

真空乳化机50L膏霜真空乳化成套设备，真空均质乳化机

产品名称	真空乳化机50L膏霜真空乳化成套设备，真空均质乳化机
公司名称	广州市蓝垟机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	乳化机类型:均质乳化机 效果:高剪切乳化机 工作方式:真空乳化机
公司地址	广州市番禺区石基镇海涌路莲塘工业区
联系电话	13602788589

产品详情

广州蓝垟真空乳化机是引进国外先进技术，根据化妆品、药膏类产品的制膏工艺而专门设计的，本机组由预处理锅、乳化搅拌锅、升降系统、真空系统、电器控制系统等部分组成。

5l、10l、30l、50l型真空均质乳化机组是我公司专为制药行业、日化行业、科研院所等实验室、小批量生产膏霜类、蜜类、乳液乳剂类等乳化产品而设计制造的。

真空均质乳化机组是我公司专为制药行业、日化行业、科研院所等实验室、小批量生产膏霜类、蜜类、乳液乳剂类等乳化产品而设计制造的，本机造型美观、体积小、重量轻、与物料接触部分全部采用优质不锈钢（注：医用采用316l）；锅体内部各连接处均采用平滑圆弧过度，锅底放料以及倾倒放料保证锅内无残料；高剪切均质头，定转子结构设计为爪式对偶咬合，物料从定转子的上部与下部同时吸入，剪切概率成倍提高，同时避免上部物料易产生死角的问题。适用于精细的乳化、高品质的分散及高效率的混合。全方位刮壁搅拌物料翻滚无死角，真正符合gmp标准。

膏霜真空乳化成套设备工作原理：

顾名思义真空乳化，是指物料在真空的状态下，利用高剪切乳化器高效、快速、均匀地将一个相或多个相分布到另一个相，而通常情况下各个相（如油相和水相）是互不相容的。其利用机械带来的强劲动能，使物料在定、转子狭窄的间隙中每分中承受几十万次的液力剪切、离心挤压、撞击撕裂和湍流等综合作用，从而使不相溶的相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀地分散乳化，经过高频的循环往复，最终得到无气泡、细腻及稳定的高品质产品。

料锅盖为自动升降式，水、油锅中的物料通过输送管道可在真空状态下直接进入乳化锅，出料方式为乳

化锅翻转式以及锅底阀放料式等，通过电热管对锅夹层内的导热介质进行加热来实现对物料的加热，加热温度任意设定，自动控制。在夹层内接入冷却液即可对物料进行冷却，操作简单、方便、夹层外设有保温层。均质系统和搅拌系统可分开使用，也可同时使用。物料的微粒化、乳化、混合、调匀、分散等可于短时间内完成。与物料接触部分采用优质不锈钢(常用304，医用316l)内表面镜面抛光，真空搅拌装置卫生清洁，采用符合gmp规范的卫生标准制造，是客户理想的膏霜生产设备。

物料在油、水锅通过加热、搅拌混合反应后，由真空泵吸入乳化锅，通过均质锅内的搅拌桨以及聚四氟乙烯刮板始终搅拌锅形体，扫尽挂壁粘料，使被刮取的物料不断产生新界面，在经过搅拌叶片的剪切、压缩、折叠，使其混合而下流往下方的均质器处，物料在通过高速旋转的均质器转子与定子之间所产生的强力的剪断、冲击、乱流等一系列过程，被迅速破碎成 $200\mu\text{m} \sim 2\mu\text{m}$ 的微粒，由于乳化锅内处于真空状态，物料在搅拌过程中产生的气泡被及时抽走。

基本配置及技术参数

乳化搅拌锅：

工作容积5l，材料sus316l不锈钢,电加热/蒸汽加热、水冷却二用。

锅内带两套搅拌装置：

高速乳化均质器，功率1.5kw转速0-2800r/min，（变频调速）

慢速刮壁搅拌，功率0.37kw转速0-40 r/min?（变频调速）

罐体附带装置：

液体进料口配不锈钢管道过滤器、真空口、辅料进料口、视镜、温度传感器、防尘无菌呼吸装置；

预处理锅：

容量5l各一台，材料sus316l结构形式：开启式（半开）带搅拌。

技术具体要求：

有效容量水锅4l、油锅4l，材料sus316l

真空系统

采用国产水环式真空泵。

真空表，系统真空度保持 - 0.93mpa;

阀门采用316I球阀。

电器控制系统

控制面板上能调整并显示主锅的快速搅拌开关/速度设定、温度设定，主、配料锅的加热开关、温度上下限显示、配料锅的搅拌开关及速度调节，真空泵、慢速搅拌控制开关。低压电器采用西门子产品，传感器为国产优质产品，变频器为松下电工产品。阀门全部为手动阀，采用卡箍或螺纹形式安装。

乳化机的工作过程：

藉由电动机全速运转带动主轴，经主轴转动乳化框槽内之乳化翼片，使其将桶槽内之液体经框槽上、下两侧之导流叶片吸入环状框槽内，经以主轴为中心高速圆周旋转叶片；连续使乳化翼端刀面与乳化框间极小之间系高频率之强力切割剪断、粉碎，再借叶片高速离心旋转排挤，持续循环混合，以极短之时间即可完成均质乳化之处。

