

Pasteurizadores de Baño María

MPV206BL & MPV207BL

Fácil, Rápido y Preciso

Los modelos OMVE MPV206BL y MPV207BL son sistemas de mezcla y pasteurización por baño maría, diseñados para la preparación y formulación de productos. Estos equipos permiten la creación simultánea de múltiples recetas mediante la mezcla o disolución de ingredientes líquidos o sólidos. Para adaptarse a diferentes necesidades, el modelo MPV206BL está equipado con tres cubetas de mezcla, mientras que el MPV207BL incluye de serie seis cubetas. El tiempo, la temperatura y la velocidad de agitación son totalmente ajustables.



Los baños maría de OMVE ofrecen una amplia gama de geometrías de agitadores para optimizar el proceso de mezcla tanto en productos de baja como de alta viscosidad, garantizando el máximo nivel de flexibilidad para tu laboratorio en una sola unidad. Estos sistemas pueden configurarse con uno o varios compartimentos para ejecutar distintos procesos de manera simultánea. Para el enfriamiento automatizado, se pueden añadir válvulas de control adicionales. Además, ofrecemos la opción de actualizar estas unidades al modelo MPV206FE, lo que permite realizar procesos de fermentación controlada y automatizada.

Características y Beneficios

- 3 o 6 cubetas para producto, de 5 o 10 litros cada una
- Diseño industrial en acero inoxidable
- Agitación programable
- Almacenamiento de recetas en memoria
- Configuración compacta y flexible
- Alto nivel de automatización



Aplicaciones

- Bebidas
- Productos lácteos y de origen vegetal
- Salsas y sopas
- Alimentos para bebés
- Productos fermentados (versiones FE)

Principio de Funcionamiento

El producto se mezcla en cubetas tipo baño maría, las cuales se sumergen en el baño de agua. El baño de agua se calienta hasta la temperatura establecida mediante elementos calefactores. Una bomba de agua circula el líquido para asegurar una distribución uniforme de la temperatura. Se incorpora un sensor de nivel en el baño de agua para evitar que la bomba y los elementos calefactores funcionen en seco. Los mezcladores pueden activarse y desactivarse según sea necesario. La temperatura máxima establecida para el baño de agua es de 80 °C. Además, el baño de agua puede drenarse y rellenarse con agua fresca.



Accesorios Opcionales

- Diferentes cabezales de mezcla
- Mezcladores de alta velocidad
- Cubetas adicionales
- Calefacción por cubeta
- Control de enfriamiento (por compartimento/cubeta)
- Automatización de la agitación y el control de temperatura
- Registro de datos (data logging)



Especificaciones

Código de Producto	MPV206BL	MPV207BL
Tamaño de las cubetas	Estándar de 5 o 10 litros (otros tamaños bajo pedido)	
Number of buckets	3	6
Temperatura del baño de agua	Hasta 85 °C [185 °F]	
Peso & Dimensiones		
Peso	250kg [551lbs]	350kg [772lbs]
Dimensiones	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"]
Utilidades Requeridas		
Alimentación eléctrica	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz or 440-480Vac/ 3ph+E/ 60Hz	
Suministro de agua	2,5 bar(g) [36 psi] 10 L/min por compartimento	
Suministro de aire	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

