

# 千张生产线多少钱一台【彭大顺】濮阳千张生产线

产品名称	千张生产线多少钱一台【彭大顺】 濮阳千张生产线
公司名称	河南省彭大顺实业有限公司业务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市高新技术产业开发区枫林路
联系电话	19838003800 19838003800

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：河南省彭大顺实业有限公司

彭大顺全自动豆腐机的工艺流程：

**选料：**大豆的质量，产地，含油量，直接关系到豆腐的颜色，产量，品质。选择颗粒饱满，无烂豆，无豆瓣，无虫蛀，薄皮，含油量少的白眉豆。

**泡豆：**泡豆的时间根据季节的不同，而进行适应的调整，一般夏季的泡豆时间为4~6小时，冬季为10小时左右。

**磨浆：**磨浆机的大小（功率的大小）直接影响着出浆率，现将泡好的黄豆，分好量后，倒进磨浆机漏斗内，一边注水，一边开启磨浆机，此时称为第1遍渣，静砂轮与动砂轮的间隙稍大些，使其磨出的渣有粗糙感，兑水和匀渣，进行第二遍渣，调紧动静砂轮的间隙，使其磨出的渣有细腻感，兑水和匀豆腐渣，再次进行第三遍磨浆。

**煮浆：**煮浆有地锅熬浆，锅炉蒸汽煮浆，电加热煮浆等多种方法，常用的为锅炉煮浆方法，此种方法，煮浆时间短，速度快，成本低等优势。

**点浆：**点浆有卤水，熟石膏，生石膏，内酯，酸浆水等，豆腐的豆腐脑需要有粘度稍稀的脑，这样有助于提高产量。

接彭大顺全自动豆腐机以上所有工序，上机压制成型，这样味道鲜美的豆腐就制作出来了！

彭大顺豆腐机生产豆腐的过程：

彭大顺豆腐机，新型豆腐机生产豆腐的过程，短暂而快乐，收获的价值感和成就感特强，美不胜收，这也是每一位豆腐机操作者快乐大事。全自动豆腐机，全制动豆腐机，新款千张生产线，请认准彭大顺豆腐机品牌！

彭大顺新型豆腐机生产豆腐流程：

- 1、泡豆：将豆与水按照1：7的比列浸泡，夏季浸泡4小时，冬季浸泡7小时。
- 2、接水接电：待豆泡好后，接通水管，打开电源开关，接好煤气或电源。
- 3、磨浆：将泡制好的豆一点点的放进漏斗里，打开加水开关，边加水边磨制，豆浆进入接浆桶，豆渣进入盛渣桶，将豆渣反复研磨三次。
- 4、煮浆：打开煮浆开关，将磨好的豆浆流入煮浆桶进行煮浆。打开加热开关，使用温度设置仪设置温度到100 加热煮浆，待豆浆沸腾后继续煮3分钟左右即可。
- 5、消泡：煮浆时需加入消泡剂，消除豆浆生产及蒸煮时产生的泡沫。
- 6、点浆：将煮好的豆浆盛入保温桶，同时待到85度时开始点浆，依据不同口味选择点浆方式进行点浆。
- 7、成型：若制做豆花，在保温桶内直接放入少许类脂粉即可。若制做彩色豆腐，点浆后需要加入新鲜天然菜汁造色，同时必须压榨成豆腐块。

总之，选择彭大顺千张生产线设备生产豆腐，主要经历选豆、泡豆、磨浆、煮浆、点浆、成型等工序，看则简单，实际生产出来的每一块豆腐，都是豆腐机操作者付出精心劳动的成果，包含着满满的营养和爱心，一定要倍加珍惜。

彭大顺花生豆腐机：一机多用，出品率高，低耗gao效

众人周知，花生豆腐营养成分全，口感也是相当鲜美，因此很受市场欢迎。豆腐营养高同时价格低，但是在豆腐行业中想短时间获取高利润，靠着传统方式肯定是不行的。我记得小时候记得很清楚，传统做豆腐、花生豆腐都是豆腐坊来做的，而且制作出来的产量也是不高，工人们还得起早贪黑，工作累不说，而且还耗时间，传统的方式已经被现代的机械时代打败了，彭大顺花生豆腐机改变这一切。

彭大顺花生豆腐机厂家经过不断的摸索，不断的去研发新功能，不断的去经过市场的观察，发明这种豆腐机来满足客户的需求，千张生产线已经研发成功了，彭大顺花生豆腐机就是我们公司研发制作，该花生豆腐机制作出来的花生豆腐，节能卫生，出品率高，一机多用，操作简单，一人即可操作，是在家里买卖，食堂，单位等一个便利的机会！

该花生豆腐机采用不锈钢设备制作，寿命时间长，不仅符合国家食品机械检测报告，而且还国通国家ce欧盟认证，占地面积小，耗电量低，是做花生豆腐的利好选择！

彭大顺花生豆腐机就是我公司的科技人员通过不断的研究最终研发出来的豆腐机器。该花生豆腐机一机多用，自动化程度高，工艺先进、一人操作、省工省时省力。出品率高，低耗gao效。千张生产线设备采

用业内磨浆分离机和生物自身控煮浆机，结合生态凝固剂及保鲜工艺，出品率高于普通设备的30%以上，同时具有自动补水功能，从洗、磨到成型，所需能耗相对要节能30%以上。