



CÔNG NGHỆ VÀ THIẾT BỊ SẴN SÀNG CHUYỂN GIAO

Chào bán, tìm mua công nghệ và thiết bị, xin liên hệ:

TRUNG TÂM THÔNG TIN VÀ THỐNG KÊ KH&CN TP. HCM

Phòng Thông tin Công nghệ

79 Trương Định, Phường Bến Thành, Quận 1, TP. HCM

Điện thoại: 08-3825 0602; **Fax:** 08-3829 1957;

Website: <http://techmart.com.vn/>; **Email:** techmart@cesti.gov.vn

Máy trộn nhũ hóa chân không

Máy trộn nhũ hóa chân không là sản phẩm được sử dụng để sản xuất thuốc mỡ, kem, vật liệu sơn, hóa chất, bột màu, thuốc nhuộm, sản phẩm trong các nhà máy mỹ phẩm và dược phẩm. Máy bao gồm bồn chứa nước, dầu, bồn nhũ hóa, bơm chân không, hệ thống ép thủy lực, hệ thống thoát liệu ra, hệ thống điều khiển thiết bị điện...

Thiết bị khắc phục hiệu quả các vấn đề như đường kính hạt phân tán lớn (sẽ làm cho chất nhũ hóa không được ổn định và thiếu độ bóng) và không khí lẫn vào sản phẩm (dễ sản sinh ra bọt khí, nhiễm khuẩn, bị oxy hóa và bề mặt không mịn) trong quá trình sản xuất chất nhũ hóa có độ kết dính cao.

Nguyên lý hoạt động:

Sau khi gia nhiệt, nguyên liệu được bơm chân không vào bồn đồng hóa.



Cánh vét trung tâm thiết kế theo hình dạng bồn sẽ cạo sạch nguyên liệu dính ở trên thành bồn, phối hợp những cánh khuấy thực hiện quá trình cắt, nghiền và ép. Nguyên liệu được trộn lẫn và di chuyển xuống dưới đáy bồn. Quá trình được thực hiện liên tục cho đến khi nguyên liệu bị cắt, nghiền và tán thành những hạt nhỏ dưới 200nm. Vì trạng thái trong bồn đồng hóa là môi trường chân không nên bọt khí sản sinh trong quá trình hoạt động sẽ nhanh chóng bị loại bỏ.

Cấu tạo thiết bị:

Bồn trộn có cấu trúc 3 lớp vỏ (lớp trong cùng và lớp giữa dày 4 mm, lớp bảo ôn có độ dày 3 mm), có bộ phận gia nhiệt và làm nguội. Nắp bồn bằng vật liệu inox 304, có kính quan sát, bộ lọc chân không, van an toàn chân không. Bồn nhũ hóa có thể tích tối đa 250 lít. Có bộ phận khống chế nhiệt độ. Cánh khuấy và

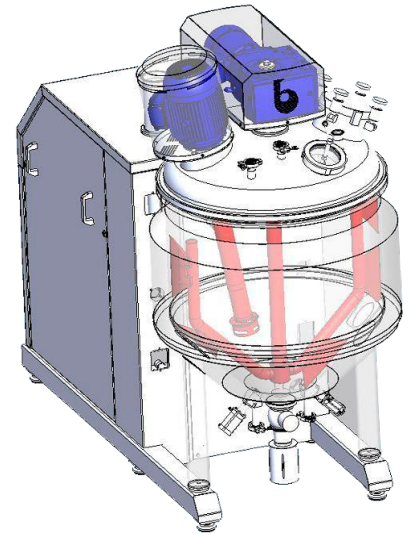
cánh vét bằng inox 316, chạy ngược chiều nhau. Thoát liệu nghiêng bồn đổ sản phẩm bằng tay quay. Bảng điều khiển sử dụng màn hình Siemens 10 inch. Có bộ khống chế nhiệt và đồng hồ hiển thị.

Thông số kỹ thuật:

- Thể tích làm việc bồn nhũ hóa: 200 lít/mẻ
- Động cơ trộn nhũ hóa: dạng điều tốc vô cấp 0-2.900 vòng/phút, 4 KW
- Động cơ khuấy và cánh vét: 2,2 KW, tốc độ vô cấp 0-65 vòng/phút.
- Bộ phận nâng hạ thủy lực: 1 HP.
- Khống chế nhiệt độ điện trở: 380V - 8 KW (02 cái).

