

# 菠萝汁均质机 食品 饮料

产品名称	菠萝汁均质机 食品 饮料
公司名称	上海新浪轻工机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	应用领域:食品 物料类型:固-液 适用物料:饮料
公司地址	中国 上海市闵行区 七莘路2299弄26支弄11号1304
联系电话	86 021 64596499 13852759563

## 产品详情

菠萝汁均质机，菠萝汁胶体磨，菠萝汁均质机，饮料乳化机，果汁胶体磨，胶体磨厂家，乳化机工作原理，乳化机价格

菠萝汁是一种用菠萝和盐一块调制而成的一种用于清热解渴等疗效的饮品。根据加的辅料不同具有不同的功效。它可以健脾益胃，清胃解渴，补脾止泻，甘甜可口。

原料选择 清洗 切端、祛皮 榨汁 过滤 脱气 杀菌 冷却 浓缩 装瓶

菠萝汁均质机就是高效、快速、均匀地将菠萝果实颗粒进入到水里面（通常是液体）的过程。由于乳化机转子高速旋转所产生的高切线速度和高频机械效应带来的强劲动能，使菠萝果实颗粒和水在定、转子狭窄的间隙中受到强烈的机械及液力剪切、离心挤压、液层摩擦、撞击撕裂等综合作用，形成菠萝汁悬乳液，再加入相应的调味剂和香料，经过高频的循环往复，最终得到稳定的高品质菠萝汁产品。

菠萝汁均质机的特点:

1具有非常高的剪切速度和剪切力，粒径约为0.2-2微米可以确保高速分散乳化的稳定性。使最终的菠萝汁产品可以长期存在，稳定不分层。

2该设备可以适用于各种分散乳化工艺，也可用于生产包括对乳状液、悬浮液和胶体的均

3三级乳化机由定、转子系统所产生的剪切力使得溶质转移速度增加，从而使单一分子和宏观分子媒介的分解加速。三级工作头组合可以将菠萝果实颗粒充分细化。

均质机	标准流量 (h2o)	输出转速	标准线速度	马达功率	进出口尺
-----	------------	------	-------	------	------

型号	l/h	rpm	m/s	kw	
ers 2000/4	300-1,000	14000	40	2.2	dn25
ers 2000/5	1,000-1.5000	10,500	40	7.5	dn40
ers 2000/10	3,000	7,300	40	15	dn50
ers 2000/20	8,000	4,900	40	37	dn80
ers 2000/30	20,000	2,850	40	75	dn150
ers 2000/50	40,000	2,000	40	160	dn200

菠萝汁均质机，菠萝汁胶体磨，菠萝汁均质机，饮料乳化机，果汁胶体磨，胶体磨厂家，乳化机工作原理，乳化机价格

本产品的应用领域是食品，物料类型是固-液，适用物料是饮料，适用场所是工业生产用，动力类型是电动，产品类型是全新，品牌是shsina，型号是ERS2000，生产能力是1000（kg/h），每次处理量范围是501-1000（千克），功率是2.2（KW），外形尺寸（长\*宽\*高）是450\*350\*750（mm），整机重量是50，规格是ERS2000/4