

GRS2000核桃乳高剪切分散机

产品名称	GRS2000核桃乳高剪切分散机
公司名称	上海市思峻机械设备有限公司
价格	1.00/台
规格参数	品牌:SGN 型号:GM2000 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

上海SGN思峻GM2000核桃乳高速均质机

核桃有卓越的健脑效果和丰富的营养价值，已经为越来越多的人所推崇。核桃的药用价值很高，中医应用广泛。核桃乳是一种以核桃为主要原料的植物蛋白饮料。核桃乳是以核桃仁、纯净水为主要原料，采用现代工艺加工、科学调配精制，再经高压杀菌或无菌包装制得的乳状饮料。有健胃、补血、润肺、养神等功效。对动脉硬化、高血压、冠心病及老年人抗衰老有良好的保健效果。核桃乳为纯天然植物蛋白饮品。该产品采用现代工艺，科学调配精制而成，口感细腻，具有特殊的核桃浓郁香味，冷饮，热饮均可。热饮香味更浓。该产品不失核桃仁原有营养成分，特别值得一提的是，其所含磷脂对脑神经有良好的保护作用，经常饮用，对动脉硬化、高血压、冠心病及老年人抗衰老有良好的保健效果。因此该产品是一种具有保健价值的上乘饮品。

核桃享有“万岁子”、“长寿果”、“养人之宝”的美称。其卓越的健脑效果和丰富的营养价值，已经为越来越多的人所推崇。核桃的药用价值很高，中医应用广泛。祖国医学认为核桃性温、味甘、无毒，有健胃、补血、润肺、养神等功效。

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免费实验，欢迎广大客户来我司参观指导。

现代医学研究认为，核桃中的磷脂，对脑神经有很好的保健作用。现人类已经知道，核桃中含有36种以

上的神经传递素，可以帮助开发脑功能。同时，核桃和杏仁中都富含的不饱和脂肪酸，对于营养脑神经，防止衰老，有非常重要的作用。

核桃乳为纯天然植物蛋白饮品，该产品以优质核桃仁、纯净水为主要原料，采用现代工艺、科学调配精制而成，口感细腻、具有特殊的核桃浓郁香味，冷饮、热饮均可，热饮香味更浓。该产品不失核桃仁原有营养成分，特别值得一提的是，其所含磷脂对脑神经有良好的保护作用，经常饮用，对动脉硬化、高血压、冠心病及老年人抗衰老有良好的保健效果。因此该产品是一种具有养生价值的上乘饮品。

而为了制备高质量的核桃乳，上海思峻公司推出了上海SGN思峻GM2000核桃乳高速均质机 对于均质机来说很大的一个目的就是要达到均质的效果，那么从设备角度来说影响均质效果的因素有哪些呢？1、均质头的形式（批次式和连续式）（连续式比批次好）2、均质头的剪切速率（越大，效果越好）3、均质头的齿形结构（分为初齿，中齿，细齿，超细齿，超细齿效果越好）4、物料在分散墙体的停留时间，乳化均质时间（可以看作同等的电机，流量越小，效果越好）。5、循环次数（越多，效果越好，到设备的期限，就不能再好）

上海思峻自主研发生产的超细高剪切均质机，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高剪切乳化机的提速问题。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，转速只能达到2910转，而SGN新研发的立式分体式均质机将转速提高到9000转，从而更好的解决了市场的需求。

超细均质机，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DISPGRSING一样。也符合CIP/SIP清洁标准，适合食品及医药生产。超细均质机的特点：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；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；三级乳化机由定、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。

上海SGN思峻GM2000核桃乳高速均质机,GM2000核桃乳纳米分散机，核桃乳超高速胶体磨