

卡仕达酱乳化剪切机

产品名称	卡仕达酱乳化剪切机
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	92588.00/套
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-650 生产能力:1000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

产品详情

分散质量取决于在乳化阶段颗粒是如何被散布的，颗粒越小，聚集到表面上的趋势越弱，因而最终被破坏的机会越小。无锡江科自动化技术有限责任公司供应的JPS卡仕达酱乳化剪切机系列选用PLM型均质机，采用全方位刮壁搅拌均质结构，物料翻滚无死角，该乳化机自动投料、出料、清洗系统、液压升降系统，外观整体设计等均符合GMP、FDA规范，是食品、化妆品、制药及化学工业中制造高档酱料、膏霜、软膏类产品的首选设备。

无锡江科JPS卡仕达酱乳化剪切机主要应用食品工业（沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱、西点酱）、日化护理品、生物医药等，尤其对基质粘度大，油含量固含量比较高的物料乳化配置更显功效。

性能及特点：

- 1、本公司生产的真空乳化种类品种多样化，其中均质方式为下均质外循环方式，搅拌系统分单向搅拌及双向搅拌、螺带搅拌；
- 2、升降系统分单缸及双缸升降，并可根据客户要求定做各种符合所需求高品质的产品；
- 3、三重搅拌采用变频器调速，可满足不同工艺生产需求；
- 4、德国技术的均质结构，采用进口双端面机械密封效果，最高乳化转速可达9000转/分，最高剪切细度可达0.2-5um；
- 5、真空脱泡使物达到无菌要求，并采用真空吸料、特别对粉体物料利用真空吸入避免粉尘飞扬；
- 6、主锅锅盖可选用升降装置，清洗方便，清洗效果更显著，锅体可选用倾倒出料；

- 7、锅体采用了三层不锈钢进口板材焊接组成，罐体及管道为镜面抛光，完全符合GMP要求；
- 8、根据工艺要求，罐体可加热并冷却物料，加热方式主要有蒸汽及电加热两种；
- 9、为确保整套机器控制更稳定，电器采用进口配置，完全可达到国际化标准。

无锡江科自动化技术有限公司紧跟欧洲核心工艺，自主研发了一套结合欧洲技术要素与本国价格行情的乳化系统，特别适合沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱等需要大量油水混合搅拌的产品，多家企业亲测，乳化彻底、粒径均一、酱体细腻。欢迎来询！