

雷士超声波食品化工乳化设备乳化机

产品名称	雷士超声波食品化工乳化设备乳化机
公司名称	无锡雷士超声波设备有限公司
价格	11500.00/台
规格参数	品牌:雷士超声 结构:分体式 产地:无锡
公司地址	无锡市北塘区惠钱路严家棚厂区
联系电话	86-51082465315 13357913176

产品详情

雷士LSA-C20/2000超声波乳化设备

类型 超声波乳化设备

适用领域 乳制品、饮品、白酒、酿造业

槽数 超声波振板

用途 分散、粉碎、乳化、混合

功能 超声波乳化、超声波混合、超声波合成

设备概述

LSA-C20/2000超声波乳化设备，主要由两部分组成：超声波发生器（超声波电源）和超声波振板（粘接超声波换能器）。超声波主要用于反应釜内不同物质的分解乳化成等。根据反应物粘稠度、温度的不同，通过仪器的频率自动达到最佳超声效果。雷士超声波乳化设备采用大功率超声波换能器，直接将超声波振盒浸入容器中，在超声波的直接作用下进行充分快速均匀的分解混合合成反应。

超声辅助结晶或乳化，是固定沉淀物不会在降温冷却管上沉积，因此可保证系统的冷却速率得到均匀分布。超声乳化技术无需改变热交换设备的结构、工艺条件，不须添加使用任何化学药剂，超声波震荡通过金属构件传递到物质上，充分融合乳化。

技术参数

- 1.整机重量：约15Kg
- 2.机器材质：不锈钢304
- 3.振板尺寸：1000*120*120mm
- 4.时间设定：0~99H
- 5.输出功率：0-2000W
- 6.输入电压：220V AC
- 7.工作温度：-5-90度
- 8.启动峰值电流（2000W负载）： 2.5A
- 9.工作频率：20KH

超声时间 工作时间可由数字定时器控制，达到预定时间自动转变为待机状态，定时范围可以任意设定；具有超过设定温度保护自动改变超声波工作模式的功能。

设备结构 主要由超声波发生器、超声波振盒、法兰等组成。

注意事项

本设备绝对禁止无水或水位低于水位线以下开机，否则将导致设备损坏。