

豆腐机,工大蓝舰,豆腐机多少钱一台

产品名称	豆腐机,工大蓝舰,豆腐机多少钱一台
公司名称	武汉工大蓝舰食品机械制造有限公司
价格	150.00/件
规格参数	品牌:工大蓝舰 型号:MF1202
公司地址	武汉市江夏区郑店街综合村工业园合风路06号
联系电话	027-87939389 17762400996

产品详情

干豆腐机采用独特的设计，生产的干豆腐超薄。外形美观，口感筋道。干豆腐无论是凉拌还是热炒都很受人们的喜爱。手工制作干豆腐比较麻烦的，每天都要早起的起来磨豆浆、烧火点汁还不能保证干豆腐的口感卫生也很难达到标准了。干豆腐机是在手工产品特点：干豆腐机生产的豆腐干净卫生为人们所喜爱，清香细腻味美营养充分，保持了干豆腐原有的营养成分和品味，保鲜期长营养价值高，改善人体脂肪结构。制作豆腐的基础上经心研究出的一种机器。

原料：豆腐的原料是黄豆、黑豆、青豆等蛋白质含量高的豆类。

制作：先把豆子洗净，浸泡适当时间，再加一定比例的水磨成生豆浆。接着用特制的布袋将磨出的浆液装好，收好袋口，用力挤压，将豆浆榨出布袋。一般榨浆可以榨两次，在榨完第 一次后将袋口打开，放入清水，收好袋口后再榨一次。生豆浆榨好后，放入锅内煮沸，边煮边要撇去面上浮着的泡沫。煮的温度保持在九十至一百一十摄氏度之间，并且需要注意煮的时间。煮好的豆浆需要进行点卤以凝固。点卤的方法可分为盐卤、石膏及葡萄糖酸内酯三种。盐卤的主要成分是氯化镁，石膏的主要成分是硫酸钙，葡萄糖酸内酯是以淀粉为原料转化而成的。

产品特点及技术水平：DM-Z型自分渣磨浆机，发明应用多项国家专利技术，一举改变了同类产品的低效率、高耗能、清洗拆装难、部件易损的弊端，技术性能有了重大突破，主要表现在：

- 1、应用斜齿形磨浆机砂轮技术，使该机生产效率和千瓦时产量等主要技术指标均达到和超过机械部标准的优等品水平。
- 2、应用磨浆机动砂轮定位装置专利技术，使该机重复使用复位准确，运行稳定可靠。每次作业完毕拆卸-彻底清洗-重装再使用仅用2-3分钟。并可延长主要部件-滤网架的使用寿命5-10倍。
- 3、应用磨浆机静砂轮联结装置专利技术，使该机更换静砂轮省时省力，并且可延长主要部件-砂轮座的使用寿命5-10倍。
- 4、独特的整体设计和表面处理技术，使该机结构紧凑合理，坚固耐用，外形精美，卫生洁净。