

转让二手200-5000L均质机、APV

产品名称	转让二手200-5000L均质机、APV
公司名称	梁山赛诺二手设备购销部
价格	12000.00/台
规格参数	品牌:申鹿 适用物料:液液 生产能力:1000L
公司地址	梁山县拳铺镇西戴庄村
联系电话	0537-7601592 15853777780

产品详情

梁山赛诺二手设备购销部

转让二手200-5000L均质机、APV、GEA均质机、规格齐全、九层新、价格优惠、欢迎咨询

均质机主要用于生物技术领域的组织分散、医药领域的样品准备、食品工业的酶处理,食品中农药残留以及兽药残留检测以及在制药工业、化妆品工业、油漆工业和石油化工等方面。均质机采用不锈钢系统,可有效的分离护体样品表面和被包含在内的微生物均一样品,样品装在一次性无菌均质袋中,不与仪器接触,满足快速、结果准确、重复性好的要求。

均质机装置采用不锈钢系统,可有效地分离护体样品表面和被包含在内的微生物均一样品,样品装在一次性无菌均质袋中,不与仪器接触,具有均质柔和、样品无污染、无损伤、不升温、不需灭菌处理,不需洗刷器皿的特点,满足快速、结果准确、重复性好的要求。

均质机是用于对粘度低于0.2Pa.s,温度低于80 的液体物料(液-液相或液-固相)的均质\乳化的1种设备.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。

均质机食品加工中的均质机的应用:食品加工中的均质机是指将物料的料液在挤压,强冲击与失压膨胀的三重作用下使物料细化,从而使物料能更均匀的相互混合,

比如奶制品加工中使用均质机使牛奶中的脂肪破碎的更加细小,从而使整个产品体系更加稳定。牛奶会看起来更加洁白。均质主要通过均质机来进行的。是食品、乳品、饮料的行业的重要加工设备。

均质机工作原理:

转子和定子的精密配合,工作头(转子和定子锻件制造)爪式结构,双向吸料,剪切效率高。

间歇式高剪切分散乳化均质机是通过转子高速平稳的旋转,形成高频、强烈的圆周切线速度、角向速度

等综合动能

效能；在定子的作用下，定、转子合理狭窄的间隙中形成强烈、往复的液力剪切、摩擦、离心挤压、液流碰撞等综合效应，物料在容器中循环往复以上工作过程，最终获得产品。

均质机特点：

- 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。可广泛适用于工业生产的乳化、均质和分散。
- 能使料液在挤研.强冲击与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.饮料等工业的重要设备。
- 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着细化，使其制品食用后易于消化吸收，提高使用价值。
- 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。
- 用于乳剂.胶剂.果汁.浆液等生产中，能起到防止或减少料液得分层，改善料液外观的作用，使其色泽更为鲜艳，香度更浓，口感更醇。

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。