

全套鸭血豆腐设备

产品名称	全套鸭血豆腐设备
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	7000.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:100 产地:诸城市
公司地址	山东省潍坊市诸城市兴华东路45号（注册地址）
联系电话	13468486607

产品详情

全套鸭血豆腐设备在吃麻辣烫和火锅的时候，鸭血设备我们下意识的都会要一份血，都几乎成为了习惯。在吃完血豆腐后，我们第二天会排出黑色的物质，但这不是我们身体的废物。鸭血豆腐设备老年人记忆力不是很好，作为晚辈的我们可以多买一些鸭血给他们吃来增强记忆力。

全套鸭血豆腐设备1、（采血）搅拌型采集桶

一般每桶装150L血液（少量多桶有利于防止混入病猪血破坏整桶血液），每桶放0.2%~0.5%的动物血浆抗凝剂（34L左右）和150L水搅拌均匀，在38-40度进行（按照150L计算的），鸭血豆腐设备再把血浆通过导流槽引入桶内，搅拌直到采集完成（或者是用专业的空心刀进行血液的采集）。

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防止变质，一般要求低温4-6，冷藏时间3~15小时。

全套鸭血豆腐设备3、过滤器

降温后的血浆必须用过滤器，采用40-80目，如果有条件可以两个过滤器，鸭血豆腐设备一个粗虑，一个精虑，精虑安装到配料罐后面，将血浆中的凝结血块、杂质等过滤出来。

4.脱气罐

脱气罐是用来给猪血、进行脱气处理的，除去部分味，使血分子更密集，减少蜂窝眼的产生。将猪血、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10-15分钟鸭血设备。

5.配料罐

血兑水通常1:1的比例，加入1%钙凝固剂或者5%葡萄糖酸钙+5%瓜尔胶，鸭血豆腐设备加入3%左右的盐

和适量消泡剂和增稠剂在38-40度进行搅拌配料。

全套鸭血豆腐设备6.高位暂存罐

防止灌装跟不上灌装速度，起到暂存的作用

同时为了减少泵在输送过程中掺杂空气，影响产品质量，因此多采用高位待装的方式进行灌装鸭血设备。

7.灌装机

全套鸭血豆腐设备猪血、鸭血使用的包装机是猪血、鸭血专用血豆腐灌装机。根据产量大小，灌装机又分为双排、4排、6排等，根据要求不同配置也都不一样。具有自动落盒，鸭血豆腐设备自动灌水（混合物），自动灌血，自动放膜，自动打码，自动光电对膜，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能。

8.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，用于对容器内的进行高温高压灭菌。

一般的要求使用121水浴杀菌方式，鸭血豆腐设备杀菌时间要在10分钟左右。

杀菌锅（1200*3600双层）：300克的盒子能放3700盒，出锅温度50度左右，温度尽量在35度左右，鸭血设备防止涨盒。

全套鸭血豆腐设备9.洗盒机

防止杀菌过程中有破损对袋子表面进行清洗

10.风干机

在清洗过程中盒面会残留一部分水分，用风干机吹干袋子表面的水分

全套鸭血豆腐设备11.CIP清洗机

对的管道和罐体进行清洗，采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，鸭血设备保证不影响第二天加工的产品。