

猪血生产线 猪血豆腐加工设备 猪血豆腐生产线

产品名称	猪血生产线 猪血豆腐加工设备 猪血豆腐生产线
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、血块等杂志，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。

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