

鸭血加工设备|猪血设备

产品名称	鸭血加工设备 猪血设备
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	2660.00/台
规格参数	弘瑞和:100 定制:100 山东诸城:100
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，猪血设备河北刘经理是血豆腐生产厂家，主要加工鸭血，做盒装现在一天的产量是一吨。咨询加工鸭血的加工流程，进行扩大规模。

鸭血加工设备血豆腐的工艺制作流程一般要经过以下几个步骤：

采血 过滤 配料 脱气 装盒 凝固 灭菌 检验 成品入库猪血设备。

鸭血加工设备血豆腐生产线主要由暂存搅拌罐、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，确保温度平衡猪血设备。

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：脱气罐是用来给鸭血、鸭血进行脱气处理的设备。将鸭血、猪血设备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。

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，杀菌锅是一种密闭猪血设备的、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/空气混合物猪血设备。

鸭血加工设备技术参数：

产品名称：血豆腐灌装设备

产品型号：自动杯装灌装封口机

灌装速度：2000-5000盒/小时（按300克计算，根据客户要求可定做各种规格的灌装量）

灌装精度： ± 1%

额定电压：220V/50Hz

电 流：3A

电 源：220/110V 50/60Hz

整机功率：10KW

气压：7-8kg

外型尺寸：5800 × 750 × 1700（毫米）（长 × 宽 × 高）

重 量：800kg -1000kg

鸭血加工设备售后服务：一年三包终生维修量身定做猪血设备长期跟踪服务是公司的服务宗旨，并配有多位技术全面的工程技术人员上门服务，为客户解决技术难题。公司提供全套的安装调试，维修，培训，技术咨询等售前售后一条龙服务猪血设备。