

循环均质型卡仕达酱乳化机

产品名称	循环均质型卡仕达酱乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	76500.00/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

经过长时间对循环均质型卡仕达酱乳化机的深入研究和不断改进，无锡江科已自主创新研发出多种系列产品。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。

在烘焙的诸多酱料之中，卡仕达酱的百搭度堪称第1，具有浓郁的奶香味和果香味，口感顺滑，广泛适用于蛋挞、泡芙、蛋糕卷等产品。卡仕达酱是款高蛋白高油脂的中性酱料，这款产品对配方和生产工艺要求很高，且还要承受200度烘烤20min不变形不塌陷。虽然它是当今爆款，但很多企业都只能望而止步。别担心，无锡江科在卡仕达酱乳化生产方面积累了丰富的经验，并有很多成功的案例，可为您提供整体解决方案。

乳化是食品或化工行业生产中经常要运用的一项技术。食品加工中的乳化就是指物料的料液在挤压，强冲击与失压膨胀的三重作用下使物料细化，从而使物料能更均匀的相互混合，比如沙拉酱、卡仕达酱的加工中使用卡仕达酱乳化配料系统使原料中的脂肪破碎的更加细小，从而使整个产品体系更加稳定。酱体会看起来更加洁白。乳化主要通过乳化机来进行的，是食品、乳品、饮料的行业的重要加工设备。

连续式分散机采用直立式设计，使物料可以全部进入分散腔，符合工艺要求和流体力学要求，增加其工作效率，zui低处出口的出料设计符合生产要求，垂直的压力使得该机器工作更加稳定，同时便于清洁。与物料接触的材料根据生产要求使用SS316钢或更加耐酸碱的哈氏合金，极大增强其耐磨损和耐腐蚀的特性，避免了设备与物料产生物理和化学变化而形成污染。采用了三层结构卡匣式的机械密封设计，可以快速安装，可靠性能高，适合食品工业。根据医药级别规范要求，对分散腔和出料口进行表面处理，ji高的表面处理质量和无死角设计便于清洗，符合CIP及SIP的清洁标准。

如有需要，无锡江科自动化技术有限公司有卡仕达酱乳化配料系统样机，可供您购前实验。循环均质型卡仕达酱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效性能，可实现高品质卡仕达酱西点酱的高效生产，为您节省更多的成本，创造更多的价值!