

食品增味剂均质机

产品名称	食品增味剂均质机
公司名称	上海市思峻机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GR2000 产地:上海
公司地址	嘉定区朱戴路900号
联系电话	021-39968345 15021985917

产品详情

一、设备名称：

食品增味剂均质机,香肉熏精乳化机,着色剂分散机,进口食用香精研磨分散机,食品混合机,高剪切食品研磨分散机

二、食品增味剂也可称为风味增强剂或鲜味剂。

增味剂是指补充或增强食品原有风味物质。一些食品添加增味剂后，呈现鲜美滋味，增加食欲和丰富营养。食品鲜味剂不影响酸、甜、苦、咸等4种基本味和其它呈味物质的味觉刺激，而是增强其各自的风味特征,从而改进食品的可口性。

三、设备特点及工作原理：

SGN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。

询价和技术问题请来电：李经理 15021985917（微信）
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。

食品增味剂均质机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。

四、食品增味剂均质机结构：

SGN研磨式分散均质机是由胶体磨和分散机组合而成的高科技产品。

第一级由具有精细度递升的3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。

第二级由转定子组成。分散头的设计也很好地满足不同粘度的物质以及颗粒粒径的需要。

GRS2000系列的线速度很高，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。定转子被制成圆锥形，具有精细度递升的3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。

五、食品增味剂均质机设备选型表：

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

食品增味剂均质机,香肉熏精乳化机,着色剂分散机,进口食用香精研磨分散机,食品混合机,高剪切食品研磨分散机