Ưu điểm:

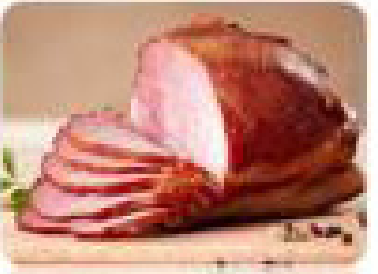
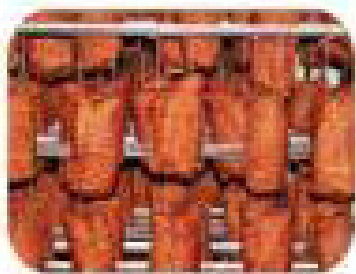
- Khi bồn nguyên liệu chưa định vị đúng tâm, các thao tác máy sẽ không thực hiện được.
- Nếu trong bồn đang ở trạng thái



hút chân không, hệ thống thủy lực không thực hiện thao tác mở nắp bồn.

- Sử dụng linh kiện ngoại nhập cao cấp, đáp ứng tiêu chuẩn CE, ISO.
- Thiết kế đạt tiêu chuẩn WHO-GMP.

Tủ xông khói thực phẩm





Xông khói là phương pháp chế biến thực phẩm từ rất lâu và phát triển mạnh tại các nước châu Âu. Sản phẩm xông khói có khả năng bảo quản tốt vì khói có tác dụng chống phân hủy, giữ được các vitamin tan trong mỡ và chống oxy hóa bề mặt sản phẩm. Ngày nay, công nghệ xông khói kết hợp gia nhiệt được ứng dụng rộng rãi trong ngành chế biến thực phẩm: phô mai, thịt, cá...

Tủ xông khói giúp người sử dụng tăng khả năng kiểm soát quá trình, hiệu chỉnh chất lượng, giúp sản phẩm có mùi thơm và màu vàng thẫm đặc trưng.

Cấu tạo:

Tủ xông khói có khung bằng thép không rỉ, kết cấu thành khối thống nhất. Vách cách nhiệt được thiết kế từ len phức hợp và bọt hỗn hợp polyurethane. Hệ thống gia nhiệt, tạo ẩm, thông hơi độc lập cho từng

buồng riêng biệt. Mỗi buồng được trang bị hệ thống rửa độc lập. Hệ thống ống thoát khói được đặt tại đỉnh tủ. Cửa được trang bị bộ khóa. Dùng hệ thống vi xử lý để kiểm soát quá trình hoạt động.

- Kích thước: 2580 x 1.700 x 2.940 mm

- Trọng lượng: 1.600 kg

Ưu điểm:

- Giữ được hương vị, hàm lượng chất dinh dưỡng của sản phẩm.

- Có bộ điều khiển vi xử lý giúp vận hành dễ dàng, thuận lợi, chính xác.

- Tất cả các thao tác (khởi động, cài đặt, cấu hình..) đều được thực hiện, hiển thị trên bảng điện tử.

- Lưu trữ 22 chương trình khác nhau (với 20 bước nhỏ trong mỗi chương trình) giúp cài đặt chính xác hơn.

Máy đột dập thủy lực điều khiển số

Máy đột dập thủy lực được ứng dụng rộng rãi trong quy trình đột và tạo hình các chi tiết điện tử, máy tính; đồ gia dụng, nội thất; các bộ phận, linh kiện của xe hơi, xe gắn máy và xe đạp. Máy thực hiện phương thức đột dẫn hướng bằng thủy lực, cấu trúc khung đột chữ O, sử dụng dao đột dài với 5 trục điều khiển.

Máy có 4 trạm dao KETEC, 2 trạm B, 1 trạm A và 1 trạm C; thiết kế có vùng kẹp cố định, bộ kẹp chống lỏng, thiết bị bảo vệ huyệt dao, thiết bị báo động biến dạng dao. Máy sử dụng phần mềm lập trình CNCKAD giúp dễ hiệu chỉnh, độ chính xác cao. Bộ điều khiển CNC 802DSL của Siemens (Đức).

Thông số kỹ thuật:

- Lực đột: 294 KN
- Kích thước tấm tối đa: 5.000 mm x 1.250 mm



- Độ dày tấm tối đa: 6,35 mm (thép thường); 4 mm (inox)

- Đường kính lỗ đột với một lần cắt: Φ 88,9 mm (độ dày 0,8 mm)

- Độ chính xác lỗ đột: $\pm 0,1$ mm

- Tỷ lệ hành trình: 1.000 lượt/phút

- Tốc độ tiếp phôi tấm tối đa: 102 m/phút

- Tốc độ đột: 30 vòng/phút

- Tốc độ trạm dao: 60 vòng/phút

- Trọng lượng đỡ tối đa: 150 kg

- Tổng công suất tiêu thụ: 24 KW

- Nguồn khí: 0,6 Mpa

- Lượng khí tiêu thụ: 90 lít/phút

- Kích thước máy: 5.600 mm x 5.000 mm x 2.200 mm

- Trọng lượng máy: 16.000 kg. □