

卡仕达酱真空乳化均质机

产品名称	卡仕达酱真空乳化均质机
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-650 生产能力:1000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

产品详情

烘焙馅料有一种品类是：耐烘烤的卡仕达酱，一般用于夹心饼干或面包曲奇内馅或顶饰，因其色彩鲜艳，可使产品卖相更佳，口感更加香甜和美味。与普通馅料相比，耐烘焙卡仕达酱具有烤后不变形不褪色、表面光亮、风味清爽自然的特点。这就要求卡仕达酱易于填充注入，烘烤后无脱水收缩和水分流失，风味释放良好。

性能及特点：

- 1、无锡江科生产的JPS卡仕达酱真空乳化均质机应用多样化，其中均质方式为下均质外循环方式，搅拌系统分单向搅拌及双向搅拌、螺带搅拌；
- 2、升降系统分单缸及双缸升降，并可根据客户要求定做各种符合所需求高品质的产品；
- 3、三重搅拌采用变频器调速，可满足不同工艺生产需求；
- 4、德国技术的均质结构，采用进口双端面机械密封效果，最高乳化转速可达9000转/分，最高剪切细度可达0.2-5um；
- 5、真空脱泡使物达到无菌要求，并采用真空吸料、特别对粉体物料利用真空吸入避免粉尘飞扬；
- 6、主锅锅盖可选用升降装置，清洗方便，清洗效果更显著，锅体可选用倾倒出料；
- 7、锅体采用了三层不锈钢进口板材焊接组成，罐体及管道为镜面抛光，完全符合GMP要求；
- 8、根据工艺要求，罐体可加热并冷却物料，加热方式主要有蒸汽及电加热两种；
- 9、为确保整套机器控制更稳定，电器采用进口配置，完全可达到国际化标准。

JPS卡仕达酱真空乳化均质机选用PLM型均质机，适用各类乳化酱类、膏类产品的小、中试或大生产，是沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱生产企业不可缺少的实验工具。设备功能齐全，质量可靠，有液压升降和电动升降两种型式供用户选用。标准型带水油锅，也可按用户要求另配移动式水油锅。其中JPS-5L为工艺配方开发人员专用设备，配备专利设计的多功能均质机，采用丝杆升降，灵活放大到JPS-80L/300L/500L/1300L时品质无差异，同样采用专利设计的德国工艺乳化技术，操作灵活，一机多用。欢迎电询！