

酸奶鲜奶高压均质机 乳品

产品名称	酸奶鲜奶高压均质机 乳品
公司名称	上海科劳机械设备有限公司
价格	12500.00/个
规格参数	应用领域:乳品 物料类型:液-液 适用物料:食品
公司地址	温州市龙湾区沙城工业区（温州工厂）
联系电话	86-02160455008 13587405718

产品详情

酸奶鲜奶高压均质机 超高压高剪切乳化均质机 实验室均质机 真空乳化均质机 冰淇淋均质机 食品均质机

高压均质机简述及用途

【产品简述】

高压均质机（高压均质泵）是液体料质均质细化和高压输送的专用设备，用于对粘度低于0.2pa.s，温度低于85摄氏度液体物料（液-液或液-固）的均质乳化。主要应用于食品或化工行业，如：乳品、饮料、化妆品、药品等产品的生产过程中的均质、乳化工序。该设备通过一个可调节的限流缝隙过程中失压、膨胀、剪切和高速撞击等综合效应，将在液体中的颗粒和油滴粉碎成很小尺寸，同时建立理想的乳化液和分散液。是集超声波粉碎机、胶体磨、球磨机、射流机等功能原理于一体。使产品的稳定性、一致性、混合性、易吸收性、营养值、保质期、口味、色彩和保活性都可在均质中得以实现。

【设备作用】

（1）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。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。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。

（2）作为高压输送泵料液经本设备产生高压，通过喷雾干燥设备制成粉剂。是粉剂生产中的重要设备。本设备在其他料液的均质和高压输送，高压喷射场合均可使用。

【设备应用范围】

高压均质机广泛应用于食品、乳品、饮料、制药、精细化工和生物工程等领域的生产、科研和技术开发。上海科劳机械生产的小型实验室均质机(实验室均质器)适合大专院校、科研院所与食品、制药、化妆品相关专业实验使用，也可作小规模厂家使用。

高压均质机优点

高压均质机有以下优点：

- 1、更好的稳定性。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；
- 2、改善了营养值和保存质量。对牛奶豆乳等各类乳品饮料，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，提高使用价值；
- 3、更好的口味和色彩质量。用于冰淇淋等制品的生产中，能提高料液的细洁度和疏松度,使其内在质地明显提高；
- 4、改善了均质性；
- 5、更好的吸收性；
- 6、节省了昂贵的添加剂；
- 7、改变粘度；
- 8、减少反应时间；
- 9、可用于细胞切裂。

【均质机的应用行业】

应用于生物医药；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；其他精细化工行业。

均质机在豆奶中的应用：均质时豆乳在高压下从均质阀的狭缝压出。脂肪球，蛋白质等颗粒在剪切力，冲击力与空穴效应的共同作用下，进行微细化。形成均一的分散液。防止脂肪上浮，蛋白质沉淀，增加豆乳光泽度，提高了豆乳的稳定性。

均质工序可放在豆乳杀菌之前。也可以放在杀菌之后。两种安排各有利弊，均质放在杀菌前，则杀菌过程能在某种程度上破坏均质效果。豆乳易出现油线。但采用这个工艺减少了杀菌后的污染机会。储存的安全性较高。设备费用相对较低。且经过均质的豆乳再进入杀菌机不易结垢。若将均质放在杀菌之后，上述情况则刚好相反。

均质机在柑橘汁的应用：柑橘汁经离心分离后，其果肉颗粒已相当均一化了。为使粒子进一步微细化。在离心后可用均质机用20~35mpa的压力进行均质。

均质机在蟠桃果肉果汁饮料中的应用：采用25~35mpa的均质压力。增强果胶与果汁的亲合力，同时可提高果汁的稳定性，减少颗粒间的粒度及密度差，防止浆液分层沉淀，并使组织均匀黏稠，口感细腻。

产品结构图

高压均质机整机图

均质机头部装配图

高压均质机主要技术规范

以上只是部分参数，详情请来电咨询。

为什么选择我们

与研发、制造和销售为一体，为客户创造更高的效益打造质量保证品牌，科劳企业设有销售部、生产部、技术部、售后部，提供24小时咨询热线，随时为您服务；我们拼的不是价格，而是优质的质量、专业的技术、强大的售后服务及友好的服务态度；我们的业务员和工程师会耐心听完你的要求及想要达到的效果，为您物料量身定做；我们的售后同事会从你下单到使用到实际生产服务于您；10年行业经验，行业领先；

工厂、办公室现场参观；

凡购买我司产品，我们将终身提供技术支持、售后服务！

*因产品生产批次、具体型号不同，产品图片仅供参考，详情可联系我们的销售人员进行具体核实。

咨询电话：13587405718 qq：1371723230

购买须知

1、购买须知

为了保障您的权益和避免不必要的麻烦，请您在拍下宝贝之前务必阅读一下买家必看。网上售价仅供参考，具体价格请联系我们的业务员，感谢您的支持和合作。

2、关于发票

含税商品为17%增值税发票和普通发票，订购请确认是否开具发票。

3、关于运费与包装

本店所有产品均不包含运费，客户可选用木箱、塑料膜棉布简易包装，发往海外产品为免熏蒸木箱包装，以确保你收到的产品完好无损。

4、关于验货

请您在收到货物时务必当场检查货物是否完好，确认物品没有任何问题再签字，如果货物有问题请拒收或与我们联系后再签收。

5、关于售后与服务

售后服务承诺：产品非人为损坏，一年内免费保修，终身维护，在一年后维修费用按成本收取。接到设备故障通知后，24小时内答复解决方案，确保设备正常运行。

6、关于发货

所有机器均为厂里直接发货，大件商品默认发汽运物流，小件及配件商品采用德邦、佳吉或其他快递。

本产品的应用领域是乳品，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，品牌是科劳，型号是KL-GJJ0.05-100，生产能力是50-6000（kg/h），每次处理量范围是501-1000（千克），功率是2.2-110（KW），外形尺寸（长*宽*高）是1010×616×975等（mm），整机重量是据型号而定