

# 酸奶饮料纳米均质机

产品名称	酸奶饮料纳米均质机
公司名称	上海思峻机械设备有限公司
价格	88600.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GR2000
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、设备名称：酸奶饮料纳米均质机,蛋白饮料纳米均质机,含乳饮料纳米均质机,悬浮饮料纳米均质机,纳米均质机厂家,食品纳米均质机

二、酸奶饮料介绍：

酸奶饮料属发酵型含乳饮料，含乳饮料中牛奶的含量不得低于30%，也就是说水的含量不得高于70%。由此可见，含乳饮料的营养价值不能与纯牛奶相提并论，价格自然也有高下之别。因此，一些含乳饮料开始“冒名顶替”，在产品包装上用大号字标出“活性乳”等含义模糊的产品名称，只有细看才能发现旁边还另有几个关键的小字——“含乳饮料”。

三、酸奶饮料纳米均质机设备介绍：

上海思峻自主研发生产的高剪纳米切均质机，具有高转速、低能耗、低噪音、高寿命等优势，经过SGN全体研发生产部员工的不懈努力，终于解决了SGN高剪切均质机的提速问题。市场上一般使用的高剪切均质机由于定转子精度以及机械密封的原因，转速最高只能达到2930转，而SGN最新研发的高剪切均质

机将转速提高到9000转，从而更好的解决了市场的需求，在饮料行业，广泛的取代高压均质机，开辟一条新型的道路。

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

#### 四、SGN酸奶饮料纳米均质机的特点：

- 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。
- 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、悬浮液和胶体的均质混合。
- 3.三级均质机由定、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。

#### 五、SGN纳米均质机应用：

食品行业：奶油，饮料等

化妆品行业：化妆品等

医药行业：农药，药膏，药物包衣，血清，抗生素等

化工行业：牙膏，盐溶液，催化剂，聚合物均质液等

特别应用于：疫苗，细胞破碎，胶体溶液，金属氧化物悬浮液，墨水，印刷涂料，色素混合等。

#### 六、GR2000系列纳米均质机型号表：

型号	标准流量	输出转速	标准线速度	马达功率	进口尺寸	出口尺寸
	L/H	rpm	m/s	KW		
GR2000/4	300-1,000	9,000	23	2.2	DN25	DN15

GR2000/5	3 , 000	6 , 000	23	7.5	DN40	DN32
GR2000/10	8 , 000	4 , 200	23	15	DN50	DN50
GR2000/20	20 , 000	3 , 000	23	37	DN80	DN65
GR2000/30	40 , 000	1 , 500	23	55	DN150	DN125
GR2000/40	70 , 000	1 , 500	23	90	DN150	DN125

酸奶饮料纳米均质机,蛋白饮料纳米均质机,含乳饮料纳米均质机,悬浮饮料纳米均质机,纳米均质机厂家,食品纳米均质机

信息来源： [www.sgnprocess.cn](http://www.sgnprocess.cn)