

蛋黄酱乳化系统真空生产设备

产品名称	蛋黄酱乳化系统真空生产设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	2600.00/台
规格参数	品牌:JKE 产地:无锡 转速:9000
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

蛋黄酱乳化系统真空生产设备

蛋黄酱成套高剪切真空乳化机是无锡江科较突出,较实用,较高端的一款成套真空乳化设备,采用德国先进刮壁搅拌预混技术,高剪切均质乳化机技术,先进的触摸控制系统再结合精密的机械加工技术,可以使蛋黄酱在预混过程中效果达到理想的油滴粒径,并且含油量可以做到75%,再经过0-9000rpm高速剪切的均质乳化机,可以将蛋黄酱的口感做到特别细腻,丝滑。

JPS蛋黄酱乳化机,是指物料在真空的状态下,利用高剪切乳化器快速均匀地将一个相或多个相分布致另一个连续相中,其利用机械带来的强劲动能,使物料在定转子狭窄的间隙中,每分钟承受几十万次的液力剪切。离心挤压撞击撕裂等综合作用,瞬间均匀地分散乳化,经过高频的循环往复,较终得到无气泡细腻及稳定的高品质产品。

JPS蛋黄酱乳化机主要设备有：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,较终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。

JPS蛋黄酱乳化机先进的新混合概念-

多功能混合分散乳化设备能够确保产品的较高质量,并且极大缩短生产时间。

该系统设备的核心是分散机系列,该系列机器直接和预混罐安装在一起,有2级设计,拥有更多的功能和灵活性。

靠前级：

预混罐内含独特的抽吸转子,用来抽吸湍流的液体

对粘度达100,000cp液体的循环容量高

可在高压下进行CIP清洗,温和,不剧烈。

第二级：

选择合适的分散头,乳化后粒径小且精细,产品均一,即使在较长时间内也能保持稳定。无需附加真空泵即可将粉体直接吸入分散腔与固体混合

预混罐内有一特殊的螺旋搅拌器,能保证罐内物料混合稳定充分。

垂直与水平方向上混合充分

特氟纶材质的刮板非常灵活,可逆向旋转,无死角,能够加热和冷却,而时间也被大大缩短。

整个混合生产过程采用现代电子触屏式操作,具体可依据要求调整。

物料类型：

液-液

每次处理量范围：

出料800L (L)

转速范围：

0~2800 (r/min)

料桶容量：

800 (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：

JPS

搅拌机类型：

真空搅拌机

应用领域：

食品

搅拌鼓形状：

圆槽型

布局形式：

立式

电机功率：

1.1 (Kw)

