

# 西点卡仕达酱乳化设备均质机

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 西点卡仕达酱乳化设备均质机                       |
| 公司名称 | 无锡江科自动化技术有限责任公司                     |
| 价格   | 99999.00/台                          |
| 规格参数 | 品牌:江科<br>型号:JPS-250<br>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

卡仕达酱应用在面包产品的表面装饰中经烘烤后不干、不裂、不焦、不变性，口感细腻，是非常好的面包跟蛋糕的搭档。使用方便，口味丰富，有乳酸菌风味、抹茶风味、奶黄风味、鲜奶风味、芝士风味、提拉米苏风味、草莓风味、芒果风味、红枣风味、南瓜风味、豆乳风味、蓝莓风味、牛油果风味、柠檬风味、榴莲风味等等，可用于蛋糕、西点泡芙、面包、饼干、岩烧、内馅及表面装饰和餐饮调味等。卡仕达酱的品质控制，很关键的一点是在生产设备的乳化功能是否达到要求。

外循环均质系统是JPS乳化均质机的核心，它集吸入、泵送、分散、以及CIP在线清洗多种功能于一身。两级的泵体设计让均质系统不仅可以提供物料搅拌的动力还可以提供强大的泵送能力，对高粘稠物料同样适用。外循环均质系统让水相和油相直接在均质系统中先乳化再被泵送到反应釜中撒拌，这样可以避免很多传统工艺的缺陷和不足。

这是一套很效率佳的系统，将高循环处理量、生产物料粒径均一性和高标准的乳化均质很好的结合到了一起。固体液体可以添加到乳化头里，乳化分散迅速完全，避免结块。在CIP清洗过程中，外循环乳化泵系统可以作为输送泵为旋转喷淋球提供高压清洗液。

- 1.乳化分散相直接被加入到工作头，避免了常规的罐内乳化所带来的乳化粒径颗粒大、分布不均等缺点。
- 2.模块化设计，方便维修拆装。
- 3.产品循环，CIP清洗，排料无需额外的泵。
- 4.自由选择物料是否经过乳化腔体。

5.效率佳的处理效果，很短的处理时间。

6.设备使用率高，适应力强，能应对沙拉酱、蛋黄酱、卡仕达酱、西点酱、沙拉汁、千岛酱、芝士酱、岩烧乳酪酱、蜂蜜芥末酱、芥辣酱等产品的生产，且都能达到很好的乳化效果。

核心的乳化系统可根据不同的生产需要搭配不同的加料斗、预处理反应罐、出料缓冲罐。根据不同的物料也可以添加不同的加热冷却装置，效率佳是我们一直的追求。

系统电控单元可以根据客户的选择配置，从简单的按钮控制到带配方控制的PLC触摸屏系统，我们均可以提供。也可以根据客户要求提供手动或者全自动的机器。

对比于国外同类型的设备，无锡江科自动化的系统在性能上可以满足客户需求，我们可以提供全系列的设备，从实验型号到生产型号。而且我们在价格，交货期，售后服务上的优势都是国外厂家无法提供的

。