



海滴天涂产品手册

SEADROPS®PRODUCT MANUAL



海滴天涂（苏州）智能科技有限公司

☎ +86-15821289832 +1 (437) 428-6682 +86-512-53666218
 📍 中国江苏省苏州市太仓市沙溪镇归庄归庄路15号 邮编：215421
 ✉ hsw@sea-drops.com
 🌐 www.haiditiantu.cn / www.sea-drops.com

www.haiditiantu.cn
 www.sea-drops.com





公司介绍 COMPANY PROFILE

海滴天涂成立于 2011 年，是一家从贸易型转变至生产型企业，攻克行业多项、多领域技术难题形成集研发、生产、销售与技术服务为一体的综合性企业。

公司主营业务涵盖 ODM+OEM+OBM 定制化服务，专注于生产并销售烘焙脱模油、面团分割油、糖果被膜剂、糖果上光油，糖果防粘油等，SEADROPS® 食品行业系列专用喷枪、应用于烘焙、糖果、薯片、汉堡、鸡蛋液、面包加湿、饼干、蜜饯等，自动定量雾化喷油机 + 低压雾化专利技术，助力企业降本增效首选服务商。

凭借十多年的喷涂脱模、防粘应用经验，海滴天涂不仅拥有完善的配套设备，还擅长解决蛋糕、面包、冷冻面团、糖果等食品在脱模喷涂过程中遇到的各种难题。我们为客户量身定制解决方案，致力于提供安全、高效、高品质且用途广泛的脱模油与喷涂设备，确保客户产品呈现最佳效果，立足专业服务全球食品工业。



定制喷枪系列

PRODUCTION CAPACITY OF SPRAY GUN

海滴天涂引进国外高端CNC设备，全自动加工零部件，零件生产全程人工不接触，并自主研发 SEADROPS®食品系列专用喷枪，并针对不同食品喷涂场景，开发喷涂解决方案，产品荣获多项国家专利。烘焙与糖果专用喷枪适用于，物料粘度范围在100cp至3000cp之间雾化喷涂，喷枪年产量超过40000件，材质:316L不锈钢，赢得市场良好应用口碑。

海滴天涂脱模油产能介绍

PRODUCTION CAPACITY OF RELEASE AGENTS

海滴天涂凭借行业深耕十多年市场一线实践经验，历经多年研发成功攻克脱模油量产核心技术难题，并自主研发多条脱模油全自动生产线，整线自动化超过 90%，有效保障食品安全与质量稳定，得到众多海内外客户认可。

一线：烘焙专用脱模油（巴西棕榈蜡 + 磷脂 + 植物油），日产能 60 吨。

二线：糖果专用被膜剂（巴西棕榈蜡 + 食品级白油），日产能 60 吨。

三线：糖果专用被膜剂（巴西棕榈蜡 + 辛，癸酸甘油酯），日产能 70 吨。





为何使用脱模油？

WHY USE RELEASE OIL?

- 1. 脱模效果：** 脱模油可有效防止食品粘连在模具或器具表面，使产品易于与模具分离，确保产品形态完整、外观精美。
- 2. 防止粘连：** 脱模油能在食品与模具之间形成隔离膜，防止食品粘附于模具表面，避免产品破损或损耗。
- 3. 提升质感：** 脱模油能赋予食品光滑质感，降低食品粘连、断裂或碎裂的风险，从而提升产品的质量和外观。
- 4. 保护模具：** 脱模油能有效减缓模具的磨损和腐蚀，延长模具的使用寿命，并降低维护成本。
- 5. 便于脱模：** 使用食品级脱模油，确保产品轻松脱模，为后续包装与运输带来极大便利。

