5~15L 化妆品设备（手动升降）

一、简介



本设备是我公司引用先进技术，结合自身搅拌乳化机制造成熟技术研制开发的化妆品小型生产装置，是生产洗面奶、乳液、膏霜、洗洁洗涤、护肤润肤品的理想设备，适用于每批 5~15 升的化妆品及液体洗涤用品的小批量生产。

本机配置有：真空均质乳化锅、油水箱锅、抽真空系统、过滤器、温度控制系统、手动升降系统、电器控制系统、管路系统等。真空均质乳化锅装有高剪切均质乳化头及括壁式框搅拌复合装置，油、水箱锅采用桨叶式搅拌机。

二、设备技术特性

□ 真空均质乳化锅为双层不锈钢制作，通以低压蒸汽或电热水加热及冷水冷却。可采用真空吸料。锅内配有均质乳化机搅拌系统。

□ 均质乳化机采用 ROSS 技术，结构紧凑，实现流体高能剪切、碾磨分散及乳化均质作用，高速均质乳化机通过皮带升速或变频升速方式传动，主电机采用 2 极电机并可配以变频或机械加速，使小直径乳化头也能获得大的线速度。框式搅拌装置由搅拌电机通过减速器带动，配置变频器可实现无级调速。搅拌框结构独特，转动的框上对称布置有横向搅拌叶，叶片形成交错绞捏作用，搅拌效率大大提高。设计中充分考虑了流体动力学特性并带有活动清壁刮板，覆盖整个内壁，使搅拌器的工作效率大大提高并保证无死角。

□ 设有照明观察视镜，可随时掌握锅内产品的均质乳化状况。

□ 本机油、水箱锅均为双层 304 不锈钢制作，采用低压蒸汽或电热水加热方式。

□ 油、水箱锅均配置桨叶搅拌器，使锅内流体搅动，实现锅内流体均匀加热。

□ 抽真空系统：采用旋片式或水环式真空泵，水环式配以自循环水箱，实现清洁、节水的真空作业。

□ 电器总程控制柜：把本机所有动力开关、温度显示控制、电压电流检测显示、搅拌速度变频调节、均质乳化时间设定都合理集中在一起，使操作起来一目了然，既方便又安全。可采用 PLC 可编程控制器，提升控制可靠性及程序编程的灵活性，能实现与计算机的通信，从而能通过计算机实时联动操作。

三、设备参数

5L 化妆品设备技术参数

名 称	容 积（L）		加热（KW）	搅拌（KW）	转速（rpm）	转子直径（mm）	线速度（m/s）
	设计	工作					
油相锅	3	2.5	0.4	0. 15	60~300		
水相锅	5	4	0.4	0. 15	60~300		
真空乳化锅	6	5	0.75	框搅拌 0.18	0~120		
				均质头 0.55	0~6000	50	15.7

10L 化妆品设备技术参数

名 称	容 积（L）		加热（KW）	搅拌（KW）	转速（rpm）	转子直径（mm）	线速度（m/s）
	设计	工作					
油相锅	6	5	0.75	0. 15	60~300		
水相锅	10	8	0.75	0. 15	60~300		
真空乳化锅	12	10	1	框搅拌 0.25	0~120		
				均质头 0.55	0~6000	50	15.7

15L 化妆品设备技术参数

名 称	容 积（L）		加热（KW）	搅拌（KW）	转速（rpm）	转子直径（mm）	线速度（m/s）
	设计	工作					
油相锅	9	7.5	1	0. 18	60~300		
水相锅	15	12	1	0. 18	60~300		
真空乳化锅	18	15	1.5	框搅拌 0.25	0~120		
				均质头 0.75	0~6000	50	15.7

20L 化妆品设备技术参数

名 称	容 积（L）		加热（KW）	搅拌（KW）	转速（rpm）	转子直径（mm）	线速度（m/s）
	设计	工作					
油相锅	12	10	1.2	0. 25	60~300		
水相锅	20	16	1.2	0. 25	60~300		
真空乳化锅	24	20	1.8	框搅拌 0.25	0~120		
				均质头 1.1	0~6000	50	15.7

上海全简机电有限公司
SHANGHAI QUANJIAN MACHINERY & ELECTRONICS CO.,LTD.

http://www.sh-qjjd.com e-mail：wpqjjd@163.com

公司地址：上海市天目西路 547 号 B2604 室 邮编：200070

电话：021-52801386 Fax：021-33603291 手机：13661553327