

# 血豆腐生产线-羊血加工设备

产品名称	血豆腐生产线-羊血加工设备
公司名称	诸城市乾正工业设备安装有限公司
价格	面议
规格参数	弘瑞和:100 100:100 产地:山东诸城
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

血豆腐生产线,羊血加工设备羊血,猪血,鸭血是我们都比较喜欢吃的食物,营养而且口感很好.说起鸭血,羊血,猪血我们就想到吃火锅必点的一道菜.现在用设备加工出来的羊血,鸭血,猪血口感好,而且安全卫生羊血加工设备.

血豆腐生产线参数

制冷罐

产品型号 300立式

外形尺寸 1700 \*900\*1550mm

机组功率 3P 1台

总功率 2.6KW

制冷量 6000大卡/小时

保温性能 (温度) 1 /3h

电压三相 380V/50H羊血加工设备

血豆腐生产线设备搭配

1、(采血)搅拌型采集桶

一般每桶装150L血液(少量多桶有利于防止混入病猪血破坏整桶血液),每桶放0.2%~0.5%的动物血浆

抗凝剂（34L左右）和150L水搅拌均匀，在38-40度进行（按照150L计算的），再把血浆通过导流槽引入桶内，搅拌直到采集完成（或者是用专业的空心刀进行血液的采集）。

## 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防止变质，一般要求低温4-6，冷藏时间3~15小时。

## 3、过滤器

降温后的血浆必须用过滤器，采用40-80目，如果有条件可以两个过滤器，一个粗虑，一个精虑，精虑安装到配料罐后面，将血浆中的凝结血块、杂质等过滤出来。

## 4.脱气罐

脱气罐是用来给猪血、鸭血进行脱气处理的设备，除去部分血腥味，使血分子更密集，减少蜂窝眼的产生。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10-15分钟。

## 5.配料罐

血兑水通常1:1的比例，加入1%氯化钙凝固剂或者5‰葡萄糖酸钙+5‰瓜尔胶，加入3%左右的盐和适量消泡剂和增稠剂在38-40度进行搅拌配料。

## 6.高位暂存罐

防止灌装设备跟不上灌装速度，起到暂存的作用

同时为了减少泵在输送过程中掺杂空气，影响产品质量，因此多采用高位待装的方式进行灌装。

## 7.灌装机

猪血、鸭血使用的包装机是猪血、鸭血专用血豆腐灌装机。根据产量大小，灌装机又分为双排、4排、6排等，根据要求不同配置也都不一样。具有自动落盒，自动灌水（混合物），自动灌血，自动放膜，自动打码，自动光电对膜，自动两次封口，自动切膜，自动收废膜，自动出盒等功能。

## 8.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。

一般的要求使用121水浴杀菌方式，杀菌时间要在10分钟左右羊血加工设备。

杀菌锅（1200\*3600双层）：300克的盒子能放3700盒，出锅温度50度左右，温度尽量在35度左右，防止涨盒。

## 9.洗盒机

防止杀菌过程中有破损对袋子表面进行清洗

## 10.风干机

在清洗过程中盒面会残留一部分水分，用风干机吹干袋子表面的水分

## 11.CIP清洗机

对设备的管道和罐体进行清洗，采用水-酸液-水-碱液-水的清洗方式，保证不影响第二天加工的产品羊血加工设备。