

# 巧克力精磨机原理 苏州巧克力精磨 金圆发食品机械

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 巧克力精磨机原理 苏州巧克力精磨 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

qJMJ20精磨机

型 号20L500L1000L2000L1大容量（升）

2050010002000精磨细度（微米）

20~2520~2520~2520-25主轴转速（转/分）

93333737精磨时间（小时）

16~2216~2216~2216-22主电机功率（千瓦）

1.5152230电加热功率（千瓦）

0.6557.5重量（千克）

215260033804700外形尺寸（毫米）

980\*650\*1150 2460\*1260\*16802720\*1340\*17902800\*1800\*2210

型 号20L500L1000L2000L1大容量（升）

2050010002000精磨细度（微米）

20~2520~2520~2520-25主轴转速（转/分）

93333737精磨时间（小时）

16~2216~2216~2216-22主电机功率（千瓦）

1.5152230电加热功率（千瓦）

0.6557.5重量（千克）

215260033804700外形尺寸（毫米）

980\*650\*1150 2460\*1260\*16802720\*1340\*17902800\*1800\*2210

金圆发，一个生产、销售巧克力成套设备的企业，一个集研发、设计、生产、销售、服务于一体的现代化生产实体，经过多年的探索与拼搏，金圆发迅猛发展。金圆发，一个迅速崛起的品牌，苏州巧克力精磨，已经成为巧克力食品界广具影响力的品牌之一。欢迎致电咨询！

仅经初磨的可可料或糖粉，颗粒较大，进入口腔后有粗糙感，必须经过精磨使颗粒进一步变小。当精磨至物料的质粒大部分都小于25微米或在18~23微米之间时，就会使巧克力进入人的口腔后没有颗粒感。这个范围是对精磨的要求。

金圆发，一个生产、销售巧克力成套设备的企业，巧克力精磨机，一个集研发、设计、生产、销售、服务于一体的现代化生产实体，巧克力精磨机设备，经过多年的探索与拼搏，金圆发迅猛发展，如雨后春笋般节节攀升。金圆发，一个迅速崛起的品牌，已经成为巧克力食品界广具影响力的品牌之一。欢迎致电咨询！

高压磨粉机作为焦粉制粉设备具有以下优势：

分级机采用强制涡轮分级机，使成品的粒度从原来的80-325目区间扩展到80-425目，部分细粉可达600目以上

巧克力精磨机原理-苏州巧克力精磨-金圆发食品机械由苏州金圆发食品机械有限公司提供。行路致远，砥砺前行。苏州金圆发食品机械有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为休闲食品加工设备具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!