

西点酱高油均质乳化设备

产品名称	西点酱高油均质乳化设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	60002.00/套
规格参数	JPS:1300L 产地:无锡 型号:JPS
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

西点酱高油均质乳化设备

西点酱均质机 西点酱乳化机 间歇式、连续化生产 牛油果西点酱 芒果味西点酱 提拉米苏味西点酱 耐烘烤西点酱

迷你泡芙夹馅，包馅麻薯，大福饼，法式月饼，老婆饼，包馅曲奇

设备简介:

西点酱高油均质乳化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。

无锡江科可以提供从5L至1000L反应系统的完整方案，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，*低可达 $0.3\ \mu\text{m}$;

(2)搅拌:配备了刮边搅拌机，*大处理粘度可达 150000mPas ，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*高转速达530rpm，*低仅4rpm;而真空泵LVS105T*低真空度可达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，*大限度的满足了如pH测量、回流冷凝、给料装置等的应用。

物料类型：

液-液

每次处理量范围：

出料1300L (L)

转速范围：

0~6000 (r/min)

料桶容量：

1000 (L)

加热方式：

电加热或蒸汽加热

装置方式：

移动式

加热介质：

蒸汽，热水，导热油

作业方式：

循环作业式

品牌：

JKE

动力类型：

电动

材质：

不锈钢SUS304，SUS316L

适用物料：

油类

生产能力：

搅拌方式：

自落式搅拌

型号：

VEM

搅拌机类型：

真空搅拌机

应用领域：

化妆品

搅拌鼓形状：

圆槽型

布局形式：

立式

电机功率：

1.1 (Kw)

可根据客户厂房高度情况，进行优化设计，以方便客户需要。

面对日益严苛的烘焙市场，江科不仅仅要研究设备，还要对千变万化的物料做出及时且正确的反应，真正懂得客户实际需求与产品特点 江科人能做的不止是简单地卖设备，我们能提供的是一整套的打包服务，从厂房规划，到原料，再到产品工艺配方...我们全都囊括，真正帮咱们客户实现产品工艺与设备的完美融合！服务永无止境！

卡仕达酱，也称可丝达酱或者客思挞（音译外来词Custard），是一款从西方传入中国的西式酱料，也是做烘焙面包跟甜点的必备材料之一，无论是搭配泡芙还是面包，都是绝配！

西点酱，是在卡仕达酱的基础开发出来的一种酱料，水活度低，非常适于用在长保质期的产品。如今乳酸菌味、酸奶味、牛奶味、水果风味的卡仕达酱跟西点酱已活跃在中国烘焙市场，正带给中国消费者一场全新的烘焙体验。而无论是卡仕达酱还是西点酱，都需要经过前处理、混合配制、乳化、蒸煮、包装等工序，乳化是最为关键的一个步骤，乳化细度和乳化均一度对产品的口感、保质期、生产稳定性方面都有很大的影响，无锡江科JPS乳化系统在这两方面都具有非常棒的表现能力哦