

沙拉酱外循环真空乳化机

产品名称	沙拉酱外循环真空乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	65200.00/套
规格参数	品牌:江科 产地:无锡 搅拌:120
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

西方饮食理念与方式为大众普遍接受，沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱作为西餐佐料功不可没，这种利好局面催生了很多生产企业。食品酱料企业想要分取市场红利，硬件就要过关。

传统乳化机与胶体磨还能适应沙拉酱的发展形势吗？答案不置可否，这个时代，效率才是王道，JPS沙拉酱外循环真空乳化机其优越的设备性能，生产出的蛋黄酱安全卫生，口感细腻，更重要的是它生产的高性能，可实现高品质蛋黄酱的高效生产，为您节省更多的成本，创造更多的价值！

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。1000L沙拉酱生产时间只要15分钟了！像广东那边很多企业都已经用上了，其中就有国内做沙拉酱的龙头企业！

沙拉酱高剪切真空乳化机主要性能优势：

- 1.又称外循环真空式均质机，特别合适于物料的前处置工段;
- 2.具有处置量大，能耗小，合适于工业化连续化生产;
- 3.处置过的物料具有颗粒散布范围窄，平均度好的特性;
- 4.省时、高效、节约能源，消费效率高;

5. 装拆简单，易清洗，满足不同场所的CIP清洗需求;
6. 具有一定的自吸力和低扬程保送功用;
7. 无死角，物料100%经过分散乳化;

沙拉酱物料通过乳化锅内中心搅拌混合物料，再通过高速旋转的切割轮与固定的切割套之间所产生的强力的剪切，冲击，乱流等过程，将物料迅速破碎为200nm-2um 的微粒，JPS沙拉酱乳化机采用抽真空的方式，使所生产的制品在搅拌过程中不再混入气泡，从而保证可制造出富有光泽，细腻及延展性良好的优质产品，这在一定程度帮助客户大大的延长了产品的保质期。

沙拉酱蛋黄酱成套生产设备能实现高效的混合、均质、分散，可对物料加热和冷却，并优化了粉体投料方式。创新的结构设计使其非常适合于处理高粘物料，并且可在压力和真空环境中工作。

具有多年研发制造经验的江科，采用行业专有技术设计制造的JPS沙拉酱外循环真空乳化机，其均质分散技术都可以让食品物料达到更小的粒径。安全卫生级的设备环境下，为您创造品质更佳、口感更好的食品产品，高效的生产、高品质的产品，让您更好的抓住市场商机，为您创造更大的经济效益！