

巧克力生产线好不好 巧克力生产线 金圆发食品机械公司

产品名称	巧克力生产线好不好 巧克力生产线 金圆发食品机械公司
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

4输送泵

用途：本泵是食品厂商巧克力浆料z理想的送用泵，可用于精磨缸、巧克力保温缸调温缸之间输送巧克力浆料，也可用于医1药、油脂等行业首造输送泵。

特点：本机是输送巧克力浆料用，按流量要求分类选择泵的大小规格，泵体有循环水保温系统。

是自动化送浆系统中bukehuoque的设备，也可以单独使用。

金圆发，一个迅速崛起的品牌，百经商海锤炼，却独秀品牌之林，金圆发已经成为巧克力食品界广具影响力的品牌之一。

实际上世界上每种造型线和铸件，都有自己对浇注的具体要求，巧克力生产线厂家，每种浇注机也都有自己的适用范围和局限，关键在于用户必须根据自己的具体要求，选择z合适自己的浇注机。中国有句老话：“没有z好的，只有z合适的。”

下面我们将首先讨论一下中国铸造市场常见的浇注问题，巧克力生产线报价，而后讨论一下垂直分型无箱造型线和水平分型有箱造型线如何选择和使用浇注机，z后再介绍一下无芯气压浇注炉、有芯气压浇注炉和各种不加热浇注机的常见问题和解决办法。

浇注机常见问题

球铁生产，巧克力生产线，错误地选用非球铁浇注机。

出现大量过浇和欠浇，巧克力生产线好不好，有时过浇甚至导致造型线损害。

混淆机械化浇注机、预测式半自动浇注机和全自动浇注机的区别。

浇注时出现喷射，铁水大量飞溅。

渣孔、气孔废品较多，冲砂严重。

铸件成品率较低。

孕育效果不好，铸件质量不高。

浇注机温度损失过大，温度下降非常大，常常达到5 - 8 /min。

塞杆和浇嘴寿命过低，常常出现滴漏和成本过高。

浇注机炉衬寿命过低。

浇注机氧化渣过多，清除困难。

巧克力生产线好不好-巧克力生产线-

金圆发食品机械公司(查看)由苏州金圆发食品机械有限公司提供。“巧克力设备,巧克力机械,巧克力成套设备”选择苏州金圆发食品机械有限公司，公司位于：苏州吴中区胥口镇曹丰路288号，多年来，苏州金圆发坚持为客户提供好的服务，联系人：金先生。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。苏州金圆发期待成为您的长期合作伙伴！