

新豆腐皮机 仿手工 配套压皮机

产品名称	新豆腐皮机 仿手工 配套压皮机
公司名称	济宁富源机械有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 种类:豆腐皮机 品牌:富源
公司地址	山东 济宁市市中区 菱花南路中段路西富民机械厂
联系电话	05372366341 15206717162

产品详情

富源全自动豆腐皮

产品简介

豆腐皮是我们日常生活中最常见常吃的一种普通豆制品，在个大小农贸市场、超市、小商店以及餐馆饭店均是销售最好的产品，因其营养价值高、使用方便快捷、其市场需求量大，是最不愁销路的普通产品，但目前市场上的豆腐皮大都是手工作坊生产的，不但效率低，外观不整齐，厚薄不一致，而且卫生条件差，无市场竞争力，最新研制而成的全自动豆腐皮生产线，只需1-2人即可生产豆腐皮，所生产的豆腐皮成本低产量高，宽窄厚薄均可调整、产品色泽一致、筋度好吃、口感良好，开创了豆腐皮生产方面一次新的改革，是目前生产豆腐皮机械的最新型改良机械。

2定义及参数

豆腐皮是指将煮熟的豆浆点入石膏或卤水成脑后，再经过泼皮压制成型之后的一种豆制品。在东北，人们又称为干豆腐，因其干薄，有弹性，口感好受到全国各地人的喜爱。所以豆腐皮机也称为干豆腐机。

富源豆腐皮机参数:

产品型号	100型-豆腐皮机	产品型号	200-豆腐皮机
产量	60kg/h	产量	250kg/h
功率	1.5kw	功率	2.2kw
材质	铁/不锈钢	材质	不锈钢
电源	220v/380v	电源	220v

外形尺寸 470*60*185 (cm)

外形尺寸 800*90*185 (cm)

工艺流程和介绍

前期工艺：选料-浸泡-磨浆-煮浆-点脑。

后期豆腐皮机制作工艺：

- 1.通过打脑泼片机进行破脑、泼片作业；
- 2.通过传送带进行滤水；
- 3.通过折叠机浆泼好的豆腐皮折叠好，（目的：便于后期的压制）；
- 4.通过压榨机将折叠好的豆腐皮里的水分充分榨出；
- 5.通过剥皮机浆豆腐皮和包布分离揭下；
- 6.整理制作好的豆腐皮。

豆腐皮机介绍：

豆腐皮机均有四部分构成：自动打脑泼皮机、传送折叠机、压榨成型机、自动剥皮机！

天晟豆腐皮机具有以下特点:

- 1.自动生产,效率高,安全卫生;口感细腻,保有令人回味无穷的大豆清香;
- 2.制作快,成张性好,不碎不破,无裂纹,易于加工,包菜打结（如占酱肉丝包皮）;
- 3.制品质感好,色泽金黄,薄如纸,软如糯,入口软酥;
- 4.制品油香十足,营养丰富,易于保存.大豆食品养人,特别是含有丰富的大豆黄酮（具有抗衰老的抗癌活性的天然物质）,所以常吃大豆食品记忆力好,易健脑强身;
- 5.制品一改传统单一石膏或卤水点浆,制作简单,易掌握,且不含任何化学合成色素!
- 6.所生产的豆腐皮薄厚均匀,厚薄可调（0.2-3毫米）韧性好,叠起来用手摔不烂,口感好,不论凉拌小菜,煎炒,打汤,烩菜,均是美味佳肴,保持了传统优质豆腐皮的口感和风味。

效益分析

豆腐皮机由二人操作,日产量1500斤,每斤大豆生产1—1.6斤,豆价2元/斤,皮价2.7元/斤,每斤大豆加工后得纯利润0.7元,按日产1000斤计算可获利700元（豆渣可抵工资与电费）。机不可失,时不再来;抓住机会,改变一生;失去机会,遗憾终生。

