

# 鸭血豆腐加工设备 盒装鸭血生产线

产品名称	鸭血豆腐加工设备 盒装鸭血生产线
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

工艺流程：

血豆腐的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库

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：血采集中含有少量的毛、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。
- 4、配料：过滤完的血需要进入配料罐进行加水、加淀粉、等少量增稠剂进行配料，来增加兑水后血液的粘稠度以增加口感。
- 5、脱气：血液本身就带有刺鼻的腥味，需要用真空脱气罐进行除味，另外出去血液中的氧气，防止后期高温杀菌产生气泡。
- 6、灌装：灌装设备分为好多种，根据客户产量的不同分手动，自动，单排，双排，连续等不同型号的灌装机，以大型连续灌装机为例，在灌装的过程中一并加入凝固剂进行加速凝固成型。包装分为300g、330g、450g、500g等。
- 7、杀菌：血豆腐包装完毕需要121度高温进行杀菌才打到长期储存的一个效果，根据日常量的不同，高温杀菌锅也带有多种型号。

8、清洗：清洗分为2部分，一是：对杀菌完的成品进行清洗，因为杀菌完后水煮蒸发成水斑，通过风干线进行清洗。二是：通过CIP清洗系统对设备进行内部残留血液的清洗，防止血液残留变质影响质量。

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