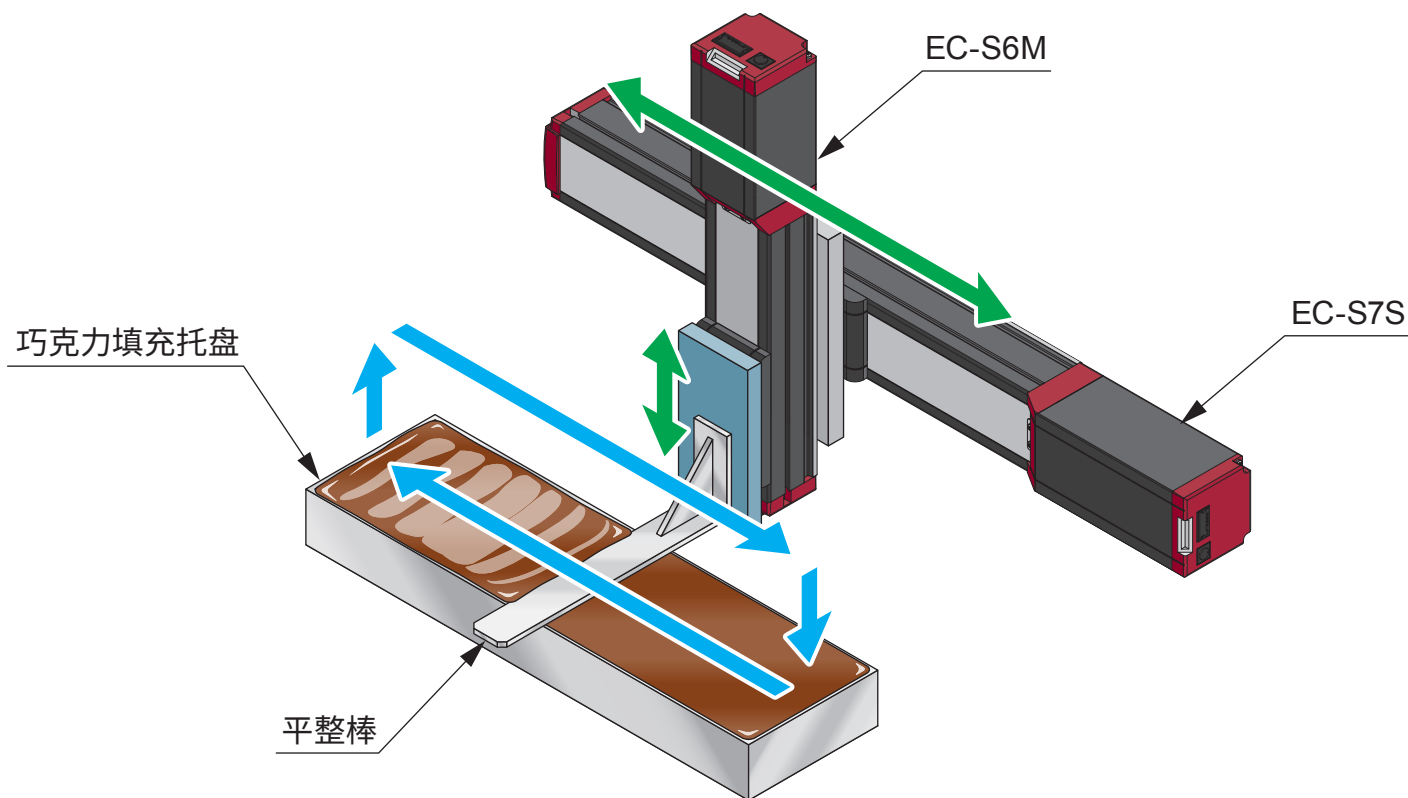


巧克力表面平整装置

用途 在巧克力填充到模具中后，将其表面平整的装置。



说明 在平整巧克力时，如果使用气缸，停止时的振动会传至平整棒，导致巧克力表面产生波动，难以平整。使用 e 电缸后，可以调整加减速度，消除了表面波动并缩短了调整时间。