

# 沙拉酱生产设备乳化机

产品名称	沙拉酱生产设备乳化机
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	92588.00/套
规格参数	品牌:江科 型号:JPS-650 生产能力:2000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

## 产品详情

沙拉酱也就是mayonnaise原来是地中海沿岸的醋类sauce的一种，主要成分是油，醋和鸡蛋。利用高速搅拌让蛋黄的蛋白质包裹油质，最终和醋以及鸡蛋的水分融合，形成一种酱状。地中海沿岸的原材料一般是优质橄榄油，葡萄醋（可以浸泡各种药草）和鸡蛋。

无锡江科的生产沙拉酱乳化机JPS均质乳化系统是一个专为沙拉酱、西点酱、卡仕达酱等烘焙馅料生产而开发的通用混合系统，同时也用于饮料，化妆品，化工等行业。该仪器符合GMP标准，保证高精度，安全性和再现性的结果。JPS系统可实现固体和液体直接送料，容器内的物料混合和分散，产品加热或冷却以及真空或压力下处理。

JPS沙拉酱真空乳化机适用于广泛粘度的乳化产品，例如蛋黄酱，沙拉酱，卡仕达酱，芝麻酱，各种调味汁，果酱，番茄酱，面包酱和巧克力酱或布丁等高粘产品。

### 工作原理

生产原料直接通过真空抽入均质头，经过乳化后通过循环管道在进入主罐，然后等待再次进入均质头。特殊设计的刮壁式搅拌保证了超佳的混合效果以及高热交换效率。

物料在均质锅内通过锅内搅拌框上的聚四氟乙烯刮板(刮板始终迎合锅体内壁，扫净挂壁粘料)，不断产生新界面，再经过框式搅拌器及与其反向的搅拌叶，将物料剪断、压缩、折叠，使其搅拌、混合而向下流往锅体下方的均质器处，再通过高速旋转的转子与定子之间所产生的强力的剪断、冲击、乱流等过程使物料在剪切缝中被切割，迅速破碎成200nm~2μm的微粒。物料微粒化、乳化、混合、调匀、分散等可于短时间内完成。由于均质锅内处于真空状态，物料在搅拌过程中产生的气泡被及时抽走。

### 优势概述

可编程参数可以使各种生产都具有极高的可重复性

批次时间短能够快速建立分散乳化体系，以及快速混入大量粉料

缩短清洗时间和低维护需求使用微小化精简的成本达到很高的产量

沙拉酱跟蛋黄酱在生产中对乳化机的性能要求很高，而市面上的乳化机复杂多样，让人无从选择，很多企业盲目选择了沙拉酱蛋黄酱生产的乳化机之后，在生产上走了很多弯路，这就需要我们在选购设备之前进行产品测试，既能充分了解到设备性能是否稳定，又能知道产品配方是否能完美契合。我们无锡江科自动化技术有限公司有样机，可供您购前实验。