

可抽真空粘稠物料可丝达设备

产品名称	可抽真空粘稠物料可丝达设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	JPS:650 功率:15 产地:无锡
公司地址	无锡市惠山区南西漳工业园汇嘉路（漳盛路与汇嘉路交叉口往北到底）
联系电话	18951501697

产品详情

可抽真空粘稠物料可丝达设备

沙拉的来历是怎么样的？沙拉是英语Salad的译音，我国北方习惯译作“沙拉”，上海译作“色拉”，广东、香港则译作“沙律”。如果将其意译为汉语，就指的是凉拌菜。

沙拉的原料选择范围很广，各种蔬菜、水果、海鲜、禽蛋、肉类等均可用于沙拉的制作。但要求原料新鲜细嫩，符合卫生要求。

沙拉大都具有色泽鲜艳、外形美观、鲜嫩爽口、解腻开胃的特点

沙拉是英语Salda的音译，汉字写作“沙拉”。沙拉（Salda）一词来源于拉丁语中的“沙”（Sal），“沙”即盐的意思。

沙拉是用各种凉透了的熟料或是可以直接食用的生料加工成较小的形状后，再加入调味品或浇上各种冷少司或冷调味汁拌制而成的。沙拉的原料选择范围很广，各种蔬菜、水果、海鲜、禽蛋、肉类等均可用于沙拉的制作。但要求原料新鲜细嫩，符合卫生要求。沙拉大都具有色泽鲜艳、外形美观、鲜嫩爽口、解腻开胃的特点。

有时候也将拌制沙拉的各种少司酱、调味汁称作沙拉。沙拉作为冷头盘，以清凉蔬菜为主，如生菜、西

红柿、芦笋、茄子、青椒等，部分沙拉会以肉为辅料，如肉批、培根（熏火腿）、龙虾、虾仁、鸡丝、鸡肝、鹅肝，当然还少不了奶酪。

可抽真空粘稠物料可丝达设备

JPS系列蛋黄酱/沙拉酱配料系统是一款专业针对蛋黄酱等油水相乳化配料的系统，根据蛋黄酱类的生产工艺，JPS的搅拌形式更适合类蛋黄酱物料黏度的产品的搅拌，乳化是蛋黄酱生产和LPS的核心，我们采用了基于管道式在线三相微乳化原理的生产方式，油水相被分为小的单元，在乳化功能区内相遇，完成油水相与乳化剂之间的乳化络合，这样的设计可以让设计师在整个系统中指定功能区域的划分，更好的对整个工艺过程进行调整和优化，比如在乳化功能区域，加强乳化能力，使油相被乳化为更微细的液滴，并第一时间与水相和乳化剂形成络合，得到稳定的水包油乳化体系，从而解决了罐内搅拌乳化功能区不分明宏观乳化方式容易引起的，搅拌方式互相干扰导致的油滴粒度分布太宽，产品稳定性型差，容易析油等问题，并且LPS具备了在线连续化生产的拓展能力。

可抽真空粘稠物料可丝达设备是一款专业针对蛋黄酱等油水相乳化配料的系统，根据蛋黄酱类的生产工艺，LPS的搅拌形式更适合类蛋黄酱物料黏度的产品的搅拌，乳化是蛋黄酱生产和LPS的核心，我们采用了基于管道式在线三相微乳化原理的生产方式，油水相被分为小的单元，在乳化功能区内相遇，完成油水相与乳化剂之间的乳化络合，这样的设计可以让设计师在整个系统中指定功能区域的划分，更好的对整个工艺过程进行调整和优化，比如在乳化功能区域，加强乳化能力，使油相被乳化为更微细的液滴，并第一时间与水相和乳化剂形成络合，得到稳定的水包油乳化体系，从而解决了罐内搅拌乳化功能区不分明宏观乳化方式容易引起的，搅拌方式互相干扰导致的油滴粒度分布太宽，产品稳定性型差，容易析油等问题，并且LPS具备了在线连续化生产的拓展能力。

蛋黄酱预混及搅拌存储功能区。设计容积：1000L，孔板挡流搅拌叶片；锅盖可侧向开启；配备手孔、观察窗、加料口、真空口、放空口、视镜灯等多种功能接口；主罐带冷却夹套；