

核桃乳研磨乳化机

产品名称	核桃乳研磨乳化机
公司名称	切可（上海）机械设备有限公司
价格	10.00/台
规格参数	品牌:CIK 型号:CRS2000/4 CRS:2000/4
公司地址	上海市松江区洞泾开发区洞舟路459号8幢第一层东侧
联系电话	021-57682379 13918462866

产品详情

【产品名称概述】核桃乳研磨乳化机，核桃乳饮料均质机，核桃乳饮料研磨机，植物蛋白饮料均质机，专业均质机，CIK均质机，研磨乳化机，饮料均质机，饮料混合设备，均质机价格

【核桃乳饮料的生产工艺】

生产工艺流程

原料→筛选→漂洗→浸泡→脱皮→磨浆→配料→细磨→均质→脱气→灌装、密封→杀菌、冷却→贴标→成品
（公司有样机，可提供免费实验）

价格电议，咨询请联系：13611937928 孙经理
，公司有样机可供客户实验，欢迎广大客户来我司参观指导！

【核桃乳研磨乳化机的特点】

- 具有非常高的剪切速度和剪切力，粒径约为0.2-2微米可以确保高速均质乳化的稳定性。
- 该设备可以适用于各种均质乳化工艺，也可用于生产包括对乳状液、悬浮液和胶体的均质混合。

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。

【核桃乳化机的工作原理】

核桃乳研磨乳化机就是高效、快速、均匀地将一个相或多个相（液体、固体、气体）进入到另一互不相溶的连续相（通常是液体）的过程。而在通常情况下各个相是互不相溶的。当外部能力输入时，两种物料重组成为均一相。由于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，是物料在定、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，形成悬乳液、乳液和泡沫。从而使不相溶的固相、液相、气相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀精细的分散乳化，经过高频的循环往复，最终得到稳定的高品质产品。

CIK的高剪切乳化机，CIK 在与国内多家大型乳制品企业合作生产核桃乳乳与花生奶项目过程中发现，当CIK三级研磨乳化机转速调制9000转时，处理核桃乳乳、花生奶相当于进口高压均质机1000公斤的压力效果，而将转速调制14000rpm时可相当于进口高压均质机1300公斤的压力。并且采用11kw的三级研磨乳化机即可以满足5吨/小时的生产线产量，且运行稳定，相比高压均质机安全性更高，设备成本控制在20万以内。广西某大型食品股份有限公司总经理说过，CIK高剪切的均质机除了效果可以超过他们预期之外，单能耗一项，一年就可以省下一台设备。

【研磨乳化机在核桃乳饮料的生产工艺中应用】 在核桃乳饮料生产工艺中，均质环节有的很重要的作用，均质的效果会直接影响到最终饮料成品的质量，均质剪切力不足会导致核桃乳饮料内有颗粒，时间久了容易沉淀，也会影响饮料的保质期。上海切可研磨乳化机，有着超高的转速（9000转，14000转），可以充分细化物料颗粒，并且可以使颗粒粒径更加均匀，从而可以得到更高品质的核桃乳饮料产品。

均质机	标准流量（H2O）	输出转速	标准线速度	马达功率	进出口尺寸
型号	l/h	rpm	m/s	kW	
CRS 2000/4	300-1,000	14000	44	2.2	DN25/DN15
CRS 2000/5	1,000-1.5000	10,500	44	7.5	DN40 /DN 32
CRS 2000/10	3,000	7,300	44	22	DN50 / DN50
CRS 2000/20	8,000	4,900	44	37	DN80 /DN 65
CRS 2000/30	20,000	2,850	44	75	DN150 /DN 125
CRS 2000/50	40,000	2,000	44	160	DN200 /DN 150

