

宝刚机械 糖果士力架生产线 士力架生产线

产品名称	宝刚机械 糖果士力架生产线 士力架生产线
公司名称	台州市宝刚机械有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省台州市滨海工业区海丰路355号
联系电话	13867661819

产品详情

巧克力配套设备巧克力机械智能化发展

我国进入高速开展阶段，各个职业都在飞速开展中，巧克力机械职业也是如此。当前，国际巧克力机械的开展已呈现出集机、电、气、液、光、磁、生为一体的势头，出产的化、商品节能可回收化、高新技术实用化、智能化已成趋势，糖果士力架生产线，这也应该是我国巧克力机械职业的干流开展方向。

从工业结构上能够看到，对巧克力机械展示柜和三门蛋糕展示柜仍然是的，巧克力机械变成食物职业的热门，引发了消费者的重视。制冷尽管仍是商场出售的干流，可是消费者的重视热门正逐渐向风冷进行转移，工业的升级会逐渐加快，现在，跟着将来工业出产都将是高度自动化乃至是智能化的出产模式，在2014年以后的工业开展过程旁边，我国将继续推动智能配备工业的开展。

伴随着社会生活水平的提高，愈加寻求时尚、品味和特性的80后乃至90后逐渐变成主力消费人群，巧克力机械智能化、化、大容量已变成趋势。

全自动糖果浇注生产线：集机，电。气控制与一体，结构合理紧凑，具有自动化程度。生产效率高，士力架生产线，能生产单色，双色双味喷花，双色双味双层，三味三色喷花以及水晶糖，夹心糖。

该生产线还有以下特点：

- 1、 PLC自动编程控制真空熬糖温度、时间，士力架生产线厂家，浇注温度和浇注速度；
- 2、 6.8寸大LED触摸屏显示更易于操作；
- 3、 生产能力可由每小时150公斤到600公斤；
- 4、 变频调速控制糖液流量；

- 5、在线完成香精、色素、酸液的定量加注混合；
- 6、输送链带、冷却系统、双脱模机构保证脱模；
- 7、根据模具的不同可生产各种形状的糖果；
- 8、选装巧克力定量加注系统可生产巧克力夹芯糖果。
- 9、整条生产线按标准制造，符合食品卫生要求。

巧克力的熔点很低，40-50 就会消融。所以，士力架生产线采购，一般都是选用隔热水加热的方法来消融巧克力的。假如直火加热，很可能烧焦，需求非常谨慎。巧克力的导热性能很差，需求切成比较均匀的小块，才干加速消融。除了温度，巧克力的敌人便是水。在消融的巧克力中混入少量的水，水就会被巧克力锁住，凝结成团，发生小硬块。除非是参加大量的高温液体，才干成为巧克力酱，就像甘那许那样。

巧克力中的可可脂由多种脂肪酸构成的，28 时开始软化，33 的时消融为液体。它的凝结点 and 消融点之间是非常狭隘的。我们将巧克力拿在手上还是固体，放入口中一会就化了？便是由于人体温度促成了可可脂从固体到液体的改变。可可脂的特性是巧克力重要的特性。

巧克力贮存的温度为15-18 。巧克力贮存一段时间后，外表会泛白，看上去像起了一层霜，这便是fat bloom 是可可脂的结晶，俗称油斑。这是由于不安稳的可可晶体消融移动到外表，在那里从头结晶构成的。巧克力需求调温，说得外表一点便是为了让巧克力在室温下更美观，口感更好，防止发生油斑，便于从头塑形。

宝刚机械(图)-糖果士力架生产线-士力架生产线由台州市宝刚机械有限公司提供。台州市宝刚机械有限公司（www.bgjx.com.cn）是一家从事“谷物蛋白棒,雪花酥,牛轧糖,紫皮糖,士力架,绿豆糕成型生产线”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“BGTP”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使宝刚机械在休闲食品加工设备中赢得了众的客户的信任，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！