

# 乳化型沙拉酱设备

产品名称	乳化型沙拉酱设备
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 功率:1300L 产地:无锡
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

沙拉酱使用优质食用油，加入鸡蛋液经乳化工艺加工而成。色泽为乳白色，酱体细腻口味香甜、清爽。适合与各种水果制作美味的水果沙拉，同时也可以用于涂抹面包、馒头、蘸食各类油炸食品。由于其口味的甜美、食用的便捷一直倍受广大消费者的喜爱。

沙拉酱是主要是以蛋黄中的卵磷脂作为乳化剂，其柠檬酸甘油单和二酸酯，乳酸甘油单和二酸酯和卵磷脂复配使用，真空均质乳化机能使脂肪细微的分布，并可改善沙拉酱类产品的粘稠度和稳定性。为了使产品产生好的口感，变性淀粉、水溶性胶体起乳化作用的物质和乳化剂的复杂协同作用特别重要。

JPS系列乳化型沙拉酱设备是一款专业针对沙拉酱/蛋黄酱/卡仕达酱等油水相乳化配料的系统，根据沙拉酱类的生产工艺，JPS沙拉酱乳化机的搅拌形式更适合这种中高粘度物料的

搅拌。

乳化是沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱、西点酱生产和JPS的核心，我们采用了基于管道式在线三相微乳化原理的生产方式，油水相被分为小的单元，在乳化功能区内相遇，完成油水相与乳化剂之间的乳化络合，这样的设计可以让设计师在整个系统中指定功能区域的划分，更好的对整个工艺过程进行调整和优化。

比如在乳化功能区域，加强乳化能力，使油相被乳化为更微细的液滴，并第一时间与水相和乳化剂形成络合，得到稳定的水包油乳化体系，从而解决了罐内搅拌乳化功能区不明确的宏观乳化方式容易引起的，搅拌方式互相干扰导致的油滴粒度分布太宽，产品稳定性型差，容易析油等问题，并且JPS具备了在线连续化生产的拓展能力。

#### 乳化型沙拉酱设备型号选择

型号	设计L	操作L	产能L/H	尺寸mm
JPS-5	5	4	20	1200*900*1200
JPS-80	80	50	200	1500*1800*1900
JPS-150	150	100	400	1500*2100*1900
JPS-300	300	200	800	3200*2300*3000
JPS-650	650	500	1500	4000*2500*3000
JPS-1300	1300	1000	3000	5500*4000*3900