

鸭血豆腐生产线,鸭血加工灌装设备

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 鸭血豆腐生产线,鸭血加工灌装设备 |
| 公司名称 | 诸城优盛铭食品机械有限公司 |
| 价格 | 180000.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:沃达斯科 型号:定制 产地:山东诸城 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市高新技术产业园密州东路6989号 |
| 联系电话 | 0536 - 6579658 13615369351 |

产品详情

鸭血豆腐生产线,鸭血加工灌装设备沥血槽出来的血我们要收集到制冷罐中,制冷罐的大小可以根据每天血量的大小采购,制冷罐的作用是储血保存 2、过滤器,主要为了过滤血中存在的毛发血块等,由于血块居多所以我们在选择过滤器的时候选择一个40目的设备
3.配料罐,加工血豆腐时我们添加添加剂例如抗凝剂 淀粉水等 4.脱气脱气罐是为了脱掉血中的空气防止蜂窝眼 5、然后需要灌装-盒式的灌装封口机一般灌装的每盒血豆腐是330ml
6、高温杀菌。血豆腐的熟制和杀菌阶段,杀菌温度是121度 杀菌时间10分钟左右。处理完毕后必须要进行配料,配料里面加的主要是食用盐和水以及抗凝剂,防止血液在灌装前就凝固,鸭血豆腐生产线厂家,里面的抗凝剂主要是柠檬酸钠。然后要进行脱气这个脱气必须要用真空脱气设备,脱去血液中的臭气与氧气,避免血豆腐成型之后气泡太多。

最后的重点就是要进行盒装灌装,根据产量划分灌装机是一次出两盒、四盒或者六盒同时要加凝固剂,这里加的所谓凝固剂其实也是氯化钙,让血旺快速成型,最后要进行高温杀菌,检验的主要目的是检查有没有破损、变形、漏气的现象。

鸭血豆腐生产线,鸭血加工灌装设备主要包含:

灌装系统: 储料缸为不锈钢304材质,液体物料采用垂直活塞非接触式灌装、灌装量可自由调节。颗粒采用量杯式灌装。机器设计有自动加物料系统,不包含管道和卫生泵。

打码系统: 自动色带打码(恒温控制)可调,可快速更换字码。装卸简便。

校膜系统: 光电眼跟踪自动纠正膜图案与杯口对正。

真空系统: 采用采用可调节真空泵,真空度可以调节。

封口系统: 采用恒温(智能温控)热压两次封口,封口头为一级铝,导热性好,坚固结实。

切膜机构：冷冲切。

出盒系统：自动掉落。