

Diseña emulsiones en lotes pequeños

Flexible, eficiente & preciso

Combinar los ingredientes correctamente es un paso clave para formular y escalar nuevos desarrollos de productos. Una mezcla inadecuada puede crear grumos y separación de grasas. La capacidad de mezclar polvos y líquidos de manera homogénea es un aspecto crítico de la calidad, seguridad y vida útil del producto. Con el MