手指饼全自动浸涂怎么用 苏州金圆发食品机械

产品名称	手指饼全自动浸涂怎么用 苏州金圆发食品机械
公司名称	苏州金圆发食品机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	苏州吴中区胥口镇曹丰路288号
联系电话	13862146255 13862146255

产品详情

外型细长，手指饼全自动浸涂怎么用，清爽可口，简单易学意大利人很常使用Ladyfinger来制作糕点，除了提拉米苏以外，冰淇淋、幕斯……等甜点，也常可以见到Ladyfinger的踪影。由于Ladyfinger的质地有些类似干燥过的海绵蛋糕，能够吸收大量的水分，所以很适合拿来做提拉米苏的基底及夹层。Ladyfinger在台湾的零售市场并不常见，价格也很高，所以很多店家都以海绵蛋糕替代。

用途

本生产线专为手指饼干浸挂涂巧克力量身定制，手指饼全自动浸涂价格，自动理料，提升、夹饼、浸涂、冷却、脱饼一气呵成，大大减少了人工手动环节，手指饼全自动浸涂厂家，大大提升了产品质量安全与品质。

本生产线采用电、气、光电跟踪控制，自动化程度高，浸涂液位统一，整齐，产品外观光滑，苏州手指饼全自动浸涂，涂层面厚薄均匀，是目前国内较先进的手指饼浸涂生产线。手指饼是一道美食，主要食材是鸡蛋、白糖，初学者简单。因为手指饼的外形酷似手指，所以被称为手指饼。手指饼深的小孩们的喜欢。中文名手指饼主要食材鸡蛋，白糖分　类主食口
味口感超棒储藏条件常温避光干燥贮存目录1 材料2 做法材料编辑手指饼 [1]鸡蛋 1个白糖 25克低粉 25克做法编辑

的搅拌，而另一气液筒上端排气，同时下端吸液。如此循环，将溢入子槽内的液体，不

断泵入主槽下部，实现涂覆液的混合均匀，不产生沉淀现象。

4、涂液调温系统

涂液调温系统是为了使浸涂槽内的达克罗液保持一定的温度为目的而设置的。主要由

冷温水箱、调温水泵、管道、阀门等组成。冷温水箱内分别安装蒸发装置和电加热器。

冷温水箱是和浸涂槽联动的，将冷温水槽所制得的一定温度的水通过管道，在浸涂槽

周围的水套内循环再返回冷温水槽。水温的控制分别由加热器及蒸发器通过热电阻传递.

过来的信号自动控制。

当涂液发生温度发生变化时，涂液温度传感器将检测到的涂液温度传递给温控仪，

温控仪可以自动根据设置的温度值自动进行冷却或加热，保证涂液温度维持在18~22C.

5、甩干机构

甩干机构是采用离心分离的方法把浸液槽内工件上所涂的达克罗液的多余部分甩落，

手指饼全自动浸涂怎么用-苏州金圆发食品机械由苏州金圆发食品机械有限公司提供。苏州金圆发食品机械有限公司是一家从事“巧克力设备,巧克力机械,巧克力成套设备&#x20”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“网带抽拉式巧克力涂层机,巧克力卧式球磨机”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使苏州金圆发在休闲食品加工设备中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！