.在高速旋转的转子离心力作用下，物料从上下进料区同时从轴向吸入工作腔。

.在高速旋转的转子外端形成强烈的液力剪切、液层摩擦、撕裂碰撞，使物料充分的分散、乳化、均质、破碎、同时通过定子槽射出。

.物料不断高速地从径向射出，形成上、下两股强烈的翻动紊流。物料经过数次循环，最终完成分散、乳化过程。

注意事项：

本机系由巨大型高粘度物之混合均匀用的叶片搅拌器与微小型高速搅拌均匀用的强剪断式均质搅拌器组合成为一体。

搅拌器叶片四周附有刮板，利用该刮板可有效去除附着在锅壁上的物料，使物料搅拌更充分。

被刮取的处理液经过两套逆向搅拌进行的剪断、压缩、折叠等作用，受其搅拌、混合而向下流往容器下方的同质搅拌器能予作用的位置。

高剪切分散乳化就是高效、快速、均匀地将一个相或多个相分布到另一个连续相中，而在通常情况下各个相是互不相溶的。由于转子高速旋转所产生的高切线速度和高频机械效应带来的强劲动能，使物料在定、转子狭窄的间隙中受到强烈的机械及液力剪切、离心挤压、液层摩擦、撞击撕裂和湍流等综合作用，从而使不相溶的固相、液相、气相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀精细的分散乳化，经过高频的循环往复，最终得到稳定的高品质产品。

诚如上述，由均质搅拌器与叶片搅拌器各自具有的特征相辅相成，倍增其效果，能够有效处理高粒度物的乳化与混合。

产品特点：

- 1、超高粘物（50,000c.p.s以上），广州蓝垟机械推荐采用对应的高黏度乳化均质器。
- 2、原料可利用机器直接吸入槽内。
- 3、本机自带真空、液压、加热、冷却等功能。
- 4、乳化、搅拌、分散等可於短时间内完成。
- 5、慢速桨式搅拌及高速均质系统均有变频控制。
- 6、用户可选按钮控制或plc触控屏系统。
- 7、与物件接触部分的材质为不锈钢ss316l，设备整体符合gmp规范。
- 8、搅拌在真空状态下的运行，可有效保证乳化效果。
- 9、设备配备cip清洗装置，可方便利用用户自有的cip清洗系统，对该设备进行清洁工作。

真空乳化机适用范围：

食品、医药品、化妆品、化工原料。广泛应用于食(乳)品、饮料、生物制药、精细化工、化妆品等行业，对物料进行混合、乳化作用，使生产效率和物料品质得到提高。应用于化妆品乳剂以至于胶浆等任何需要搅拌、均质、粉碎、悬浮和溶解的过程。

生物医药；食品工业；日化护理品；涂料油墨；纳米材料；石油化工；印染助剂；造纸工业；农药化肥；塑料橡胶；电力电子；其他精细化工，如洗衣粉、液体洗涤剂，化妆品设备的研发和制造。

优点：

机器采用升降式，当配备的油相锅、水相锅中的物料加热搅拌到一定的程度时，再抽到乳化锅内加热、搅拌、均质。夹层采用电加热或蒸汽加热两种方式（任选一种）。外层隔热保温，所有与物料接触部分均采用优质不锈钢，内表面镜面抛光，遵循gmp规范制造。本机是膏霜生产厂家的首选设备。

本机组采用上部同轴三重搅拌器，液压升降开盖，快速均质搅拌器转速：0-3500r/min(变频调速)、慢速刮壁搅拌器转速：0-40r/min(变频调速)、均质器采用高剪切喷射式乳化搅拌机，慢速刮壁搅拌自动紧贴锅底及锅壁。采用真空吸料，特别对粉体物料利用真空吸入避免粉尘飞扬。整个工序在真空条件下进行，防止物料在高速搅拌后产生气泡，能达到卫生无菌要求。本系统配有cip清洗装置、容器与物料接触部分采用sus316l材料制造、内表面镜面抛光300emsh(卫生级)为了确保控制部分的稳定、按钮采用日本富士公司产品、变频器采用日本松下电工、电器控制部分采用西门子公司产品。本机组完全符合gmp要求制造，运转稳定、噪音小、清洗方便、机动灵活，可连续使用，对物料可进行超细分散、乳化。可广泛适用于工业生产的乳化、均质和分散.是目前国内最先进、最理想的膏、霜生产设备。

本产品的乳化机类型是均质乳化机，效果是高剪切乳化机，工作方式是真空乳化机，适用场所是工业生产用，适用物料是化妆品，料筒形状是槽型，应用领域是化妆品，品牌是蓝垟，型号是蓝垟ly，电机功率是5（Kw），外形尺寸（长*宽*高）是1900*1500*1200（mm），整机重量是1000（Kg），生产能力是100-500（升/小时），噪音是50（dB），主轴转速是2500（r/min），装置方式是移动式，适用温度是80（），规格是5-500