卧式均质机多少钱

生成日期: 2025-10-29

高速均质机,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DISPERSING一样。也符合CIP/SIP清洁标准,适合食品及医药生产。高速均质机,高剪切均质机的工作原理:高速均质机,高剪切均质机 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。均质机特点:能改善料液外观的作用,使其色泽更为鲜艳,香度更浓,口感更醇。卧式均质机多少钱

乳化泵(剪切泵,均质泵)即是高效、疾速、匀称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(平时液体)的历程的装备的装备。而在平时情况下各个相是互不相溶的。当外部能量输入时,两种物料重组成为均一相。乳化泵因为转子高速扭转所发生的高切线速率和高频机械效应带来的强劲动能,使物料在定、转子局促的间隙中受到强烈的机械及液力剪切、离心挤压、液层矛盾、撞击撕裂和湍流等概括好处,形成悬浮液(固/液),乳液(液体/液体)和泡沫(气体/液体)。卧式均质机多少钱选购高压均质机的诀窍有哪些?

管线式三级高剪切分散乳化机,主要应用于处理大量乳液和生成超细悬乳液。由于同时用三个工作头(转子和定子)进行处理,可获得很窄的粒径分布,获得更小的液滴和颗粒,因而生成的混合液的稳定性更好。分散头容易更换,适合于各种不同的应用。不同的机器都有相同的转速和剪切率,这样便于规模扩产。符合CIP和SIP的清洁标准,因此特别适合于食和药品生产。三级高速分散均质机具有将物料进行综合性的搅拌、混合、分散、均质、乳化等的强大功能,利用三级超高速分散均质乳化机只需很短的工作时间即可将所需处理的物料瞬间均匀分散乳化,经过高频的循环往复,得到稳定的高质量产品。

高速乳化机是指物料在均质锅内乳化时,均质头的转速达到2980r/min以上!配合搅拌框的慢速搅拌,使物料充分剪切,破碎,混合均匀,达到预期的效果!高速乳化机分为主锅、油锅、水锅、电器控制系统、液压系统、真空系统以及机架等构成。主锅由均质搅拌锅、均质机构、双向搅拌机构等组成。高速乳化机均质锅的加热温度通过控制面板上的温度控制仪显示;均质搅拌与桨叶搅拌可分开使用;也可同时使用;均质搅拌时间的长短根据物料的属性的不同由用户掌握,可通过控制面板调节。工作完毕可打开清洁球阀清洗锅体。影响均质结果的因素有:物料在分散墙体的停留时间,均质时间(可以看作同等的电机,流量越小,效果越好)。

均质机应用工艺:均质加工所选用压力的大小,决定了物料获得能量的大小。一般讲来,粉碎所需要的能量,应视物料粘度大小,液体表面张力的大小和较终粉碎细度的大小不同而不同。压力不到位不行,压力过高同样没有必要。物料粉碎粒径越小,所需的能量越大。一般讲,均质压力增大,微粒的平均粒径减小,但微粒粒径变小的速率随之减慢。这表明,即便使用了很高的压力,均质机粉碎细度的功能并不是无限度的。就目前普通结构的均质机而言,其极限粉碎细度在0.1-0.2μm□均质机适用于药品,染料,添加剂,油脂。卧式均质机多少钱

高压均质机的效果影响有哪些? 卧式均质机多少钱

管线式高剪切分散乳化机的注意事项:管线式高剪切分散乳化机在平时要多注意保养,在使用完后要进行清洁,然后在某些部位擦上防腐蚀油。管线式高剪切分散机乳化机在使用前,操作人员要检查一些必要的信息。例如:机箱是否注油以及物料是否已经放入,螺母是否拧紧,易损件是否出现损坏等现象。如是这些都没有出现问题,即可接上好电源进行操作。机器在运转是避免其它物体进入机器内,比如金属等,保持周围整洁。如是出现机器突然停止工作,首先检查物件的情况以及电源是否断开等。完成工作后,拔开电源并且进行有效的清洗。卧式均质机多少钱

上海炬蕴自动化设备有限公司致力于机械及行业设备,是一家生产型的公司。公司自成立以来,以质量为发展,让匠心弥散在每个细节,公司旗下过滤系统,砂磨机,高速剪切分散均质乳化机,高速分散机深受客户的喜爱。公司秉持诚信为本的经营理念,在机械及行业设备深耕多年,以技术为先导,以自主产品为重点,发挥人才优势,打造机械及行业设备良好品牌。在社会各界的鼎力支持下,持续创新,不断铸造***服务体验,为客户成功提供坚实有力的支持。