

# Pasteurizadores Banho-Maria

## MPV206BL & MPV207BL

### Fácil, Rápido e Preciso

Os modelos OMVE MPV206BL e MPV207BL são sistemas de mistura e pasteurização por banho-maria, projetados para a preparação e formulação de produtos. Estes equipamentos permitem a criação simultânea de múltiplas receitas através da mistura ou dissolução de ingredientes líquidos ou sólidos. Para se adaptar a diferentes necessidades, o modelo MPV206BL está equipado com três cubas de mistura, enquanto o MPV207BL inclui, de série, seis cubas. O tempo, a temperatura e a velocidade de agitação são totalmente ajustáveis.



Os modelos OMVE MPV206BL e MPV207BL são sistemas de mistura e pasteurização por banho-maria, projetados para a preparação e formulação de produtos. Estes equipamentos permitem a criação simultânea de múltiplas receitas através da mistura ou dissolução de ingredientes líquidos ou sólidos. Para se adaptar a diferentes necessidades, o modelo MPV206BL está equipado com três cubas de mistura, enquanto o MPV207BL inclui, de série, seis cubas. O tempo, a temperatura e a velocidade de agitação são totalmente ajustáveis.

### Características e Benefícios

- 3 ou 6 cubas para produto, de 5 ou 10 litros cada uma
- Design industrial em aço inoxidável
- Agitação programável
- Armazenamento de receitas na memória
- Configuração compacta e flexível
- Alto nível de automação



### Aplicações

- Bebidas
- Produtos lácteos e de origem vegetal
- Molhos e sopas
- Alimentos para bebês
- Produtos fermentados (versões FE)

### Princípio de Funcionamento

O produto é misturado em cubas do tipo banho-maria, que são submersas no banho de água. O banho de água é aquecido até a temperatura definida por meio de elementos de aquecimento. Uma bomba de água circula o líquido para garantir uma distribuição uniforme da temperatura. Um sensor de nível é incorporado no banho de água para evitar que a bomba e os elementos de aquecimento operem a seco. Os misturadores podem ser ativados e desativados conforme necessário. A temperatura máxima definida para o banho de água é de 80 °C. Além disso, o banho de água pode ser drenado e reabastecido com água fresca.



## Acessórios Opcionais

- Diferentes cabeçotes de mistura
- Misturadores de alta velocidade
- Cubas adicionais
- Aquecimento por cuba
- Controle de resfriamento (por compartimento/cuba)
- Automação da agitação e do controle de temperatura
- Registro de dados (data logging)



## Especificações

| Código de Produto            | MPV206BL   | MPV207BL                                |
|------------------------------|--|---|
| Tamanho das cubas            | Padrão de 5 ou 10 litros (outros tamanhos sob consulta)                          |   |
| Número de cubas              | 3  | 6                                       |
| Temperatura do banho-maria   | Hasta 85 °C [185 °F]   |   |
| <b>Peso &amp; Dimensões</b>  |  |   |
| Peso                         | 250kg [551lbs]   | 350kg [772lbs]                          |
| Dimensões                    | 1460 x 800 x 1730mm [57,5 x 31,5 x 68,1"]  | 2440 x 800 x 1730mm [96 x 31,5 x 68,1"] |
| <b>Utilidades Requeridas</b> |  |   |
| Alimentação elétrica         | 370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz or 440-480Vac/ 3ph+E/ 60Hz |   |
| Fornecimento de água         | 2,5 bar(g) [36 psi] 10 L/min por compartimento                                   |   |
| Fornecimento de ar           | 6bar [87psi] (opcional)  |   |



MPV206BL, HT220DSI & FS211 Clean-Fill

MPV

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

Lab & Pilot Equipment

