

带式抛光机厂商 苏州金圆发 苏州带式抛光机

产品名称	带式抛光机厂商 苏州金圆发 苏州带式抛光机
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

热量。巧克力属于高热量食品，能够较快补充人体所需能量。脂肪。巧克力蛋白质含量相对不高，但脂肪含量较高。生产加工巧克力制作致可划分两部分，一为可可豆采收，二为可可豆制作烘焙。去酸、透出可可香精炼、去酸、回火铸型这三步骤是决定巧克力品质的关键。透过精炼，巧克力能拥有滑顺的口感，而去酸则是去除巧克力的酸味，去酸的巧克力才能透出清香。后的回火铸型，是指升温、降温的冷却过程雕铸巧克力的形状，并利用调温、恒温让巧克力维持自然光泽。的巧克力，这三个过程一定仔细严密的控管，才会有顺口温润的产品。

PGJ型抛光机

用途

用于各种圆形，扁圆形，椭圆形，带式抛光机厂商，瓜子型，圆柱形等不同形状的巧克力进行抛光，使其表面具有良好的光泽和色泽，经抛光后的巧克力形状美观。彩色铝箔包装的各种圆柱形巧克力，经抛光机的抛光，使包装纸紧贴平整，几何形状清晰。

技术参数

型号80090010001250抛光机直径（毫米）80090010001250倾斜角度（°）15-4515-4515-4515-45抛光机转速（转/分）32282828主电机功率（千瓦）1.11.11.12.2鼓风机功率（千瓦）0.250.250.250.25电热丝功率（千瓦）2*12*12*12*1生产能力（千克/次）30-5050-7050-70120-180重量(千克)240220250300外形尺寸（毫米）925*900*1500950*1100*15001100*1100*16001350*1350*1800

制作

巧克力中的两个原材料都来自于可可，为“可可液块”和“可可脂”。可可液块：可可经过发酵、烘焙后研磨形成浆，冷却凝固成块。它的味道苦涩，包括多酚类和一些矿物质等，大约有一半是可可脂。可可脂：人们用压榨的方法将可可豆里面的脂肪成分分离提取出来，这就是可可脂。可可脂算是一种植物油，但和我们普通的植物油又不一样，我们平常食用的植物油主要是不饱和脂肪酸，而可可脂则是以饱和脂肪酸为主，其饱和脂肪含量高达90%以上，比猪油（43%）和牛油（62%）都要高。油的熔点主要由饱和脂肪的含量决定，植物油一般熔点低，在常温下是液态，而动物油熔点高，常温下是固态。可可脂因为饱和脂肪含量高，性质接近动物油，熔点在34 ~38 间。这使得它可以在常温下是固体，吃到嘴里却融化，即所谓的“只融在口，不融在手”。一般可可脂与巧克力的柔滑口感相关，但基本不含可可中的多酚等有益物质。

带式抛光机厂商-苏州金圆发(在线咨询)-苏州带式抛光机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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。苏州金圆发——您可信赖的朋友，公司地址：苏州吴中区胥口镇曹丰路288号，联系人：金先生。