

耐烤型芒果风味西点酱设备乳化均质生产

产品名称	耐烤型芒果风味西点酱设备乳化均质生产
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	500000.00/套
规格参数	JPS:800 产地:无锡 功率:55KW
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

耐烤型芒果风味西点酱设备乳化均质生产

榴莲风味西点酱生产用 乳酸风味西点酱真空均质乳化机牛油果风味西点酱 抹茶风味西点酱
清新柠檬风味西点酱 连续式生产 间歇式生产

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

JPS全自动均质乳化配料系统 卡仕达西点酱沙拉酱乳化机

系统特点：

- 1、乳化彻底，酱料产品更稳定，口感更佳；
- 2、全自动生产，效率更高；
- 3、多功能集成系统，可满足多种工艺需求；
- 4、可根据具体工艺调整，更适合工艺需求；
- 5、系统占地面积小，造作简单；

6、引进和学习欧美核心乳化技术，专为中国市场设备

耐烤型芒果风味西点酱设备乳化均质生产

无锡江科卡仕达酱真空高剪切乳化机售后服务宗旨:

向用户提供持续、高效、快捷的服务，构建优质服务品牌;

建立完善的服务网络，向用户提供专业化、标准化、多元化，产品化服务;

以用户为中心，以用户满意度作为衡量一切工作的标准;

终身提供维修及维

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，可达 $0.3\ \mu\text{m}$;

(2)搅拌:配备了刮边搅拌机，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机即*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，极大限度的满足了如pH测量、回流冷凝、给料装置等的应用。

型号选择

型号	设计L	操作L	尺寸mm
JPS-5	5	4	1200*900*1200
JPS-10	10	8	1200*1200*1400
JPS-100	100	80	1500*1800*1900
JPS-250	250	200	3300*2200*3000
JPS-650	650	500	4000*2500*3200
JPS-1300	1300	1000	5500*4000*3900