

豆腐干熏烟机生产工艺 豆腐干熏烟机 诸城惠万德机械

产品名称	豆腐干熏烟机生产工艺 豆腐干熏烟机 诸城惠万德机械
公司名称	诸城市惠万德食品机械厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市薛馆路中段路南
联系电话	13031693650

产品详情

烟熏炉电加热的应用

烟熏炉具有烘烤、蒸煮、烟熏、上色等多种功能，并且耗电量低，其成本仅为烧煤的60%。使用电加热烟熏炉更方便一些，因为电的普及范围更广，豆腐干熏烟机厂家地址，简单方便，同时也能降低产品成本，是现场制作肉类食品的好帮手。

小型烟熏炉可以配上小型拌馅机、小型灌肠机在市内各大型超市、各大中型市场搞现场制作。同时也可用于大中小型食品加工厂。适用于各式香肠火腿、干肠、烤鸡鸭、烤肉等中西式肉制品，豆腐干熏烟机多少钱，也适用于各式午餐肉、烤鱼片、熏豆干等其他品类。 豆腐干熏烟机

豆腐干熏烟机的介绍

我公司生产的豆干烟熏炉是集烘干、烟熏、上色于一体的半自动烟熏炉，经过烟熏后食品的颜色好看，还有一种烟熏后的香味，让人感觉香而不腻，也能达到环保效果，代替了传统的烟熏炉方法，节省了工人的劳动力，提高工作效率，更增强了食品的口感及弹性。操作方便、简单。干燥、烟熏，排气三步工序可完成；主循环风扇送风均匀，使炉体内温度均匀，该机特别采用了翘片式不锈钢电热管，豆腐干熏烟机生产工艺，对炉温升温迅速，干燥效果更佳。采用设定参数方式，通用性广，运行中的参数可修正。

豆腐干熏烟机

目前烟熏炉常用的加热方式有电加热和蒸汽加热，那么怎样选择一个适合自己使用的加热方式的烟熏炉

呢？

蒸汽加热烟熏炉，加热能源采用蒸汽，利用蒸汽蒸煮产品，蒸汽盘管负责烘烤产品，豆腐干熏烟机，蒸汽加热的烟熏炉适合有蒸汽源的用户，如果您的工厂有足够的蒸汽源，或者可以配上个蒸汽发生器来使用，那么您可以选择蒸汽加热的烟熏炉。

没有蒸汽源的客户可以选择电加热的烟熏炉，电加热的烟熏炉原理是用电加热管来烘烤产品，烟熏炉上部预留蒸汽接口，方便后期有蒸汽源的情况下可以外接蒸汽使用，非常方便。 豆腐干熏烟机

豆腐干熏烟机生产工艺-豆腐干熏烟机-诸城惠万德机械(查看)由诸城市惠万德食品机械厂提供。诸城市惠万德食品机械厂（zchuiwande.tz1288.com）是从事“烟熏炉,拌馅机,绞肉机,灌肠机,切丁机,蛋饺机,蒸线油炸线等”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：邓经理。