

猪血豆腐生产线

产品名称	猪血豆腐生产线
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	10070.00/台
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:500 加工形式:散装、盒装、袋装
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	18765701526

产品详情

猪血豆腐生产线有些客户对于设备比我们都专业都明白，有些客户是从零开始了解。洛阳的邢经理，是有自己的屠宰场，一天的屠宰量是80头-100头猪左右，根据我们接触到的其他客户给我们反馈的信息，一头猪的出血量是5斤多血，猪血豆腐生产线其实很多的知识也是从客户的身上学来的，很多的常识、食品的加工工艺，互相学习，互相帮助，真好。

猪血豆腐生产线传统方式加工血豆腐做法很简单，将动物按住不动往脖子上抹一刀，流下的血用容器接住，适量加盐和水，待血凝固以后，用刀切成小块，放到热水里稍微一煮即可，好吃的血豆腐就出来了，传统方式做可以清晰的看到一个一个小气孔，这样的只是家庭做法，小型血豆腐生产线想要做加工作坊，大型加工厂加工血豆腐，盒装血豆腐会是很好的选择，也是符合了食品卫生安全，环保政策，盒装血豆腐切面光滑，猪血豆腐生产线价格经过高温杀菌后保质期时间长，前景还是很不错的，我公司有全套的血豆腐生产线设备，提供整套的生产线上门安装、技术咨询服务，欢迎咨询，也欢迎广大客户来厂考察猪血豆腐生产线设备。

猪血豆腐生产线血豆腐分为散装血豆腐和盒装血豆腐，盒装血豆腐的的加工进程别离通过暂存拌和-制冷罐-过滤罐-混料（冷热缸）-脱气罐-灌装机-封膜机-喷码机-加热封口-切割机-灭菌，而散装血豆腐比较较于传统的血豆腐加工其实变化不算大，仅仅是为了节省人力和选了一个混料罐，当然不同的当地有着不同的食物要求，有当地的人要求血豆腐平坦光滑，外表不能有气泡一类的，那么假如是散装血豆腐就需求在混料后加了一个脱气罐。血采好后，用冷布或纱布作成的漏斗过滤一次。血豆腐的养分价值很高能够做到补血、清肠的作用。许多动物血都能够做成血豆腐例如鸡血、猪血和鸭血，在其养分价值上都相差无几。可是物以稀为贵，鸭血在价格上要比其他的贵一些。动物血通过加工后制成血豆腐，参加作料进行二次烹饪便能够直接食用。而我公司出产的血豆腐出产线能够很好的将原血制成血豆腐，不只安全卫生并且还可依据要求挑选巨细类型。一些大型血豆腐屠宰加工厂搜集完血都会把血进行冷藏。临时不进行加工的血需求在冷藏罐里4-6度低温冷藏，防止蜕变及凝块。设备调配：暂存罐、一个过滤器、一个配料罐、脱气罐，灌装设备、高温灭菌锅。猪血豆腐生产线血豆腐分为散装血豆腐和盒装血豆腐，盒装血豆腐的的加工进程别离通过暂存拌和-制冷罐-过滤罐-混料（冷热缸）-脱气罐-灌装机-封膜机-喷码机-加热封口-切割机-灭菌，而散装血豆腐比较较于传统的血豆腐加工其实变化不算大，仅仅是为了节省人力和选了一个混料罐，当然不同的当地有着不同的食物要求，有当地的人要求血豆腐平坦光滑，外

表不能有气泡一类的，那么假如是散装血豆腐就需求在混料后加了一个脱气罐。

猪血豆腐生产线通常来讲，对于制冷方面，我们都是建议客户用制冷罐制冷，而不是用冷库，原因就是罐体选用优质不锈钢材料制作，带有自动清洗装置及搅拌装置。罐壁采用先进的蜂窝米勤板蒸发器直接与血液换热制冷。罐体全部采用SUS304或316不锈钢制成，带有加压自动旋转清洗CIP喷淋头及自动搅拌装置；保温层采用聚氨酯发泡，绝热性能好；相比之下制冷罐占地面积小，操作简单方便，能够一直细菌滋生更好地做到保鲜，更适合储存液体。

猪血豆腐生产线售后服务：1.诸城市弘瑞和工业装备有限公司承诺，对我公司整机产品提供自出厂发运日起12个月内的质量三包保证。2.三包期内，在客户正常使用产品的情况下，对于产品因材质或加工所造成的缺陷及故障，我公司负责对损坏的部件免费更换和维修,无法维修的免费换货和退货。