

豆干烟熏炉，专业制造豆腐干烘熏炉厂家

产品名称	豆干烟熏炉，专业制造豆腐干烘熏炉厂家
公司名称	山东兆源机械制造有限公司
价格	15744.00/台
规格参数	售后:一年 电压:220-380 包装:防震膜
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

豆干烟熏炉专业制造豆腐干烘熏炉厂家豆腐干具有健胃、抗氧化，增强免疫力的功能。烟熏后的豆腐干是我爱吃的一道食材，一般都是凉拌着吃，劲道十足，豆香味很浓。说起来烟熏产品，不光是豆干可以烟熏着吃，很多像腊肠，腊肉，鸡，猪肉产品都是可以烟熏的。通常情况下店面或是加工工厂都少不了一个叫烟熏炉的设备

豆干烟熏炉采用时间继电器控制系统，使用起来先打开电源开关，第一步设定时间；小型烟熏机器第二步，设定温度；第三步设备开始运行；当时间和箱体内的温度达到预定时候，设备自动报警，专业制造豆腐干烘熏炉厂家并且会伴随报警灯闪烁。此设备不仅可以烟熏肉类、而且可以烟熏豆制品、鱼类、槟榔等。

豆干烟熏炉兆源生产的烟熏炉具有以下功能优势：

1. 赋予制品特殊的烟熏风味，增进味香，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果彻底代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动力，提高了工作效率，更增强了食品的口感及弹性。
2. 使制品外观具有特有的烟熏色，专业制造豆腐干烘熏炉厂家对加硝肉制品促进发色作用，使制品色泽诱人。
3. 脱水干燥，杀菌消毒，防止制品腐败变质，使肉制品耐储藏。
4. 烟气成分渗入肉内部防止脂肪氧化。

豆干烟熏炉熏炉一年三包+终生维修+量身定做+长期跟踪服务我公司配有多位技术全面的工程技术人员

竭诚为您服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，专业制造豆腐干烘熏炉
厂家技术咨询等售前售后一条