

# Banho-Maria para Fermentação

## MPV206FE & MPV207FE

### Automatizado, eficiente & preciso

Os modelos MPV206FE e MPV207FE foram especialmente projetados para a fermentação de produtos. Cada unidade possui 3 ou 6 cubetas, cada uma com um volume de 5L ou 10L, com controle individual através de uma interface de tela sensível ao toque. Isso permite ajustes em tempo real durante os parâmetros de produção.

Todos os Pontos Críticos de Controle (CCPs) podem ser monitorados na HMI e registrados para análise e auditorias.

O banho-maria para fermentação é fornecido com agitadores para uma mistura homogênea, sensores de temperatura para um controle preciso do aquecimento e sensores de pH para um monitoramento exato da acidez. A unidade pode contar com múltiplas seções independentes, permitindo processos de fermentação simultâneos. Além disso, podem ser adicionadas válvulas de controle para resfriamento após o processo de fermentação.

Dependendo dos requisitos, da configuração e do nível de automação, a unidade pode ser fornecida com perfis programáveis de tempo/temperatura ou com perfis programáveis de tempo/temperatura combinados com sequências adicionais de agitação, atribuídas a cada misturador. Essas opções tornam o processo de fermentação prático e preciso.



### Características & Benefícios

- 3 ou 6 cubetas para produto, de 5 ou 10L cada uma
- Design industrial em aço inoxidável
- Sistema de Gestão de Receitas
- Perfil programável de tempo/temperatura
- Válvulas de controle de resfriamento para pós-fermentação
- Controle automatizado, permitindo fermentação noturna



### Aplicações

- Iogurte espesso e cremoso
- Creme azedo
- Laban & kefir
- Lassi doce & salgado
- Kumis & leite probiótico

### Princípio de Funcionamento

O produto é fermentado em cubetas tipo banho-maria, submersas em um banho de água com controle de tempo e temperatura. Cada cubeta está equipada com sensores de temperatura e pH.

Um sensor de nível é instalado no banho de água para evitar o funcionamento a seco dos elementos de aquecimento. Os misturadores permitem sequências programáveis de agitação, proporcionando uma mistura personalizada. O ponto máximo de ajuste do banho de água é de 85 °C.

O processo de fermentação é controlado por um software inteligente, que utiliza sensores de pH para monitorar e verificar a acidez do produto, ajustando automaticamente o perfil de tempo/temperatura e as sequências de mistura com base nos pontos de ajuste. O banho de água pode ser drenado e reabastecido com água fresca conforme necessário.



## Acessórios Opcionais

- Diferentes cabeças de mistura
- Misturadores de alta velocidade
- Cubetas adicionais
- Aquecimento por cubeta
- Controle de resfriamento (por compartimento/cubeta)
- Automação no controle de agitação e temperatura



## Especificações

Código do Produto	MPV206FE	MPV207FE
Tamanhos das cubetas	Estándar de 5 o 10 litros, otros bajo solicitud	
Número de cubetas	3	6
Temperatura - baño de agua	Hasta 85°C [185°F]	
<b>Pesos &amp; Dimensões</b>		
Peso	250kg [551lbs]	350kg [772lbs]
L x A x P	1460 x 950 x 1730mm [57,5 x 37,4 x 68,1"]	2440 x 950 x 1730mm [96 x 37,4 x 68,1"]
<b>Serviços necessários</b>		
Fornecimento elétrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz 440V*/ 480V/ 60Hz or 440V-480V/ 3ph + E/ 60Hz	
Fornecimento de água	2,5bar(g) [36psi] 10L/min/cubeta	
Fornecimento de ar	6bar [87psi] opcional	



FS211, CT221 y MPV206FE

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

