

进口高压均质机

意大利弗布芬公司成立于1987年，具有多年从事高压均质机的经验，并为广大用户提供在食品、化学、制药领域的应用参考；现已经有近3000台高压均质机应用于世界各地。所有设备都带有CE认证，且产品的型号齐全，处理能力从20升到50000升/小时，压力最高可到2000bar，既有适合实验室的，也有大型生产型的。



HomoLab2.20/2.50

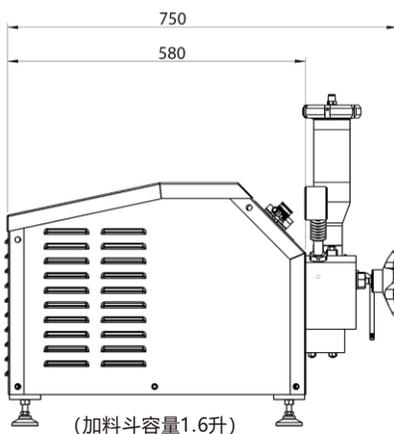
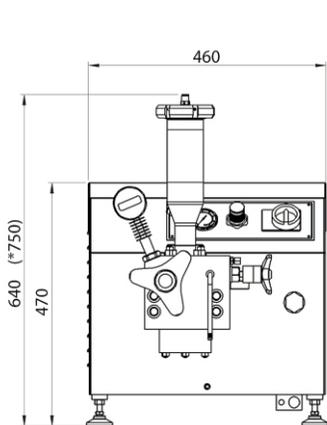
进口高压均质机特点

- 压缩头：一次成型的高强度、高质量特殊不锈钢合金制成。
- 均质阀：特殊设计，超强的耐磨损特性，以保证运行的稳定性，均质压力通过手轮调节。
- 进样和分配阀：球型陶瓷结构。
- 压力表：数字显示均质压力和过压报警系统。
- 动力：采用世界顶级公司生产的电机齿轮传动装置。
- 润滑系统：采用润滑喷射技术，机械运动部件处于润滑油中。
- 结构材质：外观方形设计，采用304不锈钢制作。
- 严格符合GMP设计：通过欧盟CE认证。
- 标配双柱塞泵设计：使用耐磨超细陶瓷阀。
- 最小样品处理量：15-20ml。
- 最大样品粘度：2000cPs，加压不锈钢料斗，带有空气压力接口和样品增压杆，实现高粘度样品的处理。
- 最高温度：<90 °C。
- 均质后平均颗粒：<100nm。
- 进样方式：依靠重力和强制进样。
- 冷却方式：内部风冷散热。
- 空气压力：>4bar(强制进样时要求)。
- 安全等级：符合IP55。



应用领域:

食品类:				
添加剂	婴儿食品	调味品	布丁	酪蛋白
浓缩果汁	番茄汁	奶酪	冰淇淋	甜点
牛奶	凝胶	口香糖	动物脂肪	植物脂肪
番茄酱	鸡蛋	酸奶	豆奶	蜂蜜
黄油	植物油	沙拉酱	糖浆	
化工制药类:				
粘合剂	淀粉	抗生素	纤维素	石蜡
着色剂	化妆品	高级奶酪	牙膏	清洁剂
消毒剂	乳状液	油脂	墨水	乳胶
脂质体	洗涤液	鞋油	乳化油	色素
香水	蛋白质	树脂	油漆	肥皂
维生素	酶	细胞内活性物质		



原理

为了在液体中长期混合一种或多种物质，高压均质机能将液体中分散的悬浮物质微粒化，以满足在生产及储存过程中保持产品十分均匀和稳定的要求。样品在低速和高压的情况下到达均质阀门时，在各种力的作用下而使样品微粒化：加速度的剧烈减小而引起雾化的水珠之间摩擦、高频扰动，最后冲击到碰撞环上，而产生撞击，其过程包含了空穴效应、碰撞效应和剪切效应等。高压均质机可以使用单级均质阀门，适于单纯的分散预处理；也可以使用两级均质阀门，适于乳化液样品和对粘度有要求的样品。

参数和性能

型号	HomoLab2.20(1.800 bar)	homolab2.50 (600bar)
容量 (50/60 Hz)	20/24升/小时	50/58升/小时
最大压力 (第一/第二阶段)	1.800/150bar	600/150bar
最大颗粒尺寸	≤ 0.2 mm	≤ 0.5 mm
加料斗容量	0.8/1.6 升	0.8/1.6 升
电压	1.5KW,6P,3F · 380V	1.5KW,6P,3F · 380V
净重	110 kg	115 kg

西安捷骋仪器仪表有限公司-意大利弗布芬公司代理商

地址：西安市碑林区交大街2号帝源豪庭大厦A座11层

电话：029-82479930 83644944

传真：029-83644944

授权经销商