

牛奶豆奶、冰淇淋、乳剂、胶剂、果汁、浆液高压均质机

产品名称	牛奶豆奶、冰淇淋、乳剂、胶剂、果汁、浆液高压均质机
公司名称	浙江英拓机械科技有限公司
价格	23000.00/台
规格参数	品牌:英拓 规格型号:JZJ-01 产地:浙江温州
公司地址	中国浙江温州经济技术开发区滨海园区滨海一道2158号3-101
联系电话	0577 - 56558305

产品详情

[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。

一、均质机分类

二、均质机工作原理

三、均质机产品特点

四、均质机应用行业

五、均质机技术参数

六、均质机成品图

均质机主要分为高压均质机和全自动均质机两大种

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，获得产品。

三、均质机产品特点

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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著细化，使其制品食用后易于消化吸收，提高使用价值。
- 3、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。
- 4、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。

四、均质机应用行业

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。

五、均质机技术参数

六、均质机成品图

