

高压均质机 干张机 广州丰乐机械

产品名称	高压均质机 干张机 广州丰乐机械
公司名称	广州市海珠区丰乐机械经营部
价格	面议
规格参数	种类:干张机 品牌:广州丰乐机械
公司地址	广州市海珠区广州大道南1185号自编13号
联系电话	86 020 34008100

产品详情

gjj系列高压均质泵是液体料质均质细化和高压输送的专用设备，广泛用于食品、乳品、饮料、制药、精化化工和生物技术等领域的生产、科研和技术开发。高压均质使用：能使料液在挤研、强冲击与失压膨胀的三重作用下使料质细化混合。本设备是食品、乳品、饮料等工业的重要设备。对牛奶豆乳等各类乳品液料，在高压下进行均质，能使乳品液中的脂肪球显著细化，使其制品食用后易于消化吸收，提高食用价值。用于冰淇淋等制品的生产中，能提高液料的细洁度和疏松度，使其内在质地明显提高。用于乳剂、胶剂、果汁、浆液等生产中，能起到防止或减少料液地分层，改善料液外观地作用，使其色泽更为鲜艳，香度更浓，口感更醇。高压输送泵：

料液经本设备生产高压，通过喷雾干燥设备制成粉剂，是粉剂生产中的重要设备。结构概述：

本机由机架、传动箱、泵体、压力表、均质器等部件组成。本机为立式布置，电动机安装在机架内，传动箱安装在机架上，泵体与传动箱相连。电动机—皮带—传动箱齿轮轴—大齿轮—曲轴，使曲轴转动，经杆滑块带动柱塞作往复运动。柱塞在泵体内运动形成轴吸与压缩，经组合阀门控制料液便形成压力。本机作均质使用时，应装配均质器，此时料液被压力均质器，经均质器中特制的均质阀的作用，料液被充分均质达到细化料液分子团及均匀料液成分质地目的。本机作为高压泵使用时，应将均质阀全部打开，高压输出管道上不准安装阀门。

gjj系列高压均质泵是液体料质均质细化和高压输送的专用设备，广泛用于食品、乳品、饮料、制药、精化化工和生物技术等领域的生产、科研和技术开发。高压均质使用：能使料液在挤研、强冲击与失压膨胀的三重作用下使料质细化混合。本设备是食品、乳品、饮料等工业的重要设备。对牛奶豆乳等各类乳品液料，在高压下进行均质，能使乳品液中的脂肪球显著细化，使其制品食用后易于消化吸收，提高食用价值。用于冰淇淋等制品的生产中，能提高液料的细洁度和疏松度，使其内在质地明显提高。用于乳剂、胶剂、果汁、浆液等生产中，能起到防止或减少料液地分层，改善料液外观地作用，使其色泽更为鲜艳，香度更浓，口感更醇。高压输送泵：

料液经本设备生产高压，通过喷雾干燥设备制成粉剂，是粉剂生产中的重要设备。结构概述：

本机由机架、传动箱、泵体、压力表、均质器等部件组成。本机为立式布置，电动机安装在机架内，传动箱安装在机架上，泵体与传动箱相连。电动机—皮带—传动箱齿轮轴—大齿轮—曲轴，使曲轴转动，经杆滑块带动柱塞作往复运动。柱塞在泵体内运动形成轴吸与压缩，经组合阀门控制料液便形成压力。本机作均质使用时，应装配均质器，此时料液被压力均质器，经均质器中特制的均质阀的作用，料液被

充分均质达到细化料液分子团及均匀料液成分质地目的。本机作为高压泵使用时，应将均质阀全部打开，高压输出管道上不准安装阀门。

本产品的加工定制是是，种类是千张机，品牌是广州丰乐机械，型号是500L-25MPA，产品用途是食品，适用范围是茶餐厅设备,蛋糕房设备,面包房设备,咖啡店设备,西餐店设备,中餐店设备,饮品店设备,休闲速食设备,调料加工厂设备,果蔬加工厂设备,酒厂设备,冷冻食品厂设备,休闲食品厂设备，电压是380（V），功率是标准（kw），外形尺寸是标准（mm），净重是标准（kg），包装是木条