巧克力生产设备 食品 食品

产品名称	巧克力生产设备 食品 食品
公司名称	广州市晨曦食品有限公司
价格	85000.00/台
规格参数	应用领域:食品 物料类型:固-液 适用物料:食品
公司地址	广州市白云区良田镇良沙公路1068号
联系电话	13609775513 18665559660

产品详情

cxb-15篮式巧克力精磨机技术参数

主机型号：15kw立式8极普通调速电机。

调速方式：变频调速，最高转速为730r/min。

升降型式：采用液压推动原理，配上下行程限位开关，升降带自由设时自动上下循环功能，让巧克力桶底面与桶面对流循环。

篮体结构：精磨篮体用304不锈钢材料，内部设有自吸式循环和分散功能（清洗方便，直接用水开机运转则行），以及夹层结构通水冷却功能，配φ6.5mm氧化锆球。

允许容积：最大容料容积250l，最小容料容积150l，巧克力理论重量为：最大250kg，最小150kg。

设备尺寸：低位2000×1000×2000升高位：2000×1000×2800

加热功率：800×2=1600w

设备重量：约重1300kg（带桶重量）

粉碎机: 该设备粉碎室内采用风轮式高速螺旋刀,机腔内自身风量大,不易发热,同时风轮式高速旋转刀,定刀进行冲击,剪切研磨,粉碎时机腔内产生强大的气流,把粉碎时的热量和成品一起从筛网流出,粒度大小通过更换筛网获得.具有运转平稳,拆装方面,噪音低,粉碎效果好等优点,机腔内转刀采用304材质,主要适合糖类有机晶状物料的粉碎工艺.

保温锅:本系列保温锅是一款根据巧克力独特的湿敏特性而设计的恒温设备,与物料接触部分为标准sus304不锈钢材料,该设备采用全自动电加热恒温装置和组合搅拌系统,让经研磨达到工艺细度的巧克力酱料在保持55摄氏度的温度范围进行慢速搅拌,从而有效的释放酱料中的水份,同时让油,糖,奶粉,可可粉更好的粘合,在通过工艺时间后达到爽溶的效果.

15000l巧克力生产线设备

一. 配置方案

巧克力精磨分散机+拉缸+吊臂均质机+保温锅+熔油锅+粉糖机+灌装机+工作台+转子泵+输送线+模具架+管道

二. 工艺流程

粉糖机

} 配料--拉缸--均质机--精磨分散机--泵--保温搅拌消泡-灌装机-输送线-冷房

熔油锅

提供水源,电源,气源,无尘生产车间是杀茵,消毒,空调房.

我们自主研发的巧克力精磨机,在均质乳化研磨这块有独特的功效,有好多厂家用我们设备,我们公司现有产品生产可了解,选择我们的设备包产品成功.让您放心.

注：从交货之日起，三包一年（人为除外），终身维护

附：1、本报价1个月有效。

2、交货时间，收到定金起45个工作日以上。
广州晨曦食品设备有限公司

2012-11-28

"巧克力生产设备"的动力类型为电动，功率是15（KW），应用领域为食品，适用物料是食品，型号为CX-1000L，适用场所是工业生产用，物料类型为固-液，产品类型是全新，品牌为晨曦，生产能力是250（千克/小时），每次处理量范围为101-500（千克），外形尺寸（长*宽*高）是1200*2000*2300（mm），整机重量为800