脱模油选择指南

HOW TO CHOOSE RELEASE AGENTS

选择合适的脱模油时，需综合考虑加工配方、烘焙工艺、烤盘或模具（类型、材质、表面涂层、新旧程度）、产品保质期及包装形式等因素，以确保满足生产需求。

产品类型	使用方式
配方（糖果类）	当前使用的脱模油
产品货架期	目前遇到的难题
模具类型与材质	脱模油应用
烘焙温度	

脱模油应用方式

APPLICATION OF RELEASE AGENTS

刷涂
手持式喷枪
自动喷油机





SEADROPS® 专业糖果喷枪

为糖果生产提供精准雾化解决方案

- 专为实现高精度雾化而设计，可有效节省原料、提升效率以降低生产成本，是糖果及甜点大规模全产线生产的理想选择。
- 喷涂直径可在 0.5cm-8cm 厘米范围内调节，适配多种糖果形状与生产需求。
- 高频运行达每秒 5 次喷涂，满足快节奏工业生产线需求。
- 具备广泛的粘度兼容性，可处理 50cp 至 3000cp 粘度的物料。
- 结构紧凑，喷枪尺寸：长 10cm x 宽 2cm，适合糖果产线一孔一枪密集排布，精准喷涂，便于集成至新建或现有生产线中。
- 通过 CE 认证，符合欧洲安全与合规标准。
- 采用专利低压设计，雾化压力仅 0.05bar-0.3bar 轻量高雾化喷嘴，确保喷涂稳定均匀。
- 采用 316L 不锈钢材质制造，具有卓越的耐腐蚀性、卫生性且易于清洁。
- 具备超高效喷涂性能、单次喷涂覆盖量范围为 0.01g-0.3g，实现精准均匀的喷涂效果。



SDV400 SEADROPS® 标配功能型定量雾化喷油机是一款结构紧凑且高效节能的雾化喷油设备，专为寻求稳定、精准且经济的脱模油喷涂方案，烘焙及糖果制造商设计。其坚固的机械结构和用户友好的控制系统，使其成为中小型生产使用的理想选择。

技术规格	参数
电源电压	AC 220V-AC 420V
气源压力	≥6bar
输送长度	1600mm(可定制)
输送宽度	720mm(可定制)
雾化压力	手动控制0.05bar-0.3bar
开启压力	手动控制 0-4bar
输送系统	0.4KW



技术规格	参数	输送带尺寸（可定制）
电源电压	AC 220V-420V	1600 mm x 520 mm
气源压力	≥6bar	
输送长度	可定制	1600 mm x 720 mm
输送宽度	可定制	2000 mm x 920 mm
雾化压力	自动控制 0-6bar	2300 mm x 920 mm
开启压力	自动控制 0-6bar	
输送系统	0.4KW-0.75KW	

- 应用范围：

适用于吐司烤盘、圆形烤盘、长方形烤盘、平底烤盘及其他各类模具等。
- 安装说明：

工厂提供独立的 G4 螺纹气源接口；气管内径≥19mm；气压需稳定在 6kg；电源规格为 220V 与 380V。
- 精度控制：

采用西门子双系统伺服传送；可实现喷涂定位精准无误；控制浪费，可避免脱模油喷涂至模具表面；系统支持存储 4 至 8 组模具参数，实现全自动操作。仅需一键，即可切换至喷涂模式。
- 过滤与调压装置：

配备德国 FESTO 气动过滤与减压阀，可自动控制雾化与开启压力，确保喷涂效果。针对 800X800 尺寸的模具，喷涂速度可达每盘 3 至 4 秒，有效提升生产效率。

- 专用喷枪：

采用海滴天涂 SEADROPS® 专利不锈钢喷枪，多级低压气流技术，雾化能力极强，雾化直径可达 3cm 至 12cm 确保脱模质量。优势特别适用于喷涂高粘度脱模油，可节省脱模油喷涂量，增强雾化均匀度，提高脱模油利用率并精准控制成本。
- 喷枪设计：

