

番茄沙拉酱蛋黄酱真空乳化机

产品名称	番茄沙拉酱蛋黄酱真空乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	86200.00/套
规格参数	品牌:江科 产地:无锡 电压:380V
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

番茄沙拉酱蛋黄酱真空乳化机属于高剪切乳化机系列，可抽真空

乳化机通过与发动机连接的均质头的高速旋转，对物料进行剪切，分散，撞击。这样物料就会变得更加细腻，促使油水相融。在食品行业应用非常广泛，例如果汁、酱油、花生奶、饮料、部分果酱、乳制品等。

JPS沙拉酱蛋黄酱高剪切乳化机能高效、快速、均匀地将一个相或多个相(液体、固体、气体)进入到另一互不相溶的连续相(通常液体)的过程。而在通常情况下各个相是互不相溶的。当外部能量输入时，两种物料重组成为均一相。由于转子高速旋转所产生的高切线速度和高频机械效应带来的强劲动能，使物料在定、转子狭窄的间隙中受到强烈的机械及液力剪切、离心挤压、液层摩擦、撞击撕裂和湍流等综合作用，形成悬浮液（固/液），乳液（液体/液体）和泡沫（气体/液体）。从而使不相溶的固相、液相、气相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀精细的分散乳化，经过高频的循环往复，得到稳定的高品质产品。在食品行业的应用除了乳化机能用的产品外，还可以应用于全部果酱、果茶、食品添加剂、香精香料、冰淇淋、巧克力、蛋黄酱、沙拉酱、卡仕达酱、西点酱、芝麻酱、焦糖酱等等。

乳化机在沙拉酱蛋黄酱卡仕达酱西点酱混合搅拌体系中占有重要的作用，特别是在油含量较高的食品酱料方面有着极其重要的应用。之所以称其为乳化机是因为能够实现乳化的作用。沙拉酱蛋黄酱油水两相介质的彻底混合后形成酱料，属于水包油两种体系，要实现乳化，有至少两方面的要求：一是强烈的机械切割分散作用，将水相与油相的流体介质同时切割打散为小颗粒，然后再汇拢合并时就有互相渗透掺混，形成乳液。二是合适的乳化剂，在油水分子间充当媒介桥梁的作用，通过其电荷及分子间力的作用，使油水混合乳液能够按照我们期望的时间稳定存放；沙拉酱蛋黄酱乳化机的剪切作用的强弱直接影响到最终细度和乳化效果。蛋黄酱乳化机的剪切力主要取决于剪切速率，与乳化头的线速度关系密切。现

在工业上把线速度在10-13m/s称为乳化机，高剪切乳化机的线速度在23m/s及以上。

我公司主要经营沙拉酱设备，乳化设备，剪切粉碎设备

我们的地址：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）电话：联系手机：18951501697 期待您的咨询

无锡江科自动化技术有限公司以无锡强大的轻工业基础为依托，致力于流体工艺配套设备及其自动化的应用化研发制造与销售。专注于流体工业化设备的高新技术工艺的非标准化配套研发，在无锡轻工大学优异的生工食品技术资源的影响下，公司技术团队敢于创新，吸收消化国际先进技术，结合不同行业的工艺特点，成功开发了数种适应不同行业新工艺的非标工艺设备。现公司已形成了真空均质乳化系列、高剪切在线均质乳化分散系列、粉液混合（固液混合）系列、湿法超细粉碎系列、不锈钢反应釜系列、膏液灌装系列、粉体无粉尘输送系列等多个系列化产品，为多个行业解决了工艺转型带来的设备配套难题。

番茄沙拉酱蛋黄酱真空乳化机可灵活定制需求，设备可切换自清洗模式，亦可外接CIP清洗系统，无锡江科拥有完善的制造设备和检测手段，为客户提供优质的产品，并可以按客户的要求设计加工。是工厂的可靠选择。