

# 沙拉酱真空乳化机

产品名称	沙拉酱真空乳化机
公司名称	广州辽从工业设备有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏南通如皋市常青镇新泰路2号
联系电话	86-0591-88605285

## 产品详情

沙拉酱真空乳化机由乳化罐（uma间歇式真空乳化机,spp管线式真空乳化机,gp 多功能真空乳化机,罐体可升降锅盖、翻转式锅体）水罐、油罐、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。

emp系列成套真空乳化机是由sgn研发部工程师独立研究出并申请专利产品，sgn有专业的生产，组装，售后维修团队。

grs2000沙拉酱真空乳化机工作原理：

物料在水罐、油罐内通过加热或者冷却,搅拌进行混合反应后，由真空泵吸入乳化罐，通过乳化罐内上部的中心搅拌、聚四氟乙烯刮板始终迎合搅拦罐形体，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-1um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。

更多产品详情请点击：

[www.sgnsh.cn/sonlist-433362.html](http://www.sgnsh.cn/sonlist-433362.html)

[www.gkzhan.com/st146148/erlist\\_433362.html](http://www.gkzhan.com/st146148/erlist_433362.html)