

吐温80食品分散机

产品名称	吐温80食品分散机
公司名称	上海思峻机械设备有限公司
价格	88000.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GRS2000 产地:上海
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：

吐温80食品分散机，吐温80乳化剂分散设备，表面活性剂高剪切分散机，专业乳化剂乳化机，进口吐温80分散机，高速分散机原理，SGN食品活性剂分散机，吐温80食品混合分散机价格

2.吐温80（Tween 80），也称吐恩80、吐混80等，是一种非离子型表面活性剂及乳化剂，由山梨聚糖和油酸通过乙氧基化制得，常在食品中用作乳化剂。

吐温80可用作湿润剂、乳化剂、润滑剂、扩散剂等，另外也可用作涤纶和粘胶帘子张油剂的组分，也用于一些眼药水。在食品工业中可以防止飞溅、减缓老化、改善口感，常用作冰激凌乳化剂。生产聚氨酯泡沫塑料的过程中也用作乳化剂。在实验室中，可用作气相色谱固定液，用于分离醇、酮、酯、烃类化合物及脂肪酸。

对于食品乳化剂的生产，高的转速和剪切率对于获得超细微悬浮液是至关重要的。根据行业的特殊要求，上海思峻在GR2000的基础上又开发出GRS2000系列食品分散机。其剪切速率可以超过14000rpm，转子的速度可以达到40m/s。在该速度范围内，由剪切力所造成的湍流结合专门研制的电机可以使粒径范围小到纳米级。剪切力更强，乳液的粒径分布就更窄，可以更好的为食品行业提供设备支持。（技术及价格请来电：公司有样机可供客户购前实验，欢迎广大客户来我司参观指导！）

3.吐温80食品分散机设备介绍：

食品分散机就是高效、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，得到稳定的高品质产品。

食品分散机器，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DISPGRSING一样。也符合CIP/SIP清洁标准，适合食品及医药生产。

4.吐温80食品分散机设备选型表：

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		
GRS2000/4	300-1,000	14,000	44	2.2	DN25	DN15
GRS2000/5	1,000-1,500	10,500	44	7.5	DN40	DN32
GRS2000/10	3,000	7,300	44	15	DN50	DN50
GRS2000/20	8,000	4,900	44	37	DN80	DN65
GRS2000/30	20,000	2,850	44	75	DN150	DN125
GRS2000/50	40,000	2,000	44	160	DN200	DN150