

山核桃榨油精炼机 植物油精炼设备 小型精炼油设备 山茶油生产机器

产品名称	山核桃榨油精炼机 植物油精炼设备 小型精炼油设备 山茶油生产机器
公司名称	河南德佑聚机械设备有限公司
价格	78000.00/台
规格参数	品牌:志乾机械 机身材质:食品级不锈钢 产地:河南郑州
公司地址	河南省巩义市河洛路88号
联系电话	18037812955 13203895532

产品详情

山核桃榨油精炼机 植物油精炼设备 小型精炼油设备 山茶油生产机器 适用于各设备适用于各种植物油精炼，可用于基础精炼、脱胶、脱酸、脱色、除臭。油的脱色是炼油过程中的一个重要过程，脱色不仅可以改善油的颜色，而且可以去除原油中的杂质，产油清晰透明

精炼油设备操作流程：

将原油泵入炼油罐进行脱胶和中和。当油和皂脚清晰分离时，迅速下沉，停止搅拌，静止，然后将上层油吸入洗涤槽。小型精炼油设备，皂脚由底部排空管放至皂脚桶，当皂脚含较多油时，停止放皂脚，皂脚由泵打入皂脚罐。炼油罐中剩余的油混入下一罐继续。小型精制油设备，转移至精制油罐的清洗油被水洗，到脱色罐进行吸附脱色。脱色油用泵送到板框过滤器过滤，再转入抛光过滤机进一步过滤，经过冷却器冷却后进入脱色清油罐。脱色后的清油从清油罐通过换热罐吸入除臭罐进行除臭。除臭在3-5托的残余压力下进行。脱臭油放入换热罐后，下一罐脱色清油通过换热罐吸入脱臭罐进行下一次脱臭。小型精制油设备的热交换槽的脱臭油进行热交换后，用冷水蒸发制冷，用泵抽出并研磨过滤，装入成品油槽。

精炼油设备的用途

- 1.去除不溶性杂质采用沉降、过滤、离心分离等物理方法。
- 2.是脱胶即除毛油脂中磷脂、粘液质、树脂、蛋白质、糖类、微量元素等，一般采用水解、酸炼或酶法进行脱胶。
- 3.用*碱或碱性溶液中和法，从油中除去FFA，酸性色素，硫化物，油不溶杂质和痕量金属。

4.用水清洗，去除碱炼中残留的**皂脚**和水溶性杂质。

5.加热干燥和真空干燥，除去精制油中的水分。

6.**脱色**采用活性白土、硅酸铝、活性炭等吸附剂，去除油中的各种色素、胶质、氧化物等。

7.除臭或物理提纯是利用真空汽提原理，除去油、FFA、单甘酯、甘二酯、硫化物和色素热解产物等低分子臭味物质。

8.脱蜡或脱脂主要采用冷冻、结晶或冬化结晶、分提法脱除油中的蜡脂或固脂。

9.过滤与精滤采用合适的过滤设备将**毛油**中的固体微粒、脱色油中的白土以及氢化油中的催化剂等去除，确保成品油的清晰度。

精炼油设备工艺流程：

1、食用油精炼二级食用油工艺流程：毛油 过滤 水化脱磷 真空干燥 成品油。

2、食用油精炼二级食用油工艺流程：浸出菜油 水化(或碱炼) 脱溶 成品油。

3、食用油精炼一级食用油工艺流程：毛油过滤 碱炼 水洗 脱色 脱臭 成品油。

4、一般食用油精炼成精制色拉油工艺流程为：浸出毛油 水化 碱炼 水洗 脱色 脱臭 过滤 成品油。