小型血豆腐加工设备 鸭血生产线

产品名称	小型血豆腐加工设备 鸭血生产线
公司名称	山东沃达斯科有限公司
价格	998.00/台
规格参数	
公司地址	山东潍坊诸城市高新技术产业园密州东路7827号
联系电话	0536-6579657 18253691628

产品详情

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°C，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°C，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