

# Pasteurización en envase

## HT205 Pasteurizador por aspersión

Pequeña escala, alto rendimiento, simulación precisa de pasteurización en túnel

Los pasteurizadores por aspersión de OMVE facilitan la validación de cervezas y productos carbonatados mediante la pasteurización que imita los pasteurizadores industriales de túnel. Nuestros pasteurizadores por aspersión son sistemas compactos, de fácil instalación ("plug & play") con calderas integradas eléctricas o calentadas por vapor, ideales para la simulación de una curva tiempo-temperatura para cumplir con los valores PU típicamente utilizados en la industria de bebidas.

Las boquillas en la cámara rocían agua de manera uniforme sobre los envases en las cajas. Con un control de temperatura altamente preciso mediante sondas de temperatura en el producto y un tratamiento térmico uniforme, la sobrepasteurización del producto se reduce al mínimo.

El pasteurizador por aspersión de laboratorio de OMVE es fácil de operar y puede manejar hasta cuatro cajas por ciclo.



## Características & Beneficios

- Simula pasteurizadores industriales de túnel
- Operación mediante pantalla táctil
- Curva tiempo-temperatura totalmente programable
- Registro de datos

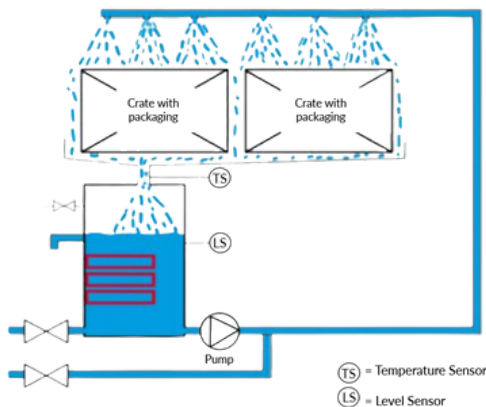
## Aplicaciones

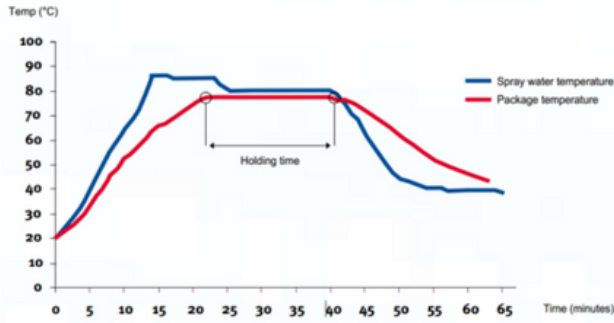
- Bebidas
- Sopas & salsas
- Pruebas de envase

## Principio de funcionamiento

El agua se bombea desde el recipiente de recirculación, a través de las boquillas, de vuelta al recipiente de recirculación. Dentro del recipiente de circulación, tres calderas eléctricas de 10 kW calientan el agua hasta un máximo de 90°C. La temperatura puede ajustarse al punto deseado.

Después de alcanzar el tiempo de pasteurización, el agua se introduce en el sistema abriendo la válvula de suministro de agua, enfriando los envases a la temperatura establecida.





En el diagrama, se muestra un ejemplo de las temperaturas dentro de la botella comparadas con la temperatura del agua rociada. Se pueden configurar la temperatura y el tiempo de exceso

## Accesorios Opcionales

- Calentamiento por vapor
- Enfriador de agua
- Cajas personalizadas

## Especificaciones

Parámetros del Proceso	
Temperatura del agua de circulación de calentamiento	Max. 90°C
Temperatura del producto	Max. 85°C
Temperatura de enfriamiento	Depende de la temperatura del agua de enfriamiento
Material de la unidad	Acero Inoxidable I (AISI 304)
Peso & Dimensiones	
Peso	365kg [805lbs]
Dimensiones L x A x P	1250 x 1250 x 1620mm [49,2 x 49,2 x 63,8"]
Embalaje	
Tamaño de embalaje	Max. 2L
Numero de cajas	Max. 4 cajas
Tamaño de las cajas	310 x 400 x 230mm [?"]
Capacidad de Calentamiento	
Calentadores	3 x 10kW Calentadores Eléctricos (30kW)
Utilidades Requeridas	
Calentamiento eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 63A or 200-240Vac/ 3ph+E/60Hz/ 125A (or 63A)
Calentamiento de vapor	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/60Hz/ 16A
Suministro de agua	Agua de utilidad
Vapor	Opcional