融合，具有蒸煮、干燥、烘烤、烟熏、上色等功能，有着非常好的节能效果。即节能环保又提高了工作效率。

豆腐干烟熏炉 豆干的营养价值非常高，对于豆干的食用制作方法也有很多种，其中烟熏豆干，独特，带有淡淡的烟熏木粉香味，口味香醇，豆干外表结实，内部鲜嫩，深受喜爱，常用的传统烟熏豆干的方式，豆腐干烟熏炉有诸多弊端，费时间，费人力，而且也不能保证每一次加工的口味相同，颜色均匀，但是现在有这款全自动烟熏豆干的设备就可以一劳永逸，全自动操作方便快捷的控制系统，可以大大的节省人工时间和成本，系统带有工艺记忆，烟熏豆干设备厂家每次打开到结束不需要人工操作，能够保证每一炉出来的产品颜色口味相同。

豆腐干烟熏炉 1产量高。豆干熏炉设备采用节能技术，充分利用锯末燃烧过程中产生的烟火。熏室又采用双层保温,高温内循环系统,烟雾温度均匀,产品颜色一致.熏制时间短，产量高。每公斤黄豆可熏出1.5公斤以上烟熏豆腐干。

2省燃料。用锯末或者木屑做燃料，且用料极少，熏制100公斤熏干燃烧锯末约40公斤。3省劳力。劳动强度小，全自动熏干模式，烟熏豆腐干设备型号不用翻干。一位工人可同时照看4台熏炉，效率高，每台豆

腐干熏炉设备一次进炉80市斤黄豆的鲜豆腐干，全自动烟熏豆干的设备35分钟左右即可完成熏制过程。

4周围环境干净卫生。达到国家生产卫生标准，外排烟雾较少。适合大，中，小豆制品加工企业和小作坊生产豆腐干使用。

5保存时间长。烟熏豆腐干是纯天然锯末熏制，不加任何着色剂，颜色均匀，无次品。6维修简单，安装方便。购回当天可以投入使用，有故障当地可以维修，配件厂家供应。

豆腐干烟熏炉 售后服务承诺：

1、设备安装完毕后，对贵公司指定的操作人员进行免费指导培训，使之能够掌握设备的操作方法和进行一般的维修保养。2、在设备验收交付使用之日起，对产品提供一年的免费保修，（含自然损坏零件费，如属贵公司人员由于操作不当所造成的损坏，经协商后只收取适当材料费）。全自动烟熏豆干的设备保修期满后，我公司对产品提供永久性保修，只收取适当成本费，免收人工费。