

化妆品机械 乳化设备 真空乳化机 剪切均质乳化机

产品名称	化妆品机械 乳化设备 真空乳化机 剪切均质乳化机
公司名称	深圳市南山区滨海天源机械设备经营部
价格	面议
规格参数	乳化机类型:均质乳化机 效果:剪切乳化机 工作方式:高速剪切乳化机
公司地址	深圳市南山区沙河街道白石州沙河街186号4栋15 A
联系电话	86 020 34006647

产品详情

在高粘性乳化物、特别是膏霜、软膏、乳剂类产品的制造工艺中，通常最成问题的是分散相的粒径大和搅拌时把空气混入制品中，粒径过大导致乳状物不稳定，缺少光泽；制品中混入空气则会使制品气泡化、细菌污染、易氧化及外观不光滑。针对两大问题，开发出的真空均质乳化机组，由均质搅拌器、中心叶片搅拌、刮壁搅拌各自具有的特点相辅相成，组合成最佳的搅拌方式，以达到完美混合制品。采用抽真空的方式，使所生产的制品在搅拌过程中不再混入气泡，从而保证可制造出富有光泽、细腻及延展性良好的优质产品。

一、结构：

真空均质乳化机组由乳化锅、水锅、油锅、真空装置、加热及温度控系统、冷却系统、电器控制系统等组成。

二、工作原理：

物料在水锅、油锅内通过加热、搅拌进行混合反应后，由真空泵吸入乳化锅，通过乳化锅内上部的中心搅拌、聚四氟乙烯刮板始终迎合搅拌锅形体，扫净挂壁粘料，使被括取地物料不断产生新界面，再经过叶片与回转叶片的剪断、压缩、折叠，使其搅拌、混合而向下流往锅体下方的均质器处，物料再通过高速旋转的切割轮与固定的切割套之间所产生的强力的剪断、冲击、乱流等过程，物料在剪切缝中被切割，迅速破碎成200nm-2um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。

三、特点：

料锅，水锅、油锅中的物料通过输送管道可在真空状态下直接吸入乳化锅，出料方式为乳化锅锅体翻转可倾式，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温，加热温度任意设定，自动控

制。在夹层内接入冷却水即可对物料进行冷却，操作简单、方便，夹层外设有保温层。均质搅拌与桨叶搅拌可分开使用，也可同时使用。物料微粒化、乳化、混合、调匀、分散等可于短时间内完成。与物料接触部位采用优质不锈钢（医用采用304,316l材料制造，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，效果是剪切乳化机，工作方式是高速剪切乳化机，适用场所是工业生产用，适用物料是化妆品，食品，化工，油墨，料筒形状是圆型，应用领域是化妆品，食品，化工，油墨，品牌是天源，型号是500升乳化机，电机功率是4（Kw），生产能力是500（升/小时），主轴转速是62（r/min），装置方式是固定式，适用温度是50-300（ ），规格是500升电加热乳化机开盖式