

鸭血加工设备-袋装鸭血生产设备价格

产品名称	鸭血加工设备-袋装鸭血生产设备价格
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	699.00/套
规格参数	品牌:弘瑞和 材质:304不锈钢 型号:500l
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

鸭血加工设备-聚会的时候朋友点了一道毛血旺，从那时候开始我喜欢上了吃鸭血，那种鲜嫩爽滑入口的感觉简直了，鸭血加工设备于是就去超市买了一盒鸭血跟一些食材自己动手做做看，虽然不如饭店的好吃，但也是非常美味的，不过这一盒鸭血不便宜啊，6块钱呢袋装鸭血生产设备价格。

鸭血加工设备真鸭血细腻而嫩滑，筷子夹了易碎，而假鸭血相对粗糙，筷子夹了不碎。用餐巾纸把一块鸭血的水吸干之后，如果它变得类似橡皮泥一样非常有韧性，就是假鸭血。袋装鸭血生产设备价格真鸭血与假鸭血比，颜色暗、弹性好，而且有一股较浓的腥味。总体来说，假鸭血具有胶质感，不易拉断，色泽类似于红砖色，并且横断面大多有蜂窝形小孔。而真鸭血呈暗红色，有稀疏小孔，且极易碎裂。

鸭血加工设备相对来说加工鸭血的要比加工猪血的要高一些，我公司针对客户需求，特研究出鸭血豆腐加工设备，那么整套鸭血豆腐加工都需要哪些流程呢：暂存--过滤--配料--脱气--灌装--杀菌，其实鸭血豆腐加工用到的设备不多，但是每一个设备都非常的重要。

鸭血加工设备设备搭配：

1、暂存罐搅拌罐：

搅拌暂存罐表意即对物料进行搅拌、混配、调和、均质等，不锈钢搅拌罐根据生产工艺的要求设计结构及配置可标准化及人性化。

2、冷存罐

袋装鸭血生产设备价格制冷罐引进九十年代国外先进技术。直壁大面积冷却，通过全自动控制系统，一步到位观察操作，使被冷原奶迅速降至所需温度并续保恒温。防止细菌繁殖产生，保持原乳处于A级乳状态。

制冷压缩机组选用高性能、节电型的全封闭式压缩机装有可靠保护器，不会因过载或系统故障而烧坏电

机。保温层采用聚氨酯发泡新工艺，绝热性能好。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。

3、双联过滤器：

降温后的血浆必须经过过滤器，将血浆中的凝结血块、杂质等过滤出来。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。

4、高速拌料罐

广泛应用于乳制品、饮料、生物工程、制药、精细化工等行业、罐体设有夹层、保温层、可加热、冷却、保温。罐体与上下封头均采用旋压R角加工。罐内壁经镜面抛光处理，无卫生死角，而全封闭的设计确保物料始终在无污染的状态下混合，设备配备空气呼吸器，CIP清洗喷头，人孔等装置。

5. 真空脱气分离机

真空脱气机组是包括真空脱气机、真空泵和离心泵。袋装鸭血生产设备价格它利用真空抽吸作用除物料中的空气（氧气），抑制氧化和褐变，提高产品的品质。同时除过悬散微粒上附着的气体，离止微粒上浮，有效地改善产品的外观，还可以减少灌装及高温灭菌时的起泡，减少容器内壁的腐蚀。本机用于优质不锈钢材料制造，真空系统设计先进、可靠，是果汁和食品生产中非常重要的工艺设备。

6、盒式自动封口机

7、杀菌锅（1200*3600碳钢双层）

在食品高温杀菌工作过程中，杀菌的主要对象是肉毒芽孢螺旋杆菌，此种菌能产生对人体造成致命伤害的毒素，其属耐热性厌氧菌，在121℃环境中三分将钟将失去生物活性，在100℃环境中6个小时左右失去生物活性。当然，温度越高，该病菌存活时间越短。经科学检测，在121℃时杀菌较为适宜，此时包装物有很好的耐热性，而且食品口感也较为良好。121℃杀菌时，食品中心F值达到4，食品中就不会检测出肉毒芽孢螺旋杆菌，达到了商业无菌的要求。

鸭血加工设备本公司所有产品都是厂家直销，质量有保障。如有型号等问题请即时询问客服。您下单后我们会根据您的需要为您生产，有相关销售人员和您及时沟通联系，保证货物安全，准时到达您手中。产品出现任何质量问题，我们保证无条件退货若商品没有质量问题，是因为贵方的种种原因，我们有权拒绝退换物流到货后请当场开箱验货，如果再签收过程中发现丢件、损坏等问题，请勿签收，速与我们联系，我们会及时帮你退换，如若签收成功出现问题本公司概不负责。