

山西LHF化妆品乳化均质机多少钱

生成日期: 2025-10-27

LHF牌高压均质机智能技术: 1、人机互动触摸屏自动控制界面, 主控制元件全部选用西门子品牌, 灵敏度高, 操作简单。2、三级密码操作权限, 工艺数据可根据需要进行存储、调用。3、卫生级压力传感器实时监测反馈压力数据, 根据需要设定工作压力, 保证设备稳定运行。4、卫生级温度传感器实时监测反馈出料温度, 可保障热敏性物料的出料温度始终处于要求的范围内。5、设备运行实时监测报警功能, 对压力、温度异常、带压启动、电源异常等可及时显示报警。6、系统严格安全设置, 禁止设备超出极限高压、极限高温运行, 保障操作人员和设备安全。朗灏孚高压均质机应用的行业1. 生物制药2. 食品3. 化妆品4. 新材料5. 医药6. 精细化工各行业处理过的物料1. 生物制药: 细胞破壁, 酵母破壁, 大肠杆菌破壁, 松花粉, 灵芝孢子粉, 口服饮片2. 食品均质: 调味料, 果汁饮料, 牛奶, 豆浆, 果酱, 大豆油, 海带, 虫草, 香菇, 酵母粉(果糖, 木糖, 葡萄糖, 半乳糖)3. 化妆品: 乳液, 酶Q10, 氧化钛, 脂质体, 维生素乳液4. 新材料分散: 石墨烯, 碳纳米管, 正负极材料, 氟化石墨烯, 金属氧化物(氧化铝, 氧化铜, 氧化硅, 氧化锌等)5. 医药行业大分子纳米化, PLGC乳液, 针剂, 乳剂, 膏药, 贴剂, 维生素E, 纤维素。朗灏孚纳米科技为市场提供先进的纳米制剂设备及纳米制备技术, 共同推进科研成果转化、孵化和产业化。山西LHF化妆品乳化均质机多少钱

朗灏孚纳米科技(上海)公司是上海市****, 公司与“纳米技术及应用国家工程研究中心”, 联合建立纳米技术成果转化及应用平台, 并成立“联合研发中心”, 共同研发的LHF牌系列纳微米制备粉碎设备——高压纳米均质机, 运用领域涵盖生物制药、食品饮料、精细化工、化妆品、印刷及新材料等行业。所应用的领域及物料包括: 生物制药: 硫酸头孢噻肟注射液, 针剂, 标准乳剂, 大肠杆菌及酵母破壁(疫苗); 食品饮料: 牛奶、豆浆, 豆奶; 精细化工: 碳酸氢钙、二氧化硅、氮化硼、氧化铝、色浆、染料、涂料; 化妆品: 阳离子乳液、面霜、眼霜、纯露; 印刷及新材料: 石墨、石墨烯、碳纳米管、碳粉、电阻电解液。山西LHF化妆品乳化均质机多少钱LHF均质机在纳米复合材料: 多孔材料, 透明光学薄膜!

LHF牌高压均质机智能技术a) 人机互动触摸屏自动控制界面, 主控制元件全部选用西门子品牌, 灵敏度高, 操作简单b) 三级密码操作权限, 工艺数据可根据需要进行存储、调用c) 卫生级压力传感器实时监测反馈压力数据, 根据需要设定工作压力, 保证设备稳定运行d) 卫生级温度传感器实时监测反馈出料温度, 可保障热敏性物料的出料温度始终处于要求的范围内e) 设备运行实时监测报警功能, 对压力、温度异常、带压启动、电源异常等可及时显示报警f) 系统严格安全设置, 禁止设备超出极限高压、极限高温运行, 保障操作人员和设备安全。

一、食品的均质机是食品的精加工机械, 通过均质可以使食品原料的浆、汁、液进行细化、混合, 提高食品的匀细度, 防止或减少液状食品物料的分层, 改善外观, 提高产品质量。通过实验, 掌握高压均质机的结构, 工作原理, 了解不同均质条件产生不同的均质效果, 掌握均质效果的检测方法。二、实验主要设备及使用要求本实验主要使用设备为GYB60-6S均质机, 渣浆分离机, 显微镜和离心机GYB60-6S均质机的结构如图1-1所示。三、实验原理高压均质机由高压泵和均质头两大部分组成, 目前在食品工业中应用**多。工作原理: 高压均质机是以物料在高压作用下通过非常狭窄的间隙(一般小于), 造成高流速150-200m/s使料液受到强大的剪切力, 同时, 由于料液中的微粒发生高速撞击以及液料流在通过均质阀时产生的漩涡作用, 使微粒碎裂, 从而达到均质的目的。(一)高压泵(1)结构与工作原理图6-2为高压泵结构简图。高压泵为三柱塞泵, 由进料腔、吸入活门、排出活门、柱塞等组成。工作时, 当柱塞向右运动时, 腔容积增大, 压力降低, 液体顶开吸入阀门进入泵腔, 完成吸料过程。当柱塞向左运动时, 腔容积逐渐减小, 压力增加, 关闭吸料阀门, 打开排料

阀门，将腔液体排出，完成排料过程。LHF均质机三级密码操作权限，工艺数据可根据需要进行存储、调用！

主要技术参数产品特点

1. 结构特点：单支陶瓷柱塞驱动，出料流量精细控制。可选配柱塞润滑装置，密封使用寿命更长。
2. 均质压力：设计压力2000bar/200MPa/29000psi。选用卫生级全进口数字隔膜压力表。
3. 均质流量：小样品量15ml。可在线排空，零残留，特别适合昂贵的药剂生产。自动吸料，无需进料设备。
4. 卫生清洗：接触物料部件的材质都是经FDA/GMP认可的材质。支持CIP在线清洗。
5. 部件技术：均质阀座组件采用氧化锆、钨钢、金刚石、司太立等材质，双面加工，双面使用，使用寿命加倍。二级阀分散乳化，使物料分布更加均匀一致。
6. 节能技术：设备变频控制，进口品牌部件设备更稳定，更低的能耗，更高的能效比。

•标准额定处理量24L/H•小处理量15ml•标准额定高工作压力1800bar•产品过程粘度2000cps•大进料颗粒尺寸：<300μm•工作压力显示：数字/指针压力表•控制方式：手动操作•马达电机功率：•产品进料温度：90℃•外形尺寸80×45×45cm•重量110Kg。高压均质机可处理新材料：石墨，木渣，竹屑（PEDOT 有机聚合物），氮化硼（白石墨）云母！山西LHF化妆品乳化均质机多少钱

LHF均质机可应用于香精香料、乳制品、饮料、豆乳、食品添加剂等。山西LHF化妆品乳化均质机多少钱

均质机是由以下几大部分组成：外壳、马达、启动柜、传动装置、曲轴及曲轴箱、柱塞及阀、均质装置、液压装置。马达是将电能转化能动能，传动装置是将马达产生的动能通过曲轴转移到柱塞泵、柱塞及阀组成柱塞泵（因此均质机是属于正位移泵），均质装置是对物料进行均质的部件，也是重心部件，包含均质头、均质环和阀座（不同厂家的均质机略有差异）。液压装置是用于均质机加均质压力。均质机的均质原理：利用液压动力所产生的超高压能量使物料通过狭缝瞬间释放，在剪切效应、空穴效应、碰撞效应的作用下使物料达到均质、分散、乳化效果，并保持一定稳定性。山西LHF化妆品乳化均质机多少钱