

巧克力生产线厂家 巧克力生产线 金圆发食品机械公司

产品名称	巧克力生产线厂家 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

QTYJ系列涂层机可以表面全涂，可以单面涂层，涂层区域由风速和振动来控制表面的涂层厚度。风机风速均匀，巧克力涂层质量高，巧克力涂层外表均匀，光滑美观。

输送带设有自动纠偏装置，整机采用触摸屏，PLC控制。

我们的冷道装置经过精心设计，风量均匀稳定，性能优于常规设备。

本机清洗方便，浆池采用活动抽拉式，清洗机器只需20分钟左右。

本机可设计成双网带涂层机，一面可以涂白巧克力，一面可以涂黑巧克力。

整机长度可以根据客户需求进行调整。

巧克力涂衣机是生产花色巧克力品种的巧克力设备，能在多种食品表面浸涂巧克力涂料，巧克力生产线怎么样，诸如在糖果、糕点、饼干等表面进行浸涂，形成多种口味的巧克力制品。结合客户反映，我厂对此机型不断改进升级，线本机拥有多项，具有涂淋均匀，清洗方便，等优点。

金圆发，一个生产、销售巧克力成套设备的企业，一个集研发、设计、生产、销售、服务于一体的现代化生产实体，巧克力生产线厂家，经过多年的探索与拼搏，金圆发迅猛发展，如雨后春笋般节节攀升，生机勃勃。

3、降温

将调温巧克力的四分之三倒在大理石台上。尽量不要使空气进入巧克力，巧克力生产线，让巧克力紧贴大理石台，并移动三角刮1刀，将巧克力推刮摊开，再刮拌成一堆。重复操作使巧克力的温度均匀下降。

待巧克力的温度降到27-28度，这时候巧克力的粘度会变大，介于固体和液体之间，然后尽快的刮回缸盆，和剩下的四分之一巧克力混合，慢慢的用热水隔水加热回温。

如果没有大理石台的话，用不锈钢桌面也是可以的。我用不锈钢的大蛋糕模，放在空调房间里降温，效果也很不错。

4、升温

再次隔水加热，水温仍然不要太高。不断搅拌，使巧克力整体上升为32度。

5、保温

调温完成后，倒入保温器里或是进行隔水加热，将温度保持在32度。

巧克力生产线厂家-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。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!