

椰子乳混合分散机

产品名称	椰子乳混合分散机
公司名称	上海思峻机械设备有限公司
价格	86900.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GMSD2000
公司地址	上海市嘉定区朱戴路900号
联系电话	021-39968345 19951827672

产品详情

一、名称：椰子乳混合分散机,椰子乳生产设备,椰子汁加工设备,椰子乳饮料均质机,椰子乳分散机,果汁胶体磨

椰子乳是以新鲜成熟的椰子果肉为原料，经压榨制成椰子浆，加入适量水、糖类等配料调制而成的乳浊状制品。

二、SGN工业设备用于饮料行业的优点：

1.提高产品品质。这些添加剂一般很难分散或悬浮。SGN混合机通过输入高能量来确保均一稳定的分散。

2.添加白砂糖和人造甜味剂：缩短工艺时间。传统方法通常需要数小时的时间来溶解甜味剂，而SGN高剪切胶体磨通过增大粉体与液体的接触面积来减少溶解时间，同时也缩短了加热时间。

3.缩短工艺时间。SGN工业设备采用一次性通过式设计，实现粉体液体在线混合。

4.减少资金投入。使用颇具灵活性的SGN工业混合分散设备，可以实现一机多用。

(价格电议，刘经理13681679740，QQ：428341525，公司有样机可实验！)

三、SGN椰子乳生产设备结构：

三道磨碎区：一级为粗磨碎区，二级为细磨碎区，三级为超微磨碎区。

我们的磨头的结构：沟槽的结构式斜齿，每个磨头的沟槽深度不一样，并且斜齿的流道的体积从上往下是从大到下，而他们的斜齿的每个磨头的沟槽深度一样，流道体积是一样大，这样形成了本质的区别。我们可以保证物料从上往下一直在进行研磨，而他们只能在一级磨头到另外一级磨头形成研磨效果。

四、GMSD2000系列椰子乳生产设备的特点：

1、定转子被制成圆锥形，具有精细度递升的三级锯齿突起和凹槽。定子可以无限制的被调整到所需要的与转子之间的距离。

2、齿列的深度：从开始的2.7mm到末端的0.7mm，范围比较大，范围越大，处理的物料颗粒大小越广。

3、沟槽的结构式斜齿，每个磨头的沟槽深度不一样，并且斜齿的流道的体积从上往下是从大到下。

五、椰子乳混合分散机,设备选型表：

型号	流量	输出转速	线速度	马达功率	出/入口连接
	L/H	rpm	m/s	KW	
GMSD2000/4	700	9,000	23	2.2	DN25/DN15
GMSD2000/5	3,000	6,000	23	7.5	DN40/DN32
GMSD2000/10	8,000	4,200	23	15	DN50/DN50
GMSD2000/20	20,000	2,850	23	37	DN80/DN65
GMSD2000/30	40,000	1,420	23	55	DN150/DN125
GMSD2000/50	80,000	1,100	23	110	DN200/DN150

注：流量取决于设置的间隙和被处理物料的特性，同事流量可以被调节到允许量的10%

椰子乳混合分散机,椰子乳生产设备,椰子汁加工设备,椰子乳饮料均质机,椰子乳分散机,果汁胶体磨

信息来源：www.sgnprocess.cn