

西点酱全自动乳化配料系统

产品名称	西点酱全自动乳化配料系统
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	89500.00/88500
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

无锡江科自动化技术有限公司着力打造食品酱料设备域尖端产品，为全球客户提供性价比非常高的自动化酱料设备生产线和成套工艺技术解决方案。江科深耕于食品酱料行业，研发制作的西点酱全自动乳化配料系统深受国内外客户的喜爱。

西点酱真空均质机系统是广泛应用于食品行业的均质混合分散系统。它结合了高效的乳化技术、超佳的可重复性、短批次时间以及精简成本的优势。专为西点酱类乳化产品而设计制造的，本机造型美观、摆放灵活、与物料接触部分全部采用优质不锈钢；锅体内部各连接处均采用平滑圆弧过度，zui低点管道出料料保证锅内无残料；高剪切下均质头，循环剪切乳化效率成倍提高，同时避免物料易产生死角的问题，真正做到每一滴物料充分乳化。适用于精细的乳化、高品质的分散及高效率的混合。全方位刮壁搅拌物料翻滚无死角，真正符合GMP标准。

物料在水锅、油锅内通过加热、搅拌进行混合反应后，由真空泵吸入乳化锅，通过乳化锅内的中心搅拌、聚四氟乙烯刮板始终迎合搅拌锅形体，扫净挂壁粘料，使被刮取的物料不断产生新界面，再经过叶片的剪断、压缩、折叠，使其搅拌、混合而向下流往锅体下方的均质器处，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断、冲击、乱流等过程，物料在剪切缝中被切割，迅速破碎成200um-0.2um的微粒，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。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。

西点酱全自动乳化配料系统是广泛应用于食品行业的均质乳化分散系统，它结合了高效的乳化技术超佳的可重复性、短批次时间以及精简成本的优势，无锡江科自动化技术有限公司的JPS乳化机能够满足所有市场的需求，可以设置多种工艺参数，满足客户产品多元化，设备构造坚实适合高度生产，经久耐用，

并且能够随着市场日新月异的需求不断升级发展设计。

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，欢迎来厂实地考察！