

# 豆腐机器 TK60 2014新品

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 豆腐机器 TK60 2014新品            |
| 公司名称 | 上海喜曼机械有限公司                  |
| 价格   | 面议                          |
| 规格参数 | 种类:豆腐机<br>品牌:麦可酷            |
| 公司地址 | 上海市浦东新区建韵路500号4幢707室        |
| 联系电话 | 86 021 20911900 15026725172 |

## 产品详情

### 重要说明

- 1、本机煮浆桶盖采用高压锅五保护安全盖，安全耐用。
- 2、蒸汽包设弹簧式自动安全阀，当机器任何一部分超压时安全阀自动开启泄压，确保操作安全。
- 3、防干烧保护，防止使用过程中水量不足时烧坏蒸汽包。
- 4、自动压力控制,当煮浆压力达到设定温度所对应的压力时自动停机、节能、方便。

### 三、工作原理

浆浸泡好的黄豆由磨浆机进行浆渣分离，分离后的豆浆在煮浆内由豆奶机蒸汽包产生的蒸汽进行高温低压去腥、均质、乳化，从而制作出新鲜的豆奶原浆。

### 四、安装与调试

#### (一) 安装：

- 1、将机器置于干净卫生、离墙有一定距离，便于连接自来水及便于排水的地方，按机器上面的标记，将自来水管接入机器进水管，将排水管的出口接入排水沟或下水道，应保证从机器到排水沟的连接管由高到低，防止因管中有积水而影响机器正常排放,调节机器子弹脚使机器平稳。

2、用标准煤气专用软管将机器进气咀连接到煤气减压阀上并锁好喉插，减压阀与气瓶连接一定要拧紧，不能出现漏气现象。特别注意：本机所用减压阀必须是随机附送的低压减压阀，禁止使用高、中减压阀。

3、电源：220v、50hz，安装电源必须接地。

## （二）调试：

1、将磨浆机上的料斗拿开，松开磨浆机反搭扣，打开磨盖检查上下砂轮是否上紧。

2、用手转动米箩，看看电机转动是否灵活，盖上磨盖，锁紧搭扣，沿电磨“粗”的方向适当松开磨盖上的手柄，拨动米箩，使之旋转自如（上、下砂轮不接触），将料斗还原。

3、接通电源，打开磨浆开关，电源指示灯亮，启动电磨，让少量自来水进入电磨，再沿标识“细”的方向缓缓转动磨浆机上的手柄，到能从出渣口听到轻微的嚓嚓响声时，加自来水霸磨浆机冲洗干净后即可关闭开关。

4、逆时针方向旋开水阀，这时会看见水标尺内水位慢慢上升，直到最高水位时，即按顺时针方向关闭进水阀。

5、设定好煮奶温度一般为105℃，打开机内抽风机，开始运转，风从排烟管吹出。按下点火开关，逆时针转动会听到啪的声响，这时从观火孔看见蓝色火焰，5秒钟后慢慢放开点火阀，火焰正常燃烧。然后关闭点火阀、煮浆开关，完成调试。

6、以上工作完成后，必须再次检查各连接是否有泄漏，一切正常便可制作豆奶了。

## 五、操作方法

### （一）磨浆：

1、磨浆前，检查蒸汽包水位是否达到液位计最高水位，特别注意液面计水位下降到至最低水位线时必须马上补水至最高水位。补水时压力锅必须打开，或把锅盖的限压阀拿起，目的是不能把自来水的压力传入机器内，否则机器内的压力传感器将启动，机器将不能正常操作。

2、启动磨浆开关，指示灯亮，打开高身水龙头，边调节磨浆水量，边放部分黄豆到料斗中，水量大小以出渣口排出的豆渣松散，不含浆为宜，随后将黄豆入料斗中磨浆，豆浆量不可超过桶总容积的2/3。

### （二）蒸煮、出奶：

1、盖好煮奶桶盖，顺时针旋转桶盖螺母至桶盖完全压紧。

2、旋转电子打火开关，即可点燃炉火。

3、约二十五分钟左右压力锅的温度约105℃，压力和传感器启动，燃气关闭熄灭火。熟浆红灯亮，则这时煮浆桶上的安全阀可能有少量排气，有时会有少量的豆泡涌出来，这时方关闭温控器归零，关闭点火阀，再等待5分钟之后便可排放豆浆了。

4、按比例将白糖（或其它配料）放入储奶桶，在出奶口下面放好容器，缓慢开启出奶阀出奶。

5、注意事项：在煮浆的过程中严禁在浆桶带气压的情况下强行开盖，以免被蒸汽烫伤，豆浆煮熟并排放出煮奶桶后方可打开煮奶桶盖。

### （三）清洗、关机：

机内豆奶放完后，按下列要求清洗。

#### 1、电磨：（每次或当天不再连续磨时清洗。）

打开磨盖，将残渣清除干净，应将滤网拆下来彻底清洗，洗净后将电磨、料斗还原，按动电磨开关和进磨水阀空磨1—2分钟。

2、煮浆桶及桶内蒸汽管。将蒸汽管拆下，放水清洗干净煮浆桶，疏通蒸汽管上小孔，洗净后装好。

3、清洗蒸汽包上、下汽管，即从蒸汽包进水，一直到煮浆桶有清水出为止。

4、关机：以上工作做完，关闭煤气开关、电源开关、自来水制、关闭出奶阀排空蒸汽包储水，后关闭排水阀。

### 六、各种豆奶及豆制品制作方法

（一）、本机可按不同配料制成各种口味的豆奶，在做普通豆奶时，随白糖一起放250克奶粉、适量咖啡、香料等，可分别制成强力营养豆奶、咖啡豆奶、果味豆奶、加冰（或冰冻）后，可制成冰冻豆奶。

#### （二）、花生奶的制作工艺：

1、将洁净的花生米，用清水浸泡，其时间为：夏天4~6小时，冬天为8~10小时。

2、花生米与黄豆之比为1：2,两种豆同时浸泡清洗,上磨。

3、将泡好的花生米和黄豆洗净上机磨浆，请反复磨2-3次，以提高出浆率。

4、磨浆蒸煮制作过程与制作豆奶相同。

#### （三）、豆腐花的制作工艺过程：

1、将制好的豆奶放入适当的保温容器内待用。

2、取定量食用熟石膏粉用6倍至8倍清水调匀待用（其熟石膏粉与干大豆之比为1：40左右，即1kg左右石膏粉可制作40kg的大豆或400kg豆腐花。）

3、等豆奶的温度降至80左右时，将调匀的食用熟石膏水溶液缓慢地倒入豆奶中，同时用勺子不断搅拌均匀，并立即将容器盖好，且不得碰撞摇动。

4、等待约10分钟，美味鲜嫩且营养丰富的豆腐花就制好了，可根据顾客口味调配出各种风格的美味小食。

联系电话：13761053397,2987308549（qq），夏先生。

本产品的加工定制是是，种类是豆腐机，品牌是麦可酷，型号是Tk60，产品用途是豆制品制作，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,酒厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，电压是220（V），功率是15（kw），外形尺寸是1160\*680\*1350（mm），净重是120（kg），包装是木箱