

山东全自动豆腐机 智能控温煮浆系统 压榨成型机

产品名称	山东全自动豆腐机 智能控温煮浆系统 压榨成型机
公司名称	泰安市泰山区财顺顺食品机械有限责任公司
价格	1000.00/台
规格参数	品牌:财顺顺 型号:css-80 产地:山东泰安
公司地址	泰安市泰山区省庄镇北十里河东村（注册地址）
联系电话	0538 - 15666939375 15588550060

产品详情

山东全自动豆腐机 智能控温煮浆系统 压榨成型机

全自动豆腐机磨浆分离系统由电机、分离式磨浆机、盛浆桶组成;加热煮浆系统由吸浆泵、加热蒸汽包、煮浆桶组成;电器控制面板由电压表、电流表和交流器等组成;单独开关分别控制磨浆机、吸浆泵和煮浆系统;蒸汽包水位可通过水位计观察;配有气动双压成型机，压制成豆腐。设备全采用优质不锈钢制造。

全自动豆腐机操作使用方法：

一、清洗：将优质大豆清洗

二、浸泡：春秋季节气温 浸泡6-8小时 夏季气温 浸泡4-6小时 冬季气温 浸泡12-14小时
浸泡好的大豆，在磨浆前还要用清水冲洗一次

三、磨浆：将浸泡好的大豆倒入料斗中，打开磨浆开关，启动磨浆机，打开加水龙头，将浸泡好的大豆加入料斗，（次磨浆，水豆比2：1，水渣比3：1，正常10公斤谈都用水100公斤之内，如超出以上比例会出现闷渣现象），调整粗细螺母必须缓缓进行，以免砂轮摩擦引起电机超负荷。工作完毕后，用水将料斗滤网上剩余的渣冲洗干净，然后关闭电机。

四、煮浆：磨浆完毕，起动吸浆泵，将豆浆抽入煮浆桶，将温控仪调到100度就会自动加热，当煮浆桶沸腾到100度会自动停止工作。温度到75度时加入消泡剂，升温至100度后静待2-5分钟放出热豆浆。

五、豆腐生产工艺流程就是将做好的豆浆进行点浆（用内酯、石膏、卤水均可以）。用木浆一边搅拌一

边加卤水，直至豆浆成棉花状，然后凝固整型（豆浆机加整形机即成豆腐机）；将豆腐脑搅破，把豆腐脑放入豆腐盒内，包好豆腐布，放入成型机加压约10-15分钟后，升高压板，完成整形过程即成豆腐。