

# 猪血加工设备

产品名称	猪血加工设备
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	299.00/套
规格参数	品牌:弘瑞和 型号:500I 材质:304不锈钢
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

猪血加工设备有屠宰厂的您血都是怎么处理的呢，排放/血粉？不如上设备做热门的血豆腐吧。成品血豆腐都是由原料血水添加剂按一定比例调配而成，不同的血配比就不一样。去超市买了一盒血豆腐都要6块钱，可见利润很高，想了解具体加工工艺欢迎致电。

猪血加工设备血豆腐说白了就是用动物血经过凝固加入一些辅料而制成的豆腐状的大众食品。传统的血豆腐制作方法难免会在凝固过程中造成细菌滋生，我公司的血豆腐生产线采用的是304不锈钢材质与鱼鳞纹焊接，保证每一个设备做到无缝隙，所以加工时血豆腐是全封闭式、多层杀菌过滤的，而加工出来的血豆腐是绝对能达到安全的。

猪血加工设备记得小时候一到过年村里面有杀猪的家里的老人都会哪一个干净的盆去接一盆猪血，回到家之后经过凝固加上一些不知道是什么的作料。彻底凝固后加上豆腐或者白菜便直接成了一到美味且营养价值很高的菜肴。这其实就是传统血豆腐制作的方法。传统的血豆腐制作方法存在了一定的弊端那就是在凝固过程中容易造成细菌滋生或是在血液中有的一些细小的毛发之类的。而现代化的机械加工能保留血液中的营养又能完美的去除毛发细菌等，可以说是省时省力又安全卫生。我公司专业制作血豆腐生产线设备，严谨的对待每一道工序，销售面向全国各地，欢迎来电咨询。

猪血加工设备主要由暂存搅拌罐、冷藏罐、过滤器、搅拌罐、包装机、高温杀菌锅等设备组成。

- 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：血豆腐生产线工艺流程冷藏罐整体采用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。

过滤器：降温后的血浆必须通过过滤器，将血浆中的凝结血、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、杂质等完全过滤出来。

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。

猪血加工设备结构特点：

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、灌装机：做盒装血豆腐需要灌装机，灌装机自动落盒、灌装、封口、喷码，切割。

6、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。

猪血加工设备售后服务：

- 1、售前服务。设立专门的销售服务机构，公司将会安排相关专业人士负责到场教正确及时的使用。
- 2、售中服务。为防止用户使用不当而造成不必要的损失，在产品使用过程中，公司将派相关技术人员到基层向用户进行技术指导。确保正确使用该产品，让用户用得安全，放心。
- 3、售后服务。我公司在2小时内响应维护服务,12小时内到达现场维修，为更好的做产品售后服务工作，及时接收用户反馈的问题，公司设有专门的售后服务电话，有专业人员接听并及时做好反馈记录，并提供解决问题的法。如有需要到现场指导的，公司会在24小时之内安排相关专业人员到指定地点进行及时指导。