

乳化均质型卡仕达酱设备

产品名称	乳化均质型卡仕达酱设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限公司
价格	78500.00/套
规格参数	品牌:江科 搅拌:120 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

卡仕达酱是一种由植物油、变性淀粉、醋、糖和香料构成的混合物。这些成分构成了卡仕达酱的整体风味。在卡仕达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；酱料中混入空气则会使产品气泡化、细菌污染、易氧化及外观不光滑。

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；酱料中混入空气则会使产品气泡化、细菌污染、易氧化及外观不光滑。针对两大问题，JPS系列乳化均质型卡仕达酱设备，由PLM型外循环均质器、中心叶片搅拌、刮壁搅拌各自具有的特点相辅相成，组合成zui佳的混合配料方式，以达到完美混合制品。

均质乳化机的生产过程是在全密封条件下进行的，有效防止了灰尘和微生物的污染，釜盖为自动开合式，水锅、油锅中的物料通过输送管道可在真空状态下直接吸入PLM型均质器内，第1时间完成乳化再循环到主锅内。而且还可完成加热/冷却等工艺，通过夹层通蒸汽对锅内的导热介质进行加热来实现对物料的加温，加热温度任意设定，自动控制。

在夹层内接入冷却水即可对物料进行冷却，操作简单、方便，夹层外设有保温层。均质搅拌与桨叶搅拌可分开使用，也可同时使用。物料微粒化、乳化、混合、调匀、分散等可于短时间内完成。

锅内物料通过均质机的高速内循环剪切混合乳化，相向双搅拌，顺时针框式刮壁搅拌，逆时针桨式搅拌，刮板搅拌器在运转时产生离心作用，使四氟刮板紧贴锅壁，有效的解决了锅壁沾料问题，不留死角，理想的变频调速装置可使其转速任意无级调速。

外循环真空均质乳化机是本公司结合国外先进技术zui新研制的优质产品，适合于生产沙拉酱、卡仕达酱、西点酱等中高粘度的物料。其zui大特点是：外循环下均质的乳化方式能使被分散相第1时间被乳化处理到，且在真空状态下工作，使物料完全达到粒径均一、细腻的乳化效果。

性能及特点

1、均质电机为可变频调速，低速1500转/分钟用于低速均质出料，高速9000转/分钟用于高速均质。

2、连续工作处理量大，可循环均质出料，也可主锅加正压出料，方便而快捷

3、操作使用简单，乳化均质效果更好

4、水循环式均质密封结构，克服普通密封漏料难题；高粘度或无物料状态下不会烧坏密封圈

5、通过外循环管道配置CIP清洁系统，做到乳化机自动清洗、方便、卫生、彻底

乳化均质型卡仕达酱设备标准配置

- 1、主锅、水箱、油箱
- 2、真空泵及同步电磁阀
- 3、乳化器及物料过滤器
- 4、热交换宏观搅拌器
- 5、不锈钢操作平台
- 6、变频调速器及电控箱
- 7、转子泵输送系统
- 8、计算机记忆编程

无锡江科的JPS系列卡仕达酱/可丝达酱真空均质乳化机采用了进口预混与乳化技术，尤其是均质乳化技术，目前国内许多具有成熟沙拉酱工艺的老牌食品企业都纷纷使用JPS真空均质乳化机来做项目改造，替换原有的传统乳化设备，JPS现有的真空均质乳化机转速最高可达9000rpm，乳化后沙拉酱、卡仕达酱、西点酱口感细腻、稳定性好。而JPS系列还采用了专利技术的锥底刮壁搅拌技术，使预混均匀无死角，再结合PLM型超高速均质乳化机，可以将酱料的口感做到很细腻，并且可以保持长期储存没有油析出。