

# 卡仕达酱外循环真空乳化机

产品名称	卡仕达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	72600.00/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

自江科JPS卡仕达酱外循环真空乳化机面市以来，其强大的乳化能力，高效的机械性能广受国内外客户的喜爱！尤其是在食品酱料的生产方面，其多元化的生产线，即使面对不同的调味酱，都可以很好的适应各类生产工艺。如蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、卡式达酱、芝士酱、巧克力酱等等。

卡仕达酱既可以装饰面包表现，也可以作为软馅填充，它是一款油含量和蛋白含量很高的产品。从制作方式上，西点酱除了保证其口感的浓郁顺滑，不糊口之外，更重要的是确保烘烤后不出油，不塌陷，挺立度好的状态，以及保留最真实的风味。在卡仕达酱西点酱的生产工艺中，配方是很重要的，有了合适的配方才能生产出细腻口感的产品。配方当中，通过乳化剂的添加，可以得到稳定的乳化体系。

但是往往添加剂的加入还不足以生产出高品质的酱料，更为重要的是，需要合适的卡仕达西点酱生产设备，把油相通过机械剪切的作用，分散成极为细小的液滴，这样生产出的蛋黄酱才能在口感上，稳定性上，达到和谐。而这也正是江科西点酱外循环真空乳化机所擅长的。

乳化时间显然对西点酱卡仕达酱的质量有影响，而乳化时间的确定，是要根据油相水相的容积比，两相的粘度及生成乳状液的粘度，乳化剂的类型及用量，还有乳化温度，但乳化时间的多少，是为使体系进行充分的乳化，是与乳化设备的效率紧密相连的，可根据经验和实验来确定乳化时间，且可在JPS乳化机友好的触摸屏界面设置。

糊化也是卡仕达酱西点酱生产的关键，江科JPS卡仕达酱外循环真空乳化机开发了温度可控的混合技术，这一切都是自动化控制的，无需人员通过老式的经验判断，让产品批次稳定性更高，当然在做的过程中

也可以通过观察视镜观察国内物料情况，亦可选配小巧安全的取样阀。

卡仕达酱外循环真空乳化机其优越的性能，生产出的卡仕达酱西点酱安全卫生，口感细腻，更重要的是它生产的高效性能，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!

经过长时间对该系列设备的深入研究和不断改进，已自主创新研发出多种系列产品。无锡江科自动化技术有限公司产品质量稳定，货源库存充实，价格合理优惠，配送交货及时。