

强力果冻胶批发

产品名称	强力果冻胶批发
公司名称	济南强力化工有限公司
价格	5900.00/吨
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区北苑街道202号院内8号
联系电话	13808927686 18763980937

产品详情

适用设备全自动制盒机、半自动制盒机、全自动皮壳机、半自动皮壳机、各式上糊机、过胶机等礼盒生产线、精装书设备。

产品分类1、根据生产工艺和设备不同，果冻胶大致分类如下：a、低速半自动设备用啫喱胶：手工或半自动机器用胶，这类胶水的干燥速度慢，面纸过胶后，胶水在120秒钟内还有粘性，不凝固。这样可以留出足够的时间来让手工完成其制作。，适合半自动的皮壳机、上糊机、过胶机及手工裱糊使用。b、中速皮壳机用啫喱胶：用于各种礼品盒的制作，固化速度快，干燥时间在60秒左右，即为常见的中低速果冻胶，胶水可加强纸板硬度，具有较强的柔软性，适用于有加热设备的半自动皮壳机，裱糊机，上糊机使用。c、高速皮壳机用啫喱胶：适用于精装书的书壳制作，具有固化速度快而韧度高、折叠性强的特点，最高速度可以跟上每分钟60-80个的机器，适用于全自动高速皮壳机的使用。d、精装联动线专用啫喱胶：精装专用背脊啫喱胶是专业为精装书的书脊配置，具有速度慢而韧性强的特点，适用于精装联动线的三粘使用。

果冻胶如何使用

溶胶、煮胶 因为啫喱胶、果冻胶的耐热性不同,分别溶胶可以加速溶胶。可用低于胶的最低耐受温度的温度煮5min,随时搅拌,防止焦壁。明胶的耐热性最差,不能超过82 ,魔芋胶不能长时间耐80 以上的高温。故选择煮胶温度为75 ,加热煮沸约10min,使胶完全溶解。混合待胶液降到70 时,按配方加入其他配料比如水果粉,蔗糖,混合加入时要搅拌至均匀,以免影响产品质量。过滤 用120目的滤布过滤,以除去其中微量杂质及泡沫,即制得透明澄清、黏滑的混合溶液。调配混合胶液先采用水浴加热,温度65 ,时间为20min。将柠檬酸等辅料分别用适量水溶解后加入,搅拌10min后取出。灌装灭菌调配好的糖胶液在85 下保持0min进行灭菌,然后趁热灌装及密封。冷却灌装杀菌后强制水冷却即可得到果冻。