

猪血生产设备-血豆腐加工设备价格

产品名称	猪血生产设备-血豆腐加工设备价格
公司名称	诸城新高地创业服务有限公司
价格	9200.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:500 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

猪血生产设备现在有的地方还是喜欢自己养几头猪，血豆腐加工设备价格到过年的时候家家户户的分一点，留下来的猪血做成血豆腐，存一部分分一部分。血豆腐在一年四季都有售的，到了冬天血豆腐的行市更是好的没得说，腊月杀猪年，血豆腐生产设备好做血豆腐这句话果然没错。猪血生产设备今年冬天的香菜不像夏天那样价格很贵，几块钱就可以买到很多，香菜配上血豆腐吃过之后就忘不了那个味道。

猪血生产设备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度进行血豆腐加工设备价格（按照150L计算的），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）血豆腐生产设备。

2、冷藏罐

血浆采集完成后，血豆腐设备需要放到冷藏罐中进行低温冷藏防止变质血豆腐加工设备，一般要求低温4-6，冷藏时间3~15小时。

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，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、鸭血进行脱气处理的设备，血豆腐加工设备价格除去部分味，使血分子更密集，减少蜂窝眼的产生。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10-15分钟。

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，血豆腐生产设备加入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。

6.高位暂存罐

猪血生产设备防止灌装设备跟不上灌装速度，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。

7.灌装机

猪血、血豆腐加工设备鸭血使用的包装机是猪血、血豆腐加工设备价格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，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，血豆腐设备自动两次封口，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，用于对容器内的产品进行高温高压灭菌。

一般的要求使用121水浴杀菌方式，血豆腐加工设备杀菌时间要在10分钟左右猪血生产设备。

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，防止涨盒。

9.洗盒机

防止杀菌过程中有破损对袋子表面进行清洗血豆腐设备

10.风干机

猪血生产设备在清洗过程中盒面会残留一部分水分，血豆腐加工设备价格用风干机吹干袋子表面的水分

11.CIP清洗机

对设备的管道和罐体进行清洗，血豆腐设备采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，保证不影响第二天加工的产品猪血生产设备。