

CRS2000浓汤均质机

产品名称	CRS2000浓汤均质机
公司名称	上海思峻机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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：浓汤均质机,浓汤高剪切均质机,骨头汤三级高剪切均质机,鸡汁均质机,食品均质机

2.设备介绍：德国SGN浓汤三级超高速剪切均质机采用德国先进的三级定转子技术，定转子可根据客户要求任意搭配，再结合14000rpm的超高速，可以将浓汤的处理的更细更白。

价格电议，咨询请联系，13681679740 刘经理，公司有样机可供客户实验，欢迎广大客户来我司参观指导！SGN销售工程师会根据客户具体需求做适当的设备选型，以及根据流量做型号相应放大！

上海SGN均质机三组定转子同时工作，最高转速可达14000rpm，用于鱼汤、高汤、浓汤、鸡汁的均质，经过均质处理后的鱼汤，多次的冷冻和解冻都能完全避免水析分层，剪切均质后的高汤呈现美丽的乳白色状态！图为中粮集团某分公司的河豚鱼项目的鱼汤均质。

浓汤加入到菜肴或汤羹中，目的是为了提鲜，使味道更浓郁；根据菜肴不同，所用的高汤原料也不同，有鸡汤、牛肉汤、鲜鱼汤（奶白汤）几类。

三级均质机就是高效、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。

三级高剪切均质机，主要用于微乳液及超细悬浮液的生产。由于工作腔体内三组分散头（定子+转子）同时工作，乳液经过高剪切后，液滴更细腻，粒径分布更窄，因而生成的混合液稳定性更好。三组分散头均易于更换，适合不同的工艺应用。该系列中不同的型号的机器都有相同的线速度和剪切率，非常易于扩大生产。适宜的温度，压力与粘度参数与DISPCRSING一样。也符合CIP/SIP清洁标准，适合食品及医药生产。

3.GRS2000系列产品与传统的设备对比：

- 1、传统设备需要8小时的分散过程，CRS2000设备1小时就可以完成，更加高效、节能。
- 2、传统设备的搅拌转速每分钟几十转，带有分散功能的每分钟转速也在1500转之内，而CRS2000系列每分钟转速可达到5000-6000转，更加快速。超高的线速度产生的剪切力，使物料瞬间细化分散，从而获得更高品质的产品。

4.GRS2000系列与同类设备的对比：

- 1、发热问题。同类设备在加工过程中，高粘物料进入腔体后，因背压力大而输送效果差，导致物料在设备腔体中停留时间过长而导致严重发热。RGS2000系列设备在确保效果的基础上，减小了背压阻力，提高了输送能力，减少了停留时间，降低了物料发热的状况。
- 2、多层多向剪切分散。同类设备定、转子等部件结构单一，多级多层的结构只是单纯的重复性加工，相同的齿槽结构易发生物料未经分散便通过工作腔的短路现象。CRS2000系列定、转子结构采用多层多向剪切的概念，装配式结构使物料得到不同方向的剪切分散，杜绝短路现象，超细分散更加彻底。

5.浓汤均质机的特点：

- 1、处理量大，适合工业化在线连续生产
- 2、粒径分布范围窄，分散效果佳
- 3、省时、高效、节约能耗

- 4、噪音低，运转平稳
- 5、消除批次间生产的品质差异
- 6、无死角，物料100%通过分散剪切
- 7、水循环机械密封，密封效能好;
- 8、物料接触面采用316L不锈钢，抛光处理，达到GMP标准;
- 9、具有短距离、低扬程输送功能
- 10、使用简单，维修方便。

浓汤均质机,浓汤高剪切均质机,骨头汤三级高剪切均质机,鸡汁均质机,食品均质机

信息来源：www.sgnprocess.cn