

手指饼全自动浸涂质量 苏州手指饼全自动浸涂 苏州金圆发公司

产品名称	手指饼全自动浸涂质量 苏州手指饼全自动浸涂 苏州金圆发公司
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

本机械是以在工件表面涂覆达克罗液为目的而制造的。机械的名称叫全自动涂覆机。

而其构成是由“上料台”、“浸涂槽”、“达克罗子槽”“涂液循环搅拌筒”、“甩干机构”、“涂液回收装置”、“翻转卸料机构”、“槽盖移动机构”、“涂液调温系统”、“机械手”“电气控制系统”、“气动控制系统”等组成。

本机械结构紧凑，使用方便可靠。

二、各装置的功能

1、上料台

.上料台是为了把需涂覆的工件投入工件篮，由机械手抓紧工件篮以便投槽涂覆而设置的。工作台上放置工件篮，外边为人工上料位，里边为机械手上料位，人工上料完成，自动发信号给机械手，机械手下降到位抓紧工件篮开始上升进行投槽涂覆。

做法：1.烤盘铺上油纸；烤箱预热180度；低筋面粉过筛备用。2.将蛋黄和一半的糖粉一起打发，即为蛋黄糊；再将蛋白和另外一半糖粉打发至干性发泡，即为蛋白糊。3.将蛋黄糊、蛋白糊混合拌匀，再加入

低筋面粉轻轻拌匀，装入放好平口花嘴的挤花袋中。4.在烤盘上间隔挤成手指形状，上而一一撒上适量纯椰蓉。5.放入烤箱中层 190度炉温，约烤8分钟即可完成。做法二原料蛋黄3个，蛋白2个，细砂糖55克，低筋面粉70克，香草精数滴。烘焙：烤箱中层，上下火190度，手指饼全自动浸涂好不好，约10分钟，苏州手指饼全自动浸涂，烤制饼干微金黄色，质地干脆。制作过程1、3个蛋黄和2个蛋白分别盛入碗里备用。2、蛋白用打蛋器打至起粗泡的时候，手指饼全自动浸涂质量，分次加入35克的细砂糖，用打蛋器打发至干性发泡。3、打发好的蛋白，提起打蛋器，蛋白可以拉出一个短小直立的尖角。4、蛋黄里加入剩下的20克细砂糖，滴入几滴香草精。5、用打蛋器打至蛋黄变得浓稠，颜色变浅，体积膨大。手指饼全自动浸涂质量-苏州手指饼全自动浸涂-苏州金圆发公司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!