

Ультразвуковой диспергатор, гомогенизатор проточный МЭФ92



Москва, Россия

Установка применяется для диспергирования (тонкое измельчение твёрдых, жидких веществ с равномерным распределением по всему продукту).

Например—глинистый раствор, растительное масло в воде и т.д.), гомогенизации (получение устойчивой во времени и однородной структуры

путём ликвидации концентрационных микро неоднородностей, которые образуются при смешивании взаимно не растворимых веществ—детское питание,

соки, сливки, молоко и т.д.), эмульгирования (перемешивания) -получение устойчивых эмульсий. Широкое применение диспергаторы, гомогенизаторы

получили в пищевой, фармацевтической, косметической, химической промышленности. Используется для обработки больших объёмов жидких сред.

Для производства молочных продуктов: сливочное масло, молоко, сливки, сметана, йогурт, творог, кефир, сгущённое молоко, сыр, мороженое,

молочная смесь, маргарин, майонез.

Для производства кондитерских изделий: крем, шоколадная глазурь, шоколадное масло, сиропы

Для плодоовощной продукции: джемы, павидло, пюре, пасты, соусы, горчица, крем, желе

Для производства мясных продуктов: паштеты, эмульсии для сосисок, колбас

Для производства косметической продукции: крема, шампунь, бальзам, гель, мазь, лосьон

Для производства фармацевтической продукции: мази, эмульсии, смеси, вязкие компоненты, растворы

Для производства бытовой химии: клей, моющие средства, бытовая химия

Цена: **135 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Руднев Виктор

84996709785

ш.Энтузиастов, д.5