

高压均质机 牛奶豆奶高压均质机 实验室均质机 高压分散均质泵

产品名称	高压均质机 牛奶豆奶高压均质机 实验室均质机 高压分散均质泵
公司名称	温州市广宇工业泵厂
价格	17000.00/个
规格参数	应用领域:食品 物料类型:液-液 适用物料:食品
公司地址	温州市龙湾区海城华盖街10号
联系电话	86-057785220676 18157729813

产品详情

高压均质机、牛奶豆奶高压均质机、实验室均质机、高压分散均质泵产品图片：

-----高压均质机、牛奶豆奶高压均质机、实验室均质机、高压分散均质泵产品特点：

高压均质机的作用主要有：提高产品的均匀度和稳定性；增加保质期；减少反应时间从而节省大量催化剂或添加剂；改变产品的稠度改善产品的口味和色泽等等。

（一）作为高压均质机使用：能使料液在挤研，强冲击于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、饮料的行业的重要加工设备。

（二）对牛奶、豆奶等乳制品液料，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。

（三）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。

（四）用于乳剂、胶剂、果汁、浆液等生产中，能起到防止或减少料液的分层，改善料液外观的作用，使其色泽更鲜艳，香度更浓，口感更醇。

（五）高压均质机在化妆品行业中运用广泛。化妆品广告中有这样的语句：渗入肌肤表层被肌肤完全吸收。事实上，人体表皮微孔的平均直径约在1.5微米，而绝大多数化妆品原料在450kgf/cm(45mpa)的均

质压力作用后的平均颗粒度在1微米左右。

(六) 高压均质机均质后能提高鳖精, 蜂皇浆, 花粉口服液等贵重药品对人体吸收率, 意味着达到同样效果时所用原料的减少, 也即意味着生产成本的降低。

(七) 作为高压输送泵料液经过高压均质机细化后, 再通过喷雾干燥设备制成粉剂。是粉剂生产中的重要设备。高压均质机在其他料液的均质和高压输送, 高压喷射场合均可使用。

-----高压均质机、牛奶豆奶高压均质机、实验室均质机、高压分散均质泵工作原理和结构：高压均质机依靠三个反复运动的柱塞而产生极大的压强, 当柱塞向后运动时, 进料下阀门开启, 将物料吸入, 当柱塞向前运动时, 下阀门关闭, 上阀门被顶开, 物料被压入高压均质阀区域, 通过一、二级均质阀均质、乳化, 物料从出料口出去。该装置采用不锈钢系统, 可有效地分离护体样品表面和被包含在内的微生物均一样品, 样品装在一次性无菌均质袋中, 不与仪器接触, 具有均质柔和、样品无污染、无损伤、不升温、不需灭菌处理, 不需洗刷器皿的特点, 满足快速、结果准确、重复性好的要求。

-----高压均质机、牛奶豆奶高压均质机、实验室均质机、高压分散均质泵应用范围：

高压均质机是用于对粘度低于0.2pa.s, 温度低于80 的液体物料(液-液相或液-固相)的均质、乳化的一种设备。主要应用于食品饮料行业(牛奶、豆奶、甜奶、酸奶、花生奶、果汁饮料、植物蛋白饮料、啤酒、汽水饮料、冰淇淋、奶油、各类调味品、食品添加剂等), 制药行业(中西保健营养液、口服液、中药、糖浆等), 化妆行业(爽肤水、洗发水、沐浴露、香水等), 轻工化工行业(各类乳化剂、香精香料、化妆品、涂料、染料、感光乳胶、增稠剂、洗涤剂、乳化油类等), 生物工程技术(细胞破碎、制酶工程、有效成份的提取等)。

高压均质机、牛奶豆奶高压均质机、实验室均质机、高压分散均质泵技术参数：

注：产品配置(功能及结构)可按客户工艺要求定制

业务联系：18157729813qq：250011620，

公司网址：www.wz-guangyu.com

本产品的应用领域是食品, 物料类型是液-液, 适用物料是食品, 适用场所是工业生产用, 动力类型是电动, 产品类型是全新, 品牌是广宇, 型号是GJJ系列, 生产能力是100-12000 (kg/h), 每次处理量范围是1000以上(千克), 功率是2.2-100 (KW), 外形尺寸(长*宽*高)是根据型号而定(mm), 整机重量是根据型号而定