

# 临沂干豆腐皮机销售点 干豆腐皮机 做香干豆腐机

产品名称	临沂干豆腐皮机销售点 干豆腐皮机 做香干豆腐机
公司名称	山东鑫丰食品机械有限公司
价格	9600.00/套
规格参数	
公司地址	山东省济宁市曲阜市北转盘东书院工业区
联系电话	15689770347

## 产品详情

临沂干豆腐皮机销售点 干豆腐皮机 做香干豆腐机

Dried bean curd automatically the machine operation is simple, easy to use, microcomputer control system, through a series of processing, mechanical optimization, the entire process only 1-2 individuals, automatic pulping cooking pulp, brain, wave pulp, squeezing, folding, completely liberated Labour. The machine is 2.7 meters long and occupies a small area, and it has successfully built an advanced human tofu machine, which is a machine with advanced and short fuselage. Automatic dry dry tofu tofu machine made no injury, bao hou uniform, smooth, no discount, thin degree reached through the dry tofu can clearly see the back of the words in the newspaper, compared with manual dry tofu taste is more so. 电话：15689770347 联系人：陈娜

自动干豆腐机、大豆腐机器生产线，是一次完成搅脑、泼脑、送料、折叠包布、以及压皮、扒皮、卷包布等工序1个人就可生产。锦州干豆腐机器使用起来极其简单：将豆脑放入搅脑桶均匀碎脑，通过调整阀门流入泼脑斗，均匀地流到上下包布中间，输送带与小车的往复运动，将带脑的包布整齐地叠到小车上，泼脑结束后，将小车推到压榨机下进行脱水压皮，脱水后由扒皮机将布和干豆腐分离，并将包布卷好，操作简单方便，大大的降低了劳动强度，和提高了劳动功效，同时降低了成品生产成本。

做干豆腐机的机器的一系列工作过程（自动干豆腐机器、自动大豆腐机器）：

### 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，浸泡水好不要一次加足。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。

临沂干豆腐皮机销售点 干豆腐皮机 做香干豆腐机

## 四、点浆

### 常用凝固剂

#### 1、石膏

石膏的化学名称为硫酸钙（ $\text{CaSO}_4$ ）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。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。

到这里，做干豆腐机的机器就算是完成工作了。

Automatic dry tofu machine, its structural feature is that the body of the body is equipped with a sliding way, the side is fixed with a pole slot, the walking wheel on the walking part is located in the slide; The front and back end of the frame are fixed with the driving shaft and driven shaft, and the transmission belt is wrapped around the two shafts to form the transmission device. The drive shaft end is connected with a chain wheel and chain drive chain. The back of the frame is equipped with a supporting cloth roller, the head bucket, the shift lever and the adjusting rod; The dry part consists of a stack and a press. Lose brain pump to soybean curd splashed brain fights evenly on the between the two packages of cloth, under the frame of the movement back and forth through the belt with soybean curd will wrap cloth superimposed on the tray, pressure dry then package is dried bean curd.电话：15689770347 联系人：陈娜