

两联密封式全自动PLC数控智能微压煮浆设备

产品名称	两联密封式全自动PLC数控智能微压煮浆设备
公司名称	山东金豆食品机械有限公司
价格	22000.00/件
规格参数	品牌:金豆 型号:JW-ZJG002 产地:山东济南
公司地址	山东省济南市槐荫区融建财富壹号广场2号楼2109-1
联系电话	0531-87987577 13705442180

产品详情

产品简介

本设备用于食品原料的高温蒸煮，可用于豆浆，红豆，绿豆等五谷杂粮的蒸煮，还可以用于肉类骨汤的熬制。设备内外都采用食品级不锈钢304材质制作。

产品特点

- 1、设备根据使用要求的不同，有手动和自动两种控制的配置，自动的采用气缸开盖的方式，并可以根据使用的要求定制。
- 2、设备的加热方式根据使用环境的不同，有蒸汽加热或电加热两种方式。
- 3、该设备工作时无需添加消泡剂，可实现无人值守作业。四步安全措施控制，让客户使用得放心、舒心。
- 4、1立方容积的煮浆罐，可煮120~150斤黄豆的豆浆，设备配安全阀，进浆、进蒸汽，排空自动阀。带配电箱，可定时进浆，延时煮浆。

煮浆方法及技巧

煮浆是豆腐生产过程中重要的环节。因为大豆蛋白质的组分比较复杂，所以蛋白质变性的温度(亦即煮浆时间)和煮沸时间应保证大豆中的主要蛋白质能够发生变性。另外，煮浆还可破坏大豆中的抗生理活性物质和产生豆腥味的物质，同时具有杀菌的作用。

煮浆方法主要有以下几种:

- 1、电热管加热。在容器中安装加电热管，对豆浆加热。也可以安装测温、控温和定时装置。此方法生产能力也比较小，只在小型工厂或作坊中使用。
- 2、直接蒸汽加热。简单的做法是将蒸汽管直接通入盛有豆浆的容器中，利用蒸汽与豆浆直接接触进行加热。但如果锅炉来的蒸汽含有杂质，会影响产品质量。另外，通入蒸汽后，蒸汽冷凝形成的水会降低豆浆的浓度。
- 3、间接蒸汽加热。较早是采用夹层锅、冷热缸或盘管对豆浆进行加热。目前利用板式换热器、管式换热器等连续加热方式。此方法一般是利用锅炉的高温蒸汽对豆浆进行加热，生产能力较大，一般大中型的豆腐加工企业均采用。
- 4、通电加热。一般在物料上施加电源频率为50Hz-60Hz的电场使物料发生极化，极化方向随电场而变化，随着电场变化频率的升高，物料内的产生介电损耗将增加。物料内部产生的介电损耗使物料内部产生能量而被加热。这时可不考虑介电损耗所产生的热量。但当所使用的电源频率较高时，物料内产生的热量应是电导加热和介电加热之和。通电加热与微波加热一样，都是将电能转化成热能，不需要物体表面和内部存在的温度差作为传热的推动力，而是在物料的整体积内自身产生热量，故称为体积加热法，即内部加热法。

通电加热特点如下:物料在整个体积内自身产生热量，升温速率快，加热均匀特别是对干固液混合物，可实现固体和液体的同时升温。与传热加热相比，可避免液体部分的过热，营养成分损失减少，产品质量高;电能转化率高，可达90%以上;操作控制简单，可快速启动和关闭;与微波相比，没有加热穿透深度的问题;没有传热面，也就没有传热面的结垢及食品在传热面上的烧焦等现象;除泵外，无其他运动部件，无噪声，维修费用低。

煮浆前要按照需要加入不同比例的水将豆浆的浓度调整好，一般来说，加水量越多，豆浆浓度降低，豆腐的得率就越高，但如果豆浆浓度过低，凝胶网络的结构不够完善，凝固后的豆腐水分离析速度加快，黄浆水增多，豆腐中的糖分流失增加导致豆腐的得率反而下降。

煮浆应控制温度在95 -100 ，时间为7分钟以上。

山东金豆食品机械有限公司告知用户：

购机时，货比三家，但不要纯粹的比较价格来选择机器，价格高或者价格低的豆制品设备不一定是适合自己的，要根据实际自己做的产品来选择机器。选择质量好、信誉优的品牌，不仅能给你的使用带来方便，而且能够得到更好的服务！

我们竭诚向您提供优质的豆制品机械及服务！！