

卡仕达酱生产设备

产品名称	卡仕达酱生产设备
公司名称	无锡江科自动化技术有限责任公司
价格	75880.00/台
规格参数	型号:JPS-650 尺寸:2.5*4.5*2.5m 生产能力:1000L/H
公司地址	惠山区南西漳工业园
联系电话	18961879629

产品详情

卡仕达酱/可丝达是一种用于加工点心、面包等食品用的油脂，并具有良好的口溶性、耐烘烤新、烘烤后能保持原来已有的形态，卫生上也进行了放心、安全的杀菌处理后的一种充填品。在高粘性乳化物，特别是卡仕达酱、西点酱类产品的制造工艺中，很关键的一点是在生产设备的乳化功能是否达到要求。但市面上很多卡仕达酱都不耐高温、水分高、烘烤后容易出现变形，不耐储存，由于水分高，容易发霉。上述问题很多烘焙行业的客户都跟我们提起过，其实解决这个问题的方法就是找对配方跟机器，做一款高品质的卡仕达酱不是难题。

无锡江科的卡仕达酱生产设备JPS均质乳化系统是一个专为西点酱、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。

通过混合物经PLM分散单元融入到容器底部的循环，实现所需的均质和颗粒粉碎度。这台专利无锡江科PLM均质机的先进技术包括两级处理：

一个特别设计的具有高循环性能的转子泵提供容器内的湍流，CIP清洗系统的柔和循环（无剪切）、足够的压力和流量。

一个高效的分散头（转子-定子系统）产生很高的剪切力，从而长期稳定性和超细液滴的分散。PLM的设计在产品流里产生强负压，致使物料可靠地送往工作腔。

根据工艺要求，一个集成阀可以只通过第yi级柔和泵给，或者分二级处理和分散。

一个转换旋转方向的特殊混合元件确保彻底、均匀、纵向混合和横向混合。对于处理较高粘度的产品——zui高到100，000mPas——推荐反旋转式搅拌系统，包括一个外部搅拌器和一个内部搅拌器。该旋转式

搅拌系统以相反方式旋转，可加热或冷却。另一螺旋搅拌器可完全加热或冷却，适合于粘度高达约30.000 mPas。另外的灵活PTFE刮板附件防止沉淀物粘附在容器壁。

处理后，产品可完全排出，无需进一步泵出。通过现代化触摸监视器控制处理。电气控制可根据需要延长。

西点酱生产设备JPS乳化均质机系统是本公司消化吸收欧洲技术研制而成的，设备设计新颖、结构紧凑、自动化程度高，从进料、配料、乳化/均质、真空、加热/冷却、出料全自动一次性完成，凭借优良的品质，合理的价格和时尚的设计，我们的产品被广泛应用于沙拉酱、卡仕达酱、西点酱加工等行业。

无锡江科自动化技术有限公司经过多年的发展，拥有专业的研发生产能力，技术成熟。