太妃糖乳化机,糖浆乳化均质机

产品名称	太妃糖乳化机,糖浆乳化均质机
公司名称	太仓希德机械科技有限公司
价格	1200.00/台
规格参数	品牌:SID 型号:SDHS3 产地:德国
公司地址	太仓市沙溪镇涂松村岳鹿路
联系电话	15062593353

产品详情

太妃糖乳化机,糖油乳化均质机,糖油乳化机价格,蜜糖高速混合乳化机,焦糖酱混合乳化机

太妃糖由来

“ 太妃 ”这个名字的由来，跟皇帝驾崩后妃子改称“ 太妃 ”没丝毫关系，所以也牵强附会不出什么“ 某太妃在后宫常年寂寥时，无意发明 ”之类的传说，它是英语中“ Taffy ”以及“ Toffee ”的音译，本意为柔软、有韧性的，也有翻译成“ 拖肥 ”的，估计这是从配料上入手的——1890年，太妃糖次出现在英国街头时，是用三种高热量原料：砂糖（当时的砂糖不是白砂糖，而是提纯程度较低的赤砂糖）、奶油和杏仁制成。

当时太妃糖的做法很“ 古朴 ”，就是把原料混在一起，在铜锅中经过40分钟的熬煮，蒸发浓缩，然后晾凉了敲成块，推着小车沿街叫卖，样子只能说“ 浑然天成 ”，是一块块不规则的糖块。你或许能想象出以前太妃糖的样子，但我可以很负责任地告诉你，口感跟现在完全不同：不够软、不够韧、不够滑，但是够粗糙、够油润。

因为糖和奶油是两种完全不同的物质，通俗点说就是一个是水性的，一个是油性的，想让它们直接、完全溶到一起，根本不可能，所以刚做好的“ 古代 ”太妃糖只是一个暂时的假象，过不了多久，就会发生糖油分离，少量油脂开始渗出糖的表面。同时，那会儿糖的用量也不够讲究，过饱和的糖溶液能结晶这事儿不是秘密，看看冰糖就知道，而这种结晶效应出现在太妃糖内部，成了大小不等的糖粒，俗称“ 反砂 ”。有些糖果要的就是这个效果，但别忘了，太妃糖可是以细滑而成名的，经常出现大糖粒子算怎么回事？

在1920年，开始有糖果店专门制作它，并不断改良它的配方。到了20世纪70年代，终的配方让它变成了今天的样子，而这些改良包括调整砂糖的种类和比例，混入转化糖浆，改用炼乳、硬脂酸油来代替奶油，并加入能促进糖与油稳定共存的乳化剂，

作为众多注心食品的主要配料，食用油与糖心发挥着不可替代的作用。其中非常重要的工艺环节，就是

食用油与糖心的乳化。

SID太妃糖乳化机，可以很好地帮助食品企业解决这个工艺问题。

工艺方法：将2：1重量的食用油，糖心，分别加热到80°C，配制粉料加入糖心中搅拌分散开，后将食用油导入高速乳化机循环料斗中，开机低速循环，再将食用油缓缓倒入料斗中，将乳化机打开乳化一定时间即可。

设备简介

系列高线速度为40m/s，立式结构进行物料的吸入和送出、大幅降低噪音。内部采用精密的几何结构设计，对物料提供无死角的剪切保障。工作腔亦提供单级和多级的选择，液滴更细腻，粒径分布更窄，生产的混合液稳定性更好。整机安转简便，可快速接入生产线，非常易于生产线的升级，扩大生产规模，同时符合CIP/SIP的清洁标准。

（洽谈请联系：15062593353，公司有样机可提供客户购前实验）设备原理

工作腔内三组定转子同时工作，提供全面及高效的无死角混合剪切，并可根据物料性质进行更换，适合不同的工艺应用。

适用工艺

适用于卫生级的乳液、微乳液、悬浮液及超细悬浮液的生产制备。

设 备 选 型 表

型号	功率(kW)	电机转速(rpm)	线速度 (m/s)	大流量 (m/h)(H2O)
SDHS3/60	4	3000	40	0.35
SDHS3/90	5.5	3000	40	1.5
SDHS3/100	7.5	3000	40	2.5
SDHS3/120	15	3000	40	4
SDHS3/140	37	3000	40	8
SDHS3/180	75	1500	40	20
SDHS3/210	160	1500	40	50

（洽谈请联系：15062593353，公司有样机可提供客户购前实验）注

* 表中流量范围是指介质为“ 水 ”时测定的数据，表中所列型号的出口压力≤0.15MPa；*
如采用循环工艺，建议与间歇式高剪切分散乳化机配合使用；*
如有高温、高压、易燃易爆、腐蚀等特殊工况时，须提供详细准确的参数；*
对流动性较差的介质，建议在入口处选用流量相匹配的泵输送，输送泵的压力≤0.3MPa；*
本表数据如有更改，恕不另行通知，正确参数以提供的实物为准。

太妃糖乳化机,糖浆乳化均质机,糖油乳化机价格,蜜糖高速混合乳化机,焦糖酱混合乳化机