

可丝达酱真空乳化均质机

产品名称	可丝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	75990.00/套
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

可丝达酱是以淀粉、食盐、砂糖和水为基本原料，添加适量油脂、乳品、添加剂等配料，经过一系列复杂的工艺手段而成的烘焙馅料。可丝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，可丝达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。

可丝达酱的品质控制，很关键的一点是在生产设备的乳化功能是否达到要求，需要合适的可丝达酱生产设备，把油相通过机械剪切的作用，分散成极为细小的液滴，这样生产出的可丝达酱/卡仕达酱才能在口感上，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。

乳化时间显然对可丝达酱的质量有影响，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。

糊化也是可丝达酱/卡仕达酱西点酱生产的关键，江科JPS可丝达酱/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。

无锡江科JPS可丝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。