

动物油加工生产线 动物油精炼设备 牛油羊油提炼设备 猪油熬炼精炼设备 鸭油精炼机

产品名称	动物油加工生产线 动物油精炼设备 牛油羊油提炼设备 猪油熬炼精炼设备 鸭油精炼机
公司名称	河南德佑聚机械设备有限公司
价格	68000.00/台
规格参数	品牌:德佑聚 机身材质:食品级不锈钢 产地:河南郑州
公司地址	河南省巩义市河洛路88号
联系电话	18037812955 13203895532

产品详情

油脂精炼通常是指对毛油进行精制。毛油中杂质的存在，不仅影响油脂的食用价值和贮藏，而且给深加工带来困难，但精炼的目的，又非将油中所有的杂质都除去，而是将其中对食用、贮藏、工业生产等有害无益的杂质除去，如棉酚、蛋白质、磷脂、黏液、水分等都除去，而有益的"杂质"，如生育酚等要保留。因此，根据不同的要求和用途，将不需要的和有害的杂质从油脂中除去，得到符合一定质量标准的成品油，就是油脂精炼的目的。

动物油熬炼工艺流程：

破碎机：负责将动物油冻料或生料进行粉碎，使物料成为3-5厘米的颗粒，便于输送与熔炼。

输送刮板：负责将物料输送与炼油锅。

分料器：多台熬炼锅时，需要使用分料器将油料均匀送至每口锅中。

微负压熬炼锅：与市场同类产品不同，我厂熬炼锅采用微负压工艺，将物料在真空条件下熬制成固液混合状态(液体：油脂。固体：油渣)。

油渣分离刮板：刮板上布满小孔，将熬炼锅放出的油渣混合物分离，油脂从孔中漏出，汇入导油槽流向储油仓。渣随刮板送至榨油机。

存料仓：存储刮板带来的渣，并均匀送至榨油机，防止榨油时渣过多造成噎机。

螺旋榨油机：提取渣中残油，并制得瓦块饼。

动物油精炼所用设备：

脱胶罐：去除猪毛油中的胶体杂质，提高油脂质量。

脱酸罐：脱除油中游离脂肪酸与其它杂质，防止油脂酸败。

脱色罐：去除油中深色素与微量胶杂，使动物油色泽更透亮。

脱臭罐：脱除有异味分子与机械杂质，使油脂存放时间更久(18个月以上)。