搅拌锅-乳化锅-液压升降-飞立机械-飞立

产品名称	搅拌锅-乳化锅-液压升降-飞立机械-飞立
公司名称	广州飞立机械设备有限公司
价格	888.00/1
规格参数	
公司地址	广州市白云区太和镇夏良村小北工业区自编一号
联系电话	020-86172902 18078848272

产品详情

乳化锅的特点:

1.主要适用于制药、化妆品、化工、食品、日化等行业的膏、霜、液类产品的制作。

2.通过蒸气对锅夹层内进行加热来实现对物料的加热，加热温度任意设定，自动控制。

3.在夹层内接入冷却液即可对物料进行冷却，操作简单、方便，夹层外设有保温层。

4.与物料接触部分采用优质不锈钢（常用304，医用316L），内表面镜面抛光，真空搅拌装置卫生清洁，采用符合高标准规范的卫生标准制造， 是客户理想的膏霜生产设备。

5.因为乳化锅要和许多不同性质的物料直接接触，所以都采用了不锈钢的材质，不会对物料造成任何污染。

6.乳化的搅拌器一般都安装在乳化锅的底部，可以使混合乳化作用获得最大化的效果。

7.搅拌器的转子是可以实现高剪切的乳化作用，获得高质量的混合物。

液压升降：

1、 合上电源开关。

2、 [射灯]开关指向ON位置。

3、 开启锅盖：开启前先检查锅内真空度，必须在真度是零的情况 下才能开盖，如果真空不是零，则应先破除锅内真空。按下[油压泵]开动绿色按钮，提升油压杆前，先打开截流阀。向上扳动油压杆手柄

，锅盖即会上升。松开油压杆手柄，锅盖静止。当锅盖起升完毕，松开油压杆手柄按下[油压泵]停止红色按钮。

4、 关闭锅盖：锅盖下降前，先检查乳化锅是否回正，然后按下[油 压泵]开动绿色按钮，向下压下油压杆手柄，锅盖下降与锅体合拢。松开油压杆手柄，按下[油压泵]停止红色按钮。

5、 抽真空：关闭乳化锅上所有阀门，按下[真空泵]开动绿色按钮， 打开真空阀门。抽至工艺所需真度后，关闭真空阀门和按下[真空泵]停止红色按钮。真空泵起动时注意泵的供水情况，水压维持在0.1—0.2MPa。

6、 进料及加香料：乳化锅内抽真空至负压—0.07MPa，将进料管伸至溶解锅物料内，打开进料阀门，进料完毕关闭阀门。也可利用快开视镜口加入香料。

7、 搅拌：物料进入乳化锅内（1/2—2/3）即可按下[刮板搅拌器]开 动绿色按钮。按低速到高速的原则开始搅拌，观察其旋转方向是否正确，不得反转。按顺时针方向，缓慢旋转动横梁上减速机手轮。搅拌速度控制在30转/分—75转/分。

8、 均质：不准无负载时启动均质器，检查均质器旋转方向是否正 确，不得反转。按下[均质搅拌器]开动绿色按钮。按低速到高速的原则开始运转。按顺时方向，缓慢旋转[均质搅拌器]下方的速度设定旋钮。转速范围0—3000转/分。

9、 加热：加热前先排净夹套内冷凝水，关闭冷却水阀门，然后开 启蒸汽进汽阀门，通过温度数字显示仪表来监测加热情况，温度控制由手控阀门来完成。水蒸汽压力≤1.9 kg /cm（0.2MPa）。

10、 冷却：关闭蒸汽阀门，开启进水阀门和出水阀门，通过控制冷 却水流量来控制冷却速度。

11、 原料溶解：按工艺配方将物料分别加入油锅、水锅。如需加热， 参阅第9项加热。分别按下[油锅搅拌器]和[水锅搅拌器]开动绿色按钮，按低速到高速的原则开始运转。按顺时方向，缓慢旋转油搅拌器和水搅拌器下方的速度设定旋钮，开始搅拌物料。分别按逆时方向，缓慢旋转油搅拌器和水搅拌器下方的速度设定旋钮，按下它们的停止红色按钮，停止搅拌。油锅、水锅内没有物料时，不得启动搅拌装置，以免密封失效，盖好锅盖。

12、 出料：在真空为零的情况下，按下[油压泵]绿色按钮，锅盖上升完毕后，逆时针方向转动锅左侧的手轮，锅体倾斜出料。出料结束后，按顺时方向转动锅左侧的手轮锅体回正。

13、 清洗：出料结束后，若需要更换生产品种或空置时间超过24 小时，则应对锅内进行清洗，可在锅内放入半锅清水，加热锅体，启动搅拌装置和均质器对锅进行清洗。清洗结束，分别将搅拌器，均质器速度由高速降至低速。分别按下[刮拌搅拌器]和[均质搅拌器]红色按钮，放净锅内水。最后加热锅体，使锅内表面烘干。

14、 油锅、水锅清洗：可在锅内放入半锅清水，加热锅体，分别启动搅拌装置对锅内进行清洗。清洗结束后，分别将[油锅搅拌器]和[水锅搅拌器]由高速降至低速。按下它的停止按钮。放净锅内水，烘干锅内表面。

15、 异常情况，立即关机，请专业人员检修。

16、 设备要有可靠的接地。

17、 关机：关闭所有按钮，关闭电源开关。