

泰安酒店式腐竹机发往山西晋城 腐竹机省电百分之六十以上

产品名称	泰安酒店式腐竹机发往山西晋城 腐竹机省电百分之六十以上
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	3000.00/台
规格参数	品牌:财顺顺 型号:css-fz6 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

泰安酒店式腐竹机发往山西晋城 腐竹机省电百分之六十以上

山西晋城客户于2019年8月1日当天下午，联系到我们的在线客服小李，并在线支付了百分之六十的酒店式腐竹机器定金，昨天下午由泰安财顺顺食品机械有限公司厂家发出。我们公司腐竹的生产加工长期以来一直采用手工的方式，传统手工制作的豆腐皮厚薄不均、破损严重、成品合格率一般在65%左右，并且由于采用手工操作，劳动强度大，生产效率低，根据新豆制品行业发展趋势，人工、产量问题将是各个豆制品生产厂商面临的严峻问题，酒店式腐竹机根据这一特点，我司研发了酒店式腐竹机（豆腐衣）生产流水线，一名操作员同时可以操作6套设备，单套设备实现大批量产能。

财顺顺食品机械有限公司是多年的腐竹机生产厂家，现将腐竹加工技巧无偿奉献给读者，其工艺流程如下：选豆 浸泡 磨浆 过滤 煮浆 放浆过滤 起皮 干燥 成品

1. 选豆选干净、无杂质、光泽好的黄豆加工腐竹。
2. 脱壳浸豆前用石磨脱壳。
3. 浸豆脱壳后用冷水浸豆，水高出豆面10厘米—17厘米。春夏季浸豆2小时—2.5小时，秋冬季浸豆3小时—4小时，不宜用温水浸豆。
4. 磨豆磨豆可用电磨或石磨，只需磨一次即可，磨时边放水边放豆，或豆水一起放，每7.5千克放15升—20升水。

加工腐竹是一项稳妥的致富项目，其特点是投资小、见效快、加工工艺容易，家庭作坊只需锅、桶、缸、石磨或电磨装备即可操作。目前市面上每千克黄豆价钱在3元左右，而腐竹则是每千克8元—16元。一天可加125千克黄豆左右，每千克黄豆可出腐竹0.5千克—1千克，利润十分可观，此外还可将余渣用来喂猪，一举多得。

酒店式腐竹机自动起皮，自动烘干，自动化程度高，1人可看多条生产线。选购腐竹机一定要实地考察，认准正规的生产厂家。这样对售后是有保障的。财顺顺食品机械腐竹机提供免费上门服务。设备10年保修。