



LZ-VEM 真空乳化攪拌機 Vacuum Emulsify Mixer

功能特點說明：

1. 攪拌葉片內外交叉正反轉向，使攪拌無盲角讓攪拌效果更均勻。
2. 攪拌葉外部設計軟質刮板，刮除桶邊易沾黏原料。
3. 高速均質器專用乳化溶合油水性原料，使油水均質乳化。
4. 乳化桶設計加熱冷卻裝置，提升配合原料乳化攪拌均勻效果。
5. 桶槽以密閉設計製造，配備真空系統裝置，在原料製成後進行真空脫泡。
6. 操作系統配備精進型彩色人機介面操作設定，日本品牌 PLC 控制系統。
7. 適用於藥廠/化妝品/生技，高黏度/膏、霜類和油性、懸浮液類製品。
8. 設計製造符合現任藥廠 cGMP，PIC/S，生技食品的規範要求。
9. 可搭配油水項加熱攪拌桶槽，預熱溶解油項多批連續作業。

規格：

型號：	LZ-VEM50	LZ-VEM100	LZ-VEM150	LZ-VEM300	LZ-VEM600	LZ-VEM800
全容量(L)：	50	100	150	300	600	800
工作量(L)：	25~30	50~75	70~120	150~200	300~400	400~500
乳化馬力(KW)：	0.75	2.2	2.2	3.7	5.5	7.5
攪拌馬力(KW)：	0.4	0.75	1.5	2.2	3.7	5.5
真空馬力(KW)：	0.75	1.5	1.5	2.2	3.7	3.7
油壓馬力(KW)：	0.75	0.75	0.75	1.5	2.2	2.2
尺寸(L*W*H/cm)：	160*100*190	170*100*200	190*120*215	220*150*250	260*170*280	300*190*320
升高尺寸(cm)：	220	260	290	340	440	460
電壓(V)：	AC220/380	AC220/380	AC220/380	AC220/380	AC220/380	AC220/380