采用单排或双排喷枪设计，解决因手动多次调节喷枪位置导致的不稳定问题，从而提高了生产效率与运行稳定性。
- 可选功能：

选项一，微量油雾收集器：确保车间环境无污染。

选项二，生产管理软件：可自动计算脱模油的日使用量，便于精准分析，从而实现可控成本降本增效。

选项三，相关供油硬件：

A. 进口隔膜泵供油，操作简便。

B. 不锈钢油脂泵供油系统，寿命超长稳定性高，维护需求低。

C. 针对低高温环境应用，推荐使用冷热水浴机配保温搅拌罐，实现恒温供料稳定生产。
- 适用性：

可根据面团、浆料特点选择合适的脱模油，以达到最佳脱膜效果。





糖果被膜剂 SEADROPS® Pro 100	经济型被模剂，采用巴西棕榈蜡与食品级白油为原料，能够展现出优异的油膜粘附力与流动性。
糖果被膜剂 SEADROPS® Pro 200	采用进口巴西棕榈蜡、食品级白油为原料，应用于果胶含量高，需求高粘附能力、脱模能力，其特点包括所需喷涂量少、易脱模、用于长保质期产品的使用。
糖果被膜剂 SEADROPS® Pro Max 100	专为糖果脱模设计的通用型被模剂，采用进口巴西棕榈蜡、辛，癸酸甘油酯为原料，优秀的粘附能力与流动性。
糖果被膜剂 SEADROPS® Pro Max 200	针对果胶与糖含量双高配方，即要求高品质，高粘附能力，又要优越脱模能力，产品特点喷涂量少、易脱模、并能确保糖果表面不油腻且无异味；适合用于长保质期产品使用。

面团分割油 SEADROPS® DoughDividing Oil	这是一款低粘稠型分割油。该产品采用植物油、棕榈蜡及磷脂为原料精心配制而成，产品专门针对使用 1 至 8 年的面团分割设备设计，适用于面团的分割和面包的切片过程。该产品能为刀片和活塞提供优质保护，能有效防止其损伤，确保面团分割设备长期稳定运行。同时该产品也适用于面团料斗的润滑、面盆的防粘处理以及面包切割机的润滑，从而全面提升烘焙生产的顺畅度和效率。
--	--

烘焙脱模油 SEADROPS® HD100	包装规格： 20 升 / 桶 ×60 桶 / 托盘，或 1000 升 / 桶。 适用范围： 适用于面包、披萨等脱模场景，适合短保质期烘焙产品。
---	--

烘焙脱模油 SEADROPS® HD250	包装规格： 20 升 / 桶 ×60 桶 / 托盘，或 1000 升 / 桶。 脱模能力： 中等 产品特点： 有效解决蛋糕脱皮、底塌问题，且不影响产品醒发度。增强产品支撑性，是中短期保质期烘焙产品的理想选择。 适用产品： 适用于轻油蛋糕与海绵蛋糕脱模。
---	---

烘焙脱模油 喷罐 SEADROPS® HD300	包装规格： 600 毫升 ×12 瓶 / 箱，60 箱 / 托盘。 适用范围： 本产品适用于小型门店、中央工厂及多品类面包蛋糕模具，同时满足冷冻与冷藏产品的脱模需求。使用方便快捷，是提升生产效率的理想选择。
--	--

烘焙脱模油 SEADROPS® HD400	包装规格： 20 升 / 桶 ×60 桶 / 托盘，或 1000 升 / 桶。 脱模能力： 强 产品特点： 使最终成品细腻柔软，含油量低，成品不油腻。非常适合中长保质期烘焙产品。 适用产品： 适用于戚风蛋糕或半蒸半烤蛋糕脱模。
---	--

烘焙脱模油 SEADROPS® HD1000	包装规格： 20 升 / 桶 ×60 桶 / 托盘，或 1000 升 / 桶。 脱模能力： 特强 产品特点： 使成品蛋糕细腻柔软，且不影响产品的风味与口感。是中长保质期烘焙产品的理想选择。 适用产品： 在热模具（>50℃）表面附着性良好，适用于极难脱模的产品，包括轻油蛋糕、海绵蛋糕、戚风蛋糕，以及高糖、高蛋白、高油类蛋糕与白蛋糕。
--	---