

循环均质型西点酱乳化机

产品名称	循环均质型西点酱乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	85600.00/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

治愈系的甜点面包深受年轻人的喜爱，好吃是打动年轻人的味蕾zui基本的需求，烘焙酱料起到举足轻重的分量。烘焙馅料主要分为两大类：一类是烘焙成型后注心或顶饰，如：泡芙，蛋糕卷；另一类是烤前包馅，经高温烘烤成型。烤前包馅可避免对成品外形的破坏，使产品的可塑性更强，同时对馅料的耐温性能提出了更高的要求。

江科出品的循环均质型西点酱乳化机采用的是现代前沿的高剪切均质乳化技术，爪式咬合、双向吸料结构，以及多方位的刮壁搅拌避免了物料难以吸入造成的死角和漩涡现象。搅拌可以无极调速，可以使搅拌与物料在瞬间形成对流，可以将预混时间大大缩短，预混效果大大改善，让卡仕达酱西点酱的口感更细腻润滑。另外设备的剪切力更强，从而使生产效率和分散乳化品质得到充分的提高。

其物料在真空的状态下,利用高剪切乳化机快速均匀地将一个相或多个相分布致另一个连续相中,其利用机械带来的强劲动能,使物料在定转子狭窄的间隙中,每分钟承受几十万次的液力剪切。离心挤压撞击撕裂等综合作用,瞬间均匀地分散乳化,经过高频的循环往复,较终得到无气泡细腻及稳定的高品质卡仕达西点酱料。

处理后，产品可完全排出，无需进一步泵出。通过现代化触摸监视器控制处理，电气控制可根据需要延长，保证蛋黄酱沙拉酱产品的质量。

今天，无锡江科已是国内有品质的配料工程设备及系统的提供商之一。超过180个国家拥有超过23000台无锡江科设备，广泛应用于食品、化妆品、化工及医药工业。这归功于无锡江科在该领域的多年经验，以及我们对高品质的追求，和持续的创新动力。

无锡江科自动化技术有限公司为所出售的循环均质型西点酱乳化机供现场调试服务，一经验收合格自验收之日起非人为损坏的本公司设备提供12个月保修，部分机型提供15个月保修，易损件本公司以成本价出售给客户！公司对机器提供定期回访保养工作，同时可免费为客户员工提供操作维护培训服务！公司在接到客户报修后48小时内安排维修人员赶赴客户工厂提供服务！