

# 科劳不锈钢胶体磨

产品名称	科劳不锈钢胶体磨
公司名称	上海科劳机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	温州市龙湾区沙城工业区（温州工厂）
联系电话	86-02160455008 13587405718

## 产品详情

### 不锈钢胶体磨

jm— l、f系列胶体磨(立式胶体磨、分体式胶体磨、多功能胶体磨)是我们引进最新技术研制而成的、湿式超微粒加工的新型设备,适用于各半流体、流体、乳状液的均质、乳化、混合、粉碎等。其中jml-50立式胶体磨主要应用于实验室,即适用实验室使用,也可应用于小批量生产,电压有380v和220v两种型号,220v电压型号方便不具备三相电的用户使用。

### 设备操作使用注意事项

- 1、联接好进料斗或进料管,及出料口,或出料循环管。接上冷却水管和排漏管。
- 2、安装好电力启动器,配上电流表及指示灯。接上电源后,应开机运转判别电机转向,从进料口看方向应为顺时针。
- 3、调节磨片间隙,将两手柄旋松(反时针拧)然后顺时针转动调节环,用一只手伸入底座方口内转动电机风叶,当转动调节环感到有少许磨擦时马上停止。再反转调节环少许使磨片间隙大于对准数字,一般在满足加工物料细度要求的情况下,尽可能使磨片间隙稍大一些。这样可以使磨片使用寿命长一些。然后再顺时针旋紧手柄就锁紧了调节环,使磨片间隙固定。
- 4、彻底消毒,清洗机体内部。
- 5、接通冷却水,启动胶体磨待运转正常后立即投料入磨加工。空车运转不得大于15秒。
- 6、加工物料不允许有石英,碎玻璃、金属屑硬物质混入基中,否则入磨将损伤动、静磨片。

胶体磨广泛应用于:

食品工业（芦荟、菠萝、芝麻、果茶、冰淇淋、月饼馅、奶油、果酱、果汁、大豆、豆酱、豆沙、花生奶、蛋白奶、豆奶、香精、各种饮料等）

医药工业（各型糖浆、中成药、生物制品、鱼肝油、花粉、蜂皇浆等）

化学工业（油漆、颜料、染料、涂料等）

日用化工（牙膏、洗涤剂、洗发精、鞋油等）

其他工业（塑料工业、纺织工业、造纸工业、生物化工、环保节能、各大中院校、科研单位等）

胶体磨工作原理:

胶体磨的基本工作原理是剪切，研磨及高速搅拌作用。磨碎依靠两个齿形面的相对运动，其中一个高速旋转，另一个静止，使通过齿面之间的物料受到极大的剪切力及磨擦力，同时又在高频震动，高速旋涡等复杂力的作用下使物料有效的分散、浮化、粉碎、均质。

胶体磨技术参数: 型号：jm/f50—280 乳化细度(单循环或多循环)：2 um 调节范围：1-0.01  
产量(按物料性质而变化)：0.01-5 t/h 电机功率kw：1.1—11 电压：380/220v  
转速：1800-3500 r/min 磨片直径：50—140 mm

设备维护 1、本机为高精机械，运转速度快，线速度高达20米/秒，而磨片间隙极小，检修后装回必须用百分表校正壳体内表面与主轴的同轴度使误差 0.5mm。 2、修理机器时，在拆开、装回调整过程中，绝不允许用铁锤直接敲击，应用木锤。或垫上木块轻轻敲击，以免损坏另件。动、静磨片均有拆卸专用工具。

### 【公司资料】

我公司一直致力于食品设备、日用化工机械、制药设备、饮料机械的设计、制造与销售，是国内专业从事自动化食品、日用化工、制药、饮料的产品集研发、生产、销售、服务于一体的制造公司，主要产品如夹层锅、蒸煮锅、杀菌锅、超高温瞬时灭菌机、巴氏杀菌机、调配罐、冷热缸、乳化机、反应釜、发酵罐、磁力搅拌罐、提取罐、浓缩器、真空脱气机、过滤器、胶体磨、板式换热器、高压均质机、cip清洗系统、直冷式奶罐、卫生泵、反渗透水处理设备等产品，已在制药、生物、日化、食品、乳品、酒饮料、环保等领域广泛使用，科劳公司凭着多年丰富的实践经验与技术，以精细的加工流程，严格的品质管控，完善的售后服务，成为客户首选之供应商，科劳公司是您忠诚的合作伙伴。

我公司有专门的技术人员上门免费指导产品一年免费维修,终身维护,厂家直销,物流发货。