

# 鸭血豆腐生产线，鸭血块煮槽，散装血豆腐加工生产线设备

产品名称	鸭血豆腐生产线，鸭血块煮槽，散装血豆腐加工生产线设备
公司名称	诸城木头人网络科技有限公司
价格	31209.00/台
规格参数	材质:304 型号:300 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

鸭血豆腐生产线，鸭血块煮槽，散装血豆腐加工生产线设备血豆腐属于新兴行业，绵阳的夏经理自己的屠宰场，一天杀200-300头猪，没有做过血豆腐这一块，有想法加工，根据夏经理的产量和情况，我们建议她做散装的血豆腐，需要的设备卸料罐-过滤器-混料罐-蒸煮槽鸭血块煮槽，但还是有很多人发现了它的市场。有些商家很聪明，将长方形的血块做成了有趣的鲤鱼模样。外行人可能不了解血豆腐这个行业的利润，不知道有多挣钱散装血豆腐加工生产线设备。

鸭血豆腐生产线现在血豆腐的商场上不止是散装的还有盒装的，盒装的血豆腐洁净卫生，并且也是许多人都会挑选的一种，首要是让人看起来洁净卫生，吃起来也定心，是许多顾客的不二挑选！好的产品需求好的设备来加工。工业化出产猪血豆腐不同于小作坊出产的当地就是工业化出产的猪血是经过盒装封口机封盒的，经过盒装封口机封盒的猪血在依据出售渠道来挑选灭菌办法，常见的灭菌办法就是巴氏灭菌和高温灭菌，巴氏灭菌归于低温灭菌，它能够更大程度的确保猪血豆腐的口感和养分价值，可是缺陷就是保质期比较短，只合适在当地出售，制约一个品牌的开展。再就是高温灭菌，高温灭菌锅是在加温加压的环境下进行灭菌，灭菌温度能够到达135度，高温灭菌锅归于国家二级压力容器，鸭血块煮槽他的灭菌办法也是水浴式灭菌，灭菌后的猪血豆腐保质期增加，缺陷就是口感方面不如低温灭菌的猪血豆腐，可是因为他的保质期长，商场上的盒装血豆腐都是运用高温灭菌。5.煮制灌装后立即煮制，以防酸败变质，一般选用巴氏灭菌和高温灭菌两种办法。巴氏灭菌先把水温预热到85—90，再把血豆腐连同木棒一同放入锅内。每锅的数量视锅的大小而定。血豆腐入锅后水温保持在80为宜。因为各种血豆腐的粗细不同甚大，所以煮制时刻各不相同。假如用中高温灭菌，加热豆腐衣的水温一定要操控在121，到达商业无菌的标准。6.冷却产品蒸煮工序完结后，应赶快冷却至室温，中心温度降到20以下，操控未杀死的微生物快速繁衍，尽量延伸产品货架期。散装血豆腐加工生产线设备冷却分为喷淋和冷空气冷却，首要意图是使豆腐体温度敏捷下降，避免微生物成长。

鸭血豆腐生产线小时分，家人常跟我说，多吃点血豆腐，排毒，后来，老是听到有人说，市道上的血豆腐加工的不安全，不卫生，为此，我无数次望着自己爱吃的血豆腐制品停步，现在，为了扭转这种局势，不再让别人重复当年我的悲惨剧，弘瑞和有限公司推出一款血豆腐加工设备，咱们欢迎您的咨询！在血豆腐出产方面我公司不只仅仅器械出产商，也是为顾客分忧解难的百事通，我公司设有专业部分进

行血豆腐的出产评测与质量检测，所以说您在运用中呈现的任何问题我公司都会进行第一时间最快的速度帮您处理，散装血豆腐加工生产线设备顾客的信赖才是我公司动力的源泉，如有需求更好的了解咱们的设备请随时联络咱们！我公司血豆腐加工设备全体选用食物级优质不锈钢，有着杰出的耐热性、抗腐蚀、焊接功用。

鸭血豆腐生产线全自动罐装机：落杯、灌装、打码、放膜、光电跟踪、两次封口、脱杯、送杯均为全自动作业。

血豆腐灌装机	2排	
容量	300ml	
功率	3.5KW	
耗气量	0.65-1.0mpa	
电源	~ 380V 50Hz	
罐装数量	1500盒/小时	理
外型尺寸	3000*720*1730mm	4800m

鸭血豆腐生产线售后：产品是优质的，价格是低廉的，售后服务是完善的条件来为每个客户提供最性价比的设备和服务。售后服务：鸭血块煮槽所有设备一律享有终身维修，一年内出现质量问题免费换新机和终身售后技术支持。