

盒装鸭血生产线 血豆腐加工设备

产品名称	盒装鸭血生产线 血豆腐加工设备
公司名称	诸城市俊杰机械有限公司
价格	998.00/台
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道大水泊村466号
联系电话	18806362570

产品详情

盒装的血豆腐采血—贮存—过滤—配料—真空脱气—灌装凝固—高温杀菌—产品入库。

- 1、采血：如果是加工屠宰场生产的话可以用真空刀进行采血，如果本身带有沥血槽设备也可以不用真空刀采集设备，原理都是相通的，另外还需要若干个采血桶将血进行收集降温，并加入抗凝剂跟食用盐。
- 2、贮存：采集完的血需要进入冷藏灌进行降温储存，并进行搅拌，方便进行下一步加工，温度控制在0-6。
- 3、过滤：猪血采集中含有少量的猪毛、血块等杂质，在加工过程中需要过滤出来，您需要一个双联过滤器。

血豆腐生产线血豆腐工艺的制作流程先要暂存罐-制冷罐-过滤-混料-脱气-灌装-封口-切割-之后就可以装盘放到杀菌锅里了。首先放在暂存罐的时候需要加抗凝剂，可以有效的防止血液凝固，然后搅拌过滤，之后放到制冷罐里防止血液还没加工完就变质，血豆腐生产线工艺流程然后在进行经过滤，把之前过滤没有过滤到的毛发等杂质再经过滤一遍。然后进入到混料罐又叫做冷热缸，升温到常温加工，把血和水混成1:1的比例，这个步骤就需要加淀粉了，或者加卡拉胶也可以，增加血的韧性。脱气就需要用到脱气罐把气泡抽出来，这样做得血豆腐表面很光滑，如果您喜欢那种带孔的血豆腐那这个步骤就可以省略了，之后就可以灌装了，灌装机有两个料斗，一个放凝固剂另一个就可以装血。血豆腐生产线工艺流程灌装好之后就可以用喷码机喷码了，加热后封口，切割之后装盘就可以放到杀菌锅了，检验好之后就是成品的血豆腐了。

血豆腐生产线主要由暂存搅拌罐、冷藏罐、过滤器、搅拌罐、包装机、高温杀菌锅等设备组成。

- 1、暂存搅拌罐：带有搅拌装置，防止后续加工过程中血液凝固，可在此环节加抗凝剂。
- 2、冷藏罐：血浆采集完成后，需要放到冷藏罐中进行低温冷藏，一般要求低温4℃，冷藏时间3~15小时。结构特点：血豆腐生产线工艺流程冷藏罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。采用双层冷藏降温技术和自动测温控温技术，确保温度平衡。采用聚胺氨材料发泡保温。
- 3、过滤器：降温后的血浆必须通过过滤器，将血浆中的凝结血、杂质等过滤出来。结构特点：过滤器整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质量可靠。采用多层过滤技术，确保将血浆中的血、杂质等完全过滤出来。过滤器有单体式过滤器、双联式过滤器、多联式过滤器等多种形式。
- 4、脱气罐：脱气罐是用来给猪血、鸭血进行脱气处理的设备。将猪血、鸭血放入脱气罐进行真空脱气，脱气温度40℃，真空度-0.08~-0.09MPa，时间约5分钟。结构特点：脱气罐整体采用SUS304不锈钢制作，采用内外抛光技术处理，外形工艺美观，清洗方便，密封、质

量可靠。使用大功率真空泵帮助产品脱气，得到高质量高品质的产品。5、包装机：猪血、鸭血使用的包装机一般建议使用拉伸膜式包装机。考虑到客户产量和投资成本问题，也可以选择盒式真空包装机，根据产量大小，血豆腐生产线工艺流程盒式真空包装机又分为连续式和单盒式真空包装机两种。6、高温杀菌锅：用简单的术语，杀菌锅是一种密闭的、加压的加热容器，用于对容器内的产品进行高温高压灭菌。杀菌锅在工作的时候，锅内是加压的，因此传递温度的热量大大高于沸水。系统使用某种介质（称为加热介质或杀菌介质）作为向产品传递热量的工具，用于锅内的介质包括饱和蒸汽、热水（容器全部浸没在水中、水喷雾或水喷淋）和蒸汽/空气混合物。

如果设备方面有什么问题可以联系我们。

售后服务承诺

- 1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明
- 2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。
- 3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。
- 4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。
- 5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养