

苏州手指饼 苏州金圆发食品机械 手指饼的配方

产品名称	苏州手指饼 苏州金圆发食品机械 手指饼的配方
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

1.我司的包装机采用灵活制袋器，手指饼品牌，可以调节，现如今还有其他厂家没有这个技术，因为他们根本没有工程师或者工程师做不出来，我司的工程师，这方面做得很好

2.我司的伺服包装机，伺服包装机所指的是在包装机上加伺服电机，自动感应，有物料时自动前进运转，无物料时自动停止，苏州手指饼，防止切到产品，另外还可以省很多膜，每用完一卷膜大概可以省2米长。还可以加配双膜装置，也就是说挂两卷膜，*卷膜用完第二卷膜自动接上，就不必把机器停下来再去装膜了，这样可以节省时间，手指饼的配方，对于生产线来说，这是巨大的优势。还可以自动感应设定袋长，你的产品长或断没有关系，机器会自动感应，自动切袋切好长度。而其他公司的伺服包装机是没有这个特点的。

6、盛1/2蛋白到蛋黄的碗里。7、再加入1/2过筛后的面粉，用橡皮将面粉、蛋白、蛋黄翻拌均匀。不要打圈搅拌以免蛋白消泡。8、重复第7步的过程，将剩下的蛋白、面粉也倒入碗里，拌匀成浓稠的面糊。要注意，这个时候的面糊应该是有质感的浓稠面糊，不产生大气泡，也不会太稀。否则表示搅拌过度或者搅拌手法不正确，导致蛋白消泡了。9、把面糊装进裱花袋，烤盘垫油纸或锡纸，用中号圆孔花嘴在烤盘上挤出条状面糊。10、把面糊送入预热好的烤箱，190度，10分钟左右，直到表面微金黄色，质地干脆。

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，手指饼怎么做，

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，

苏州手指饼-苏州金圆发食品机械-手指饼的配方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”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！