市场

- 1.集市批发销售。
- 2.风味食品送批发部、超市、商店、酒店等销售。

3.送工厂、学校、机关、部队等直销。

制作工艺流程

一、选料要选择优质无污染，未经热处理的大豆，以色泽光亮，籽粒饱满、无虫蛀和鼠咬的新大豆为佳，刚刚收获的大豆不宜使用，应存放3个月后再使用。注：大豆浸泡时间与季节有关系。水量：浸泡体积一般为大豆体积的2-2.5倍，浸泡水最好不要一次加足。第一次加水以浸过料面15cm左右为宜。待浸泡水位下降到料面以下5-7cm即可。即浸泡好的大豆达到以下要求：大豆吸水量约为120%，大豆增重为1.5-1.8倍。大豆表面光滑，无皱皮，豆皮轻易不脱落，手触摸有松动感，豆瓣内表面略有塌陷，手指掐之易断，断面无硬心。

二、磨浆磨浆的目的是为最大限度将经过浸泡好的大豆中的蛋白质提取出来，关键掌握好豆浆的粗细度，过粗影响过浆率，过细大量纤维随着蛋白质一起进入豆渣中，一方面会造成筛网堵塞，影响滤浆，另外，会使豆质品质地粗糙，色津灰暗。磨浆时还要注意调整好砂轮间隙，进行磨料，磨料的同时需添加适量的水。

三、煮浆煮浆的温度应控制在97摄氏度以上，保持3分钟左右，加3%消泡剂，加热要均匀，当浆的温度达到75摄氏度时，即可进行点浆工作

四、点浆常用凝固剂

1.石膏石膏的化学名称为硫酸钙（ $CaSO_4$ ）以市面上的石膏粉点浆为宜。一般情况5kg大豆需石膏粉0.15-0.2kg左右，加400g水调和均匀倒入豆浆，迅速搅拌，有豆花出现时即停止搅拌。

2、卤水用卤水作凝固剂，蛋白质凝固速度快，操作不宜掌握，巧点卤水，以5kg干豆为例，放浆前在浆桶底部撒约60g食盐，待温度下降至85摄氏度，分2-3次倒入泡好的卤水，卤水用量50-70g卤水干片50g温水泡开，加少许内脂豆腐（35g左右）。

3、葡萄糖酸-内脂该物质为白色结晶物，易溶于水。用量一般是豆浆0.25%-0.5%。点浆前先将90摄氏度以上的热浆降温75-85摄氏度，然后加凝固剂。

五、粉脑把点好后的豆脑放入的装脑桶内，清理好卷包布上的杂物，把已卷好的包布安装到工作台上，然后接通电源开关，打开粉脑开关。（电压不能低于220v）

六、压制把接豆脑盘放到第一层包布上，打开流脑阀门，运转开始，调整压滚间隙使薄厚均匀。第一批包布接完后，关闭流脑口把接过流脑后的包布搬到手动液压机上（此时可以安装第二批包布继续进行流脑工作）把液压机的压杆压至第3-4个压力，然后停流3-5分钟，提起手动液压机构即可揭出成品。使用生产出来的豆皮不单单卫生，而且味道鲜美、质地存正、薄厚均匀。

豆腐皮营养价值

1、豆腐皮中含有丰富的优质蛋白，营养价值较高。

2、豆腐皮含有的大量卵磷脂，防止血管硬化，预防心血管疾病，保护心脏。

3、并含有多种矿物质，补充钙质，防止因缺钙引起的骨质疏松，促进骨骼发育，对小儿、老人的骨骼生长极为有利。

本产品的加工定制是是，种类是豆腐皮机，品牌是富源，型号是FY-150，产品用途是快速生产各种类型豆腐皮，适用范围是中餐店设备，电压是220（V），功率是1.5（kw），外形尺寸是4000*850*950（mm），净重是200（kg），包装是-，售后服务是一年免费更换零部件，免费教授生产技术。，规格是200KG，

用工人数是2人，占地面积是10平方米，加工量是150-180斤/小时