

# 巧克力浇注设备厂商 苏州金圆发 苏州巧克力浇注设备

产品名称	巧克力浇注设备厂商 苏州金圆发 苏州巧克力浇注设备
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

巧克力中的糖分以及品尝美食的过程都可以刺激大脑分泌，巧克力浇注设备，从而起到一定的缓解压力，消除抑郁情绪的作用。但与此同时，巧克力的高能量也常被人们忌惮，不管是哪种巧克力，巧克力浇注设备价格，都含有不低的糖分和脂肪。

在长时间体能高度消耗的情况下，巧克力就是补给能量的圣品啦。

巧克力有镇静的作用，它的味道和口感还能刺激人大脑中的快乐，使人变得快乐。

护齿——脱矿化的结果是龋齿的形成，苏州巧克力浇注设备，而巧克力可以延缓这一过程的速度。

巧克力的复合物不单能防止巧克力本身脂肪腐化变酸，巧克力浇注设备厂商，更能在被食入人体后，迅速给血管吸收，在血液中抗氧化物成分明显增加，并很快积极作用为一种强有力的阻止LDL氧化及抑制血小板在血管中活动的抗氧化剂。这些物质对人体血管保持血液畅通起着重要作用。营养学家已证明在水果，蔬菜，红酒及茶叶等植物性食品中均含有此类天然的抗氧化复合物。草莓堪称水果之中含抗氧化物之，然而，巧克力的抗氧化物含量比草莓还高出八倍。50克（一两）巧克力与150克（三两）红酒所含抗氧化物基本一致。

型号 QJZJ (I) QJZJ (AI) QJZJ (QI) QJZJ (QII)

QJZJ (QIII) 生产能力 (吨/班) 0.4~1.5 0.4~10.6~2.5 0.6~2.5 0.6~2.5 整机功率(千瓦) 7.54 232528

制冷量 (大卡/小时) 1014218002180021800 空气压力 (兆帕) 0.4~0.60.4~0.60.4~0.60.4~0.6

重量 (千克)

9802200485057806180 外形尺寸 (毫米) 3800\*730\*1565980\*1320\*176014000\*1020\*135017500\*1020\*188020500\*1020\*1880

巧克力浇注设备厂商-苏州金圆发-苏州巧克力浇注设备由苏州金圆发食品机械有限公司提供。巧克力浇注设备厂商-苏州金圆发-苏州巧克力浇注设备是苏州金圆发食品机械有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：金先生。