

# 卡仕达酱料生产设备

产品名称	卡仕达酱料生产设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	100.00/台
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-1000L 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

### 卡仕达酱料生产设备

省时省力助力烘焙行业做好每一款产品 好产品好设备造

卡仕达酱/可丝达酱北海道戚风里的爆浆 海盐芝士爆浆蛋糕、泡芙内馅、舒芙蕾...  
还有蛋糕卷、面包馅...几乎所有甜品里都可以有它在，想不好吃都难

由于卡仕达酱丰富的口感和独特的性能，使得它在烘焙产品中的应用越来越多。但是，现有的卡仕达酱在长期放置时，很容易析水，析油和老化变硬。而且由于蛋奶的结合，卡士达酱在存储过程中很容易滋生微生物，产品的货架期较短，不能满足现代工业化烘焙产品的应用需求。

JPS 乳化系列可以帮您解决

## 产品简介:

卡仕达酱料生产设备采用先进的德国均质乳化技术，罐体采用锥体罐与下面的均质机精密结合，预混采用双向搅拌的刮壁搅拌机，也就是当物料在真空乳化锅内正常搅拌式，可以将搅拌机瞬间停止，然后反转，这样可以使搅拌机与物料在瞬间形成对流，可以将预混时间大大缩短，预混效果大大改善。

## 设备原理:

卡仕达酱真空均质乳化机主要设备有:罐体、搅拌装置和间歇式高剪切乳化机或管线式高剪切乳化机组成。

慢速搅拌器是由中间的折叶桨式搅拌器与能混合高粘度的框式搅拌器组成，在框式搅拌器的周边装有刮壁的刮板，刮板的作用是使容器内壁与物料不断产生新的界面而不再留有任何死角。高速均质乳化器是由高速旋转的叶轮与具有放射状导流槽的定子而构成，经特殊设计的叶轮上下翼叶高速旋转，从而将物料从叶轮上下分别高压吸入，后经叶轮以离心力高速抛射。因叶轮与定子间有较小的间隙，所以物料在被吸入与抛出过程中经过了强烈的剪切、挤压、混合、喷射、高频震荡等一系列复杂的物理反应，从而将混合物料充分乳化，因慢速搅拌为同速逆向左旋不断进行，使整个容器内的物料由上而下不断循环进行混合、分散、均质、乳化。

无锡江科可以提供从5L至1000L的完整方案，包括:搅拌、均质、加热、真空等。

(1)均质，通过合适的均质头的选择，得到不同大小的颗粒度，可达 $0.3\ \mu\text{m}$ ;

(2)搅拌:配备了刮边搅拌机，处理粘度可达 $150000\text{mPas}$ ，并可定时操作，TFT大数显示屏;

(3)加热:夹套反应器允许外接恒温循环器，对样品进行加热甚至冷却。如果恒温器连接了外置的温度传感器，可对样品温度实现实时监控;

(4)真空:从产品中去除气泡是一件非常困难及耗时的任务，而真空环境以及慢速搅拌可以尽可能地减少甚至避免气体对样品的影响。无锡江科配备的刮边搅拌即转速达530rpm，仅4rpm;而真空泵LVS105T真空度可达2mbar，同时分散机的真空滚球轴承和釜盖保证了低真空值的实现。

(5)灵活性:除了以上性能外，无锡江科的反应釜盖配有标准的NS29及NS14接口，满足了如pH测量、回流冷凝、给料装置等的应用。

好的设备的可以赋予产品最完美的状态，JPS完全可以做到 研发到生产的完美衔接

好产品好设备造

卡仕达酱料生产设备又出新型号啦

喜大普奔，继JPS-1000 JPS-650 JPS-350 JPS-10江科又推出新型号，JPS-80的小容量机型，做实验or小生产完全没有问题，设备占地面积1200mm\*1200mm

卡仕达酱料生产设备工艺流程

水相油相预混

启动JPS-80

出料

卡仕达酱料生产设备完全适用于各酱类物料

无锡江科自动化技术有限公司

地址：江苏省无锡市惠山区 无锡市惠山区钱桥南西漳工业园汇嘉路

电话：0510-82121280

手机：18006196369

欢迎您的莅临指导