

# XJR-X乳化机,沙拉酱真空乳化机,混合均质乳化机,沙拉酱乳化

产品名称	XJR-X乳化机,沙拉酱真空乳化机,混合均质乳化机,沙拉酱乳化
公司名称	广州市鑫基机械设备制造有限公司
价格	面议
规格参数	乳化机类型:混合乳化机 效果:高剪切乳化机 工作方式:真空乳化机
公司地址	中国 广东 广州市白云区 广州市白云区鹤边村鹤边工业区 2 号
联系电话	86 020 86087241 13826287845

## 产品详情

产品特点：			
料锅为自动升降式，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，通过电热管对锅内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、挑匀、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			
工作原理：			
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，使被刮限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 μm~2 μm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。			

本产品的乳化机类型是混合乳化机，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，适用物料是食品，料筒形状是锥形，应用领域是食品，品牌是鑫基，型号是XJR-X，电机功率是4（Kw），主轴转速是10 - 60（r/min），装置方式是固定式，加工定制是是