

Pasteurizador/Esterilizador Piloto

HT326 Planta Piloto HTST/UHT

Intercambiadores de calor de superficie raspada a pequeña escala

La planta piloto OMVE HT326 es un sistema HTST/UHT diseñado para procesar productos con altas viscosidades y/o partículas grandes en flujo continuo. El HT326 ofrece a los departamentos de I+D una unidad flexible y confiable para imitar el funcionamiento de plantas de producción a gran escala,

facilitando el proceso de escalado, formulación, optimización del producto, estudios de vida útil, análisis organoléptico y más.



Características y Beneficios:

- Componentes industriales de marcas reconocidas.
- Construcción modular y personalizable.
- Sistema CIP y SIP incorporado.
- Alto nivel de automatización.
- Bajo volumen retenido de producto.

Aplicaciones:

- Productos viscosos a base de lácteos.
- Postres, rellenos y pudines.
- Concentrados de frutas y purés de vegetales.
- Sopas y salsas.
- Alimentos funcionales y medicinales.



Principio de funcionamiento:

El sistema de intercambiador de calor de superficie raspada (SSHE) HT326 puede tratar su producto con diferentes temperaturas para simular su proceso industrial. Este proceso compacto permite realizar pruebas con volúmenes mínimos. Esto reduce significativamente la cantidad de ingredientes necesarios, así como el tiempo de preparación, inicio y procesamiento.

El sistema HT326 viene equipado con intercambiadores de calor de superficie raspada (SSHE) para calentamiento y enfriamiento, con un volumen muerto muy bajo, reduciendo considerablemente el desperdicio de ingredientes durante las pruebas.

El intercambiador de calor HT326 está diseñado para temperaturas de pasteurización (HTST) y/o esterilización (UHT), simulando un perfil de temperatura requerido según las especificaciones.

Con una disposición flexible de tubos de retención, el HT326 le permite experimentar con el mantenimiento de la temperatura de calentamiento en varios intervalos de tiempo, ofreciendo más posibilidades para personalizar su proceso de producción.



Accesorios opcionales:

- Connection for external mixing tank
- Flow meter/control (Electromagnetic & Mass)
- Additional holding tubes
- Internet connectivity for troubleshooting
- Aseptic SSHE
- Data logger
- Software in other languages

Especificaciones:

Código del Producto	HT326-20	HT326-50	HT326-100	HT326-200
Flujo ajustable	10-50L/hr	20-80L/hr	60-150L/hr	100-300L/hr
Presión del producto	20bar* [145psi / 290psi]			
Caudal de la bomba CIP	1200L/hr			
Temperatura de limpieza @ 30 min.	70C° / 85°C* [158°F/ 185°F]			
Temp. de esterilización @ 30 min.	140°C [284°F]			
Max. temp. de la caldera (Tamaño mediano)	160°C [320°F]			
Viscosidad Máxima- SSHE	>2500cPs	>2500cPs	>2500cPs	>2500cPs
Partículas Máximas - SSHE	4mm [0,16"]	4-7mm [0,16-0,27"]	7mm [0,27"]	7mm [0,27"]
Calentamiento de agua (eléctrico)	Si	Si	N/A	N/A
Calentamiento de agua Caliente (Vapor)	Si	Si	Si	Si
Calentamiento Directo (Vapor)	Si	Si	Si	Si
Peso & Dimensiones				
L x An x Al	190 x 120 x 210cm [75 x 47,3 x 82,7"]	220 x 120 x 210cm [86,6 x 47,3 x 82,7"]	250 x 120 x 220cm [98,5 x 47,3 x 86,6"]	250 x 120 x 220cm [98 x 47,3 x 86,6"]
Materiales				
Lado del Producto	SS316			
Utilidades Requeridas				
Suministro Eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz			
Aire Comprimido	6bar(g) [87psi]			
Suministro de agua	2,5bar(g) [36,5psi]			
Suministro de agua fría	3,5bar(g) [51psi]			
Vapor de alta presión	6-8bar(g) [87-116psi]			
Vapor de baja presión	3,5bar(g) [51psi]			

*optional



50L/hr HTST/UHT + Homogenizing + Filling

OMVE Netherlands B.V.
Gessel 61
3454 MZ, De Meern
The Netherlands
Tel +31 30 241 00 70
sales@omve.com
omve.com

OMVE Americas Inc.
251 Main Street East, Suite L01
Milton, ON L9T 1P1
Canada
Tel +1 416 986 8442
sales@omve.com
omve.com