

GM2000/4-魔芋胶体磨

产品名称	GM2000/4-魔芋胶体磨
公司名称	上海思峻机械设备有限公司
价格	88900.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GM2000
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

1.设备名称及介绍：

魔芋胶体磨,魔芋粉胶体磨,魔芋粉高剪切胶体磨,管线式魔芋高剪切胶体磨,魔芋粉高速研磨机,食品级胶体磨,小型魔芋粉胶体磨,卫生级魔芋粉胶体磨,核桃粉胶体磨,管线式分体式魔芋粉高剪切胶体磨 开机转速可达9000rpm，经变频后最高转速可达14000rpm，采用德国精密磨头，磨头间隙可调，工作腔下面使用伯格曼双端面机械密封，可保证设备24小时连续运行。

2.胶体磨工作原理：

胶体磨是由电动机通过皮带传动带动转齿（或称为转子）与相配的定齿（或称为定子）作相对的高速旋转，被加工物料通过本身的重量或外部压力（可由泵产生）加压产生向下的螺旋冲击力，透过胶体磨定、转齿之间的间隙（间隙可调）时受到强大的剪切力、摩擦力、高频振动等物理作用，使物料被有效地乳化、分散和粉碎，达到物料超细粉碎及乳化的效果。（价格电议，刘先生13681679740，QQ：428341525，公司有样机可提供免费实验！）

3.SGN胶体磨结构：

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。虽然都是三级结构，但是他们的设计不同理念不同，形状及齿列的结构。

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。

GM2000/4实验室胶体磨是专门为胶体溶液生产所设计，特别是那些需要很好乳化和分散效果的胶体生产。GM2000/4实验室胶体磨的线速度很高，剪切间隙非常小，这样当物料经过的时候，形成的摩擦力就比较剧烈，结果就是通常所说的湿磨。GM2000/4实验室胶体磨的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。在增强的流体湍流下，凹槽在每级都可以改变方向。高质量的表面抛光和结构材料，可以满足不同行业的多种要求。

4.纯化魔芋粉加工工艺为：

纯化魔芋粉加工是指用鲜魔芋经食用酒精湿法多次加工或用普通魔芋精粉在含有酒精保护下经研磨、分离掉其它杂质而原料葡甘聚糖唇读的过程。纯化魔芋微粉加工设备与魔芋精粉湿法加工相似，但研磨设备要求比普通湿法精粉高，并需增加搅拌器（浸提罐），一般选魔芋粉胶体磨。

干法加工的普通精粉 膨润 浸提 胶体磨湿研磨脱水 干燥 干研磨 分筛 均质分级 包装。

5.魔芋胶体磨设备选型表：

魔芋粉胶体磨	流量*	输出	线速度	功率	入口/出口连接
类型	l/h	rpm	m/s	kW	
CM 2000/4	700	9,000	23	2.2	DN25/DN15
CM 2000/5	2,500	6,000	23	7.5	DN40/DN32

CM 2000/10	7,500	4,200	23	15	DN50/DN50
CM 2000/20	20,000	2,850	23	27	DN80/DN65
CM 2000/30	40,000	1,420	23	50	DN150/DN125
CM 2000/50	80,000	1,100	23	110	DN200/DN150

魔芋胶体磨,魔芋粉胶体磨,魔芋粉高剪切胶体磨,管线式魔芋高剪切胶体磨,魔芋粉高速研磨机,食品级胶体磨,小型魔芋粉胶体磨,卫生级魔芋粉胶体磨,核桃粉胶体磨,管线式分体式魔芋粉高剪切胶体磨

信息来源：www.sgnprocess.cn