

血豆腐加工线|血豆腐加工线全套设备

产品名称	血豆腐加工线 血豆腐加工线全套设备
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	599.00/套
规格参数	外形尺寸:可加工定制 材质:304不锈钢 电压:380v
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号
联系电话	18253638710

产品详情

血豆腐加工线你知道吃血豆腐的好处有哪些吗？哪些人群需要多食用血豆腐吗？血豆腐加工线血豆腐中的血浆蛋白被人体内的胃酸分解后，产生一种解毒、清肠分解物，能够与侵入人体内的粉尘、有害金属微粒发生化合反应，易于毒素排出体外。较高的含铁量，而且以血红素铁的形式存在，容易被人体吸收利，血豆腐加工线全套设备是最理想的补血佳品。

血豆腐加工线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。

血豆腐加工线主要由暂存搅拌罐、冷藏罐、过滤器、脱气罐、灌装机、高温杀菌锅、CIP清洗机等设备组成。

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：血豆腐加工线全套设备冷藏罐整体采用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，将血浆中的凝结血块、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，确保将血浆中的血块、杂质等完全过滤出来。

血豆腐加工线全套设备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、灌装：灌装设备分为好多种，血豆腐加工线全套设备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。

6、血豆腐加工线全套设备高温杀菌锅：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。

7、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：血豆腐加工线全套设备通过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。

血豆腐加工线制冷罐

产品型号 300立式

外形尺寸 1700 *900*1550mm

机组功率 3P 1台

总功率 2.6KW

制冷量 6000大卡/小时

制冷工质 R22制冷剂又称制冷工质化学名二氟一氯甲烷

保温性能（温度） 1℃ /3h

电压 三相380V/50Hz

血豆腐加工线售后服务承诺：一分钱一分货，是我们都知道的道理，同样的价格我们比质量，同样的质量我们比服务，产品是实图拍摄，厂家直销，让您省去了中间商赚取的差价。收到货后，请现场验货，确认产品无刮痕，外观完好。若设备的使用，购置配件有问题，及时与我们联系，我们的技术人员会为您解答。设备保修期十二个月，终生维护，若您的设备出现问题，全国流动性的检修人员尽快上门服务，确保机器正常运转，让您无后顾之忧。