沙拉酱乳化机蛋黄酱真空乳化机

产品名称	沙拉酱乳化机蛋黄酱真空乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	96500.00/套
规格参数	品牌:江科 功率:10 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

沙拉酱乳化机蛋黄酱真空乳化机以强大的数据理论，独特的设计和制造工艺，保证了高剪切频率、小分散颗粒、杰出品质。

沙拉酱蛋黄酱原料首先在水、油锅中搅拌,再通过输送管道可在真空状态下直接吸入乳化锅内。物料在乳化锅内通过锅内搅拌上的聚四氟乙烯刮板(刮板始终迎合锅形体,扫净挂壁粘料),不断产生新界面,再经过框式搅拌器的剪断、压缩、折叠,使其搅拌、混合而向下流往锅体下方的均质器处循环乳化,再通过高速旋转的转子与定子之间所产生的强力的剪断、冲击、乱流等过程使物料在剪切缝中被切割,迅速破碎成200nm~2um的微粒。物料微粒化、乳化混合、调匀、分散等可于短时间内完成。

由于乳化锅内处于真空状态,物料在搅拌过程中产生的气泡被及时抽走。乳化锅的加热温度通过控制面板上的温度控制仪设定调节;均质搅拌与桨叶搅拌可分使用:也可同时使用:均质搅拌时间的长短根据物料的属性的不同由用户掌握。

JPS蛋黄酱乳化机系统的核心除了独特的搅拌设计外，还有PLM型号的精密分散机，分散机是装在罐底出口，带有循环管路可以循环分散，可以处理粘度高度100pas的物料，这种处理工艺是江科独有的技术。易于操作与维护，采用高速剪切与低速搅拌相结合的方式组合使用。所有的元器件采用国产名优品牌和国际知名品牌，例如西门子，ABB，施耐德等。

沙拉酱卡仕达西点酱乳化机多功能乳化系统其定制属性强，可灵活配备多种功能：轴密封圈或是机械密封系统、蒸汽直通式快速加热、顶盖自动提升、三种自动化级别以及多种功能模块、称重及计量、外循环泵用于添加颗粒物（蔬菜粒、水果粒等）、小循环、其他用户定制选项。

“ 以质量为根本的生产理念 ”是江科的宗旨。“ 成功源于不断的创新 ”亦是江科全体员工一直努力追随的目标。无锡江科将以求实、创新的企业精神走向市场，永无止境的精神为客户服务，以速度为中心的售后服务理念，快速响应客户的现场需求。

沙拉酱乳化机蛋黄酱真空乳化机是江科主推产品，其的剪切速率更高，剪切分散的效果更好，再结合专门研制的电机后可以是粒径范围小到纳米级。而且无锡江科可以无偿提供样机给予客户购前实验，实验设备从5L到200L一应俱全，真正满足各种打样测试要求，欢迎来厂视察！