

蛋黄酱沙拉酱加工设备

产品名称	蛋黄酱沙拉酱加工设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	68000.00/套
规格参数	品牌:江科 产地:无锡 转速:9000
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

沙拉酱属冷加工产品，成品无经过高温杀菌工序，随着食品生产机械的技术发展，生产纳米级食品，并不难实现，具有多年研发制造经验的江科，采用行业专li技术设计制造的成套沙拉酱生产线设备JPS系列乳化设备，其均质分散技术都可以让食物料达到纳米级的粒径。安全卫生级的设备环境下，为您创造品质更佳、口感更好的食品产品，高效的生产、高品质的产品，让您更好的抓住市场商机，为您创造更大的经济效益！

在高粘性乳化物，特别是沙拉酱、卡仕达酱、西点酱类产品的制造工艺中，通常zui成问题的是分散相的粒径大和搅拌时把空气混入制品中，粒径过大导致乳状物不稳定，缺少光泽，制品中混入空气则会使制品气泡化，细菌污染，易氧化及外观不光滑。针对两大问题，我公司开发出的JPS系列真空均质乳化机组，由均质搅拌器，中心叶片搅拌，刮壁搅拌各自具有的特点相辅相成，组合成科学的搅拌方式，以达到完美混合制品。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。

蛋黄酱沙拉酱加工设备——江科JPS系列乳化机是采用德国先进技术，并结合国内实际情况，研制出来的具有高质量、实用性强的乳化机。我们在保证质量的基础上，结合了客户实际需求，有选择性得提供给客户不同配置的机器，以求带到zui高的性价比。

高剪切均质乳化机与传统的设备对比：

传统设备需要1小时左右的分散过程，JPS乳化设备10分钟就可以完成，更加高效、节能。

传统设备的搅拌转速每分钟几十转，带有分散功能的每分钟转速也在1500转之内，而JPS乳化系列每分

钟转速可达到5000-10000转，更加快速。超高的线速度产生的剪切力，使物料瞬间细化分散，从而获得更高品质的产品。

蛋黄酱沙拉酱加工设备——无锡江科自动化技术有限公司，是一家专业提供沙拉酱、耐烘烤卡仕达酱、西点酱等乳化型酱料的工艺解决方案的厂家，一直秉承着品质，诚信，卓越的企业精神，得到了广大供应商和客户的支持和信任。我们配有一支资深的研发团队，在配方设计和产品应用上都有丰富的经验，能够帮助客户开发具有市场潜力的产品。

JPS系列乳化配料系统是一款专业针对蛋黄酱/沙拉酱/卡仕达酱等油水相乳化配料的系统，根据卡仕达酱类的生产工艺，JPS的搅拌形式更适合类沙拉酱、卡仕达酱、西点酱物料黏度的产品的搅拌。

无锡江科研发的沙拉酱乳化机为成套均质设备，搅拌均匀一次完成，在线式生产，卫生无死角。生产的沙拉酱口感细腻，外观均匀漂亮，静置不会油水分离。而且无锡江科有自己的实验室，实验室设备从5L到200L都有，能满足各种打样测试要求，欢迎垂询！