

制药多功能均质机

产品名称	制药多功能均质机
公司名称	切可（上海）机械设备有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:CIK 型号:CRS2000
公司地址	上海市松江区洞泾开发区洞舟路459号8幢第一层 东侧
联系电话	021-57682379 13918462866

产品详情

制药多功能均质机，多功能高剪切均质机，多功能管线式高剪切均质机，多功能三级管线式高剪切均质机是可应用食品、化工、制药、生物、日化等多个行业领域。

多功能三级超高速均质机是我公司独家引进德国技术所开发的最新产品。独特的搅拌头结构，与众不同的粉碎功能，解决了您那里所不能解决的混合难题。机械与液力的超高速剪切力是本设备成功的关键，转子和定子的精密配合，确保了被加工物料每分钟承受数十万次的剪切作用。几种互换的定子头覆盖了一个广阔的应用领域，包括化妆品乳剂以至于腻子等任何需要搅拌、乳化、均化、粉碎、悬浮和溶解的过程是代替胶体磨、球磨机、砂磨机、高压均浆泵的最佳设备。

浓缩液体均质机，浓缩液体分散均质机，浓缩液体高剪切分散均质机，浓缩液体管线式高剪切分散均质机，浓缩液体分散均质设备是将浓缩的液体均匀分散到水中的一种设备，因为饮料的保质期一般在12个月左右，所以分散均质后的饮料必须在这段时间内无沉淀、不分层、不变质，这样一个产品要求我们在生产过程中必定要选一款可以同时满足这些条件的分散乳化设备。放眼国内，目前国内的分散均质转速最高在2930rpm，大部分依然采用的单级定转子结构，极少部分分散均质机开始模仿德国采用二级高剪切定转子结构，并且定转子间隙一般控制在0.5-1mm之间，这样的配置就很难满足浓缩苹果汁均匀的分散到水中在12个月内无沉淀、不分层、不变质。

管线式三级高剪切分散乳化机，主要应用于处理大量乳液和生成超细悬乳液。由于同时用三个工作头(转子和定子)进行处理，可获得很窄的粒径分布,获得更小的液滴和颗粒，因而生成的混合液的稳定性更好。分散头容易更换,适合于各种不同的应用。不同的机器都有相同的转速和剪切率，这样便于规模扩产。符合CIP和SIP的清洁标准,因此特别适合于食和药品生产。

高剪切混合乳化机工作原理：

三级高剪切混合分散均质乳化机就是高效、快速、均匀地将一个相或多个相(液体、固体、气体)进入到另一互不相溶的连续相(通常液体)的过程。而在通常情况下各个相是互不相溶的。当外部能量输

入时，两种物料重组成为均一相。由于转子高速旋转所产生的高切线速度和高频机械效应带来的强劲动能，使物料在定、转子狭窄的间隙中受到强烈的机械及液力剪切、离心挤压、液层摩擦、撞击撕裂和湍流等综合作用，形成悬浮液（固/液），乳液（液体/液体）和泡沫（气体/液体）。从而使不相溶的固相、液相、气相在相应成熟工艺和适量添加剂的共同作用下，瞬间均匀精细的分散乳化，经过高频的循环往复，最终得到稳定的高品质产品。

针对浓缩液体的难分散、难均质问题，CIK研发工程师开发出了一款CRS2000系列分散均质乳化机，此款乳化机在转速上做了革命性的调整。CIK工程师通过改变皮带轮结构将设备转速提到了14000rpm，是国内的4-5倍。为了保障高转速下设备寿命不受影响，CIK对伯格曼机械密封进行改装，使得机械密封能承受14000rpm的高转速而在设备寿命上不受其影响，这又是一革命性的图创新。定转子结构采用了精密的三级定转子结构，定转子间隙控制在0.2-0.3mm，主轴圆跳动0.01mm，确保了14000rpm高转速下设备运行正常。

CR2000系列三级乳化机的工作特点：

CR2000系列管线式三级高剪切分散乳化机具有非常高的剪切速度和剪切力，粒径约为0.2-2微米可以确保高速分散乳化的稳定性。该设备可以适用于各种分散乳化工艺，也可用于生产包括对乳状液、悬浮液和胶体的均质混合。高剪切分散乳化机由定/转子系统生的剪切力使得溶质转移速度增加，从而使单一分子和宏观分子媒介的分解加速。