奶油酱奶酪酱西点酱加工设备

产品名称	奶油酱奶酪酱西点酱加工设备
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

奶油酱奶酪酱西点酱加工设备选用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li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li设计的德国工艺乳化技术，操作灵活，一机多用。

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线或顶饰，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.无锡江科自动化技术有限公司生产的香草卡仕达酱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，zui高乳化转速可达9000转/分，zui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，清洗效果更显着，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。

奶油酱奶酪酱西点酱加工设备选用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li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li设计的德国工艺乳化技术，操作灵活，一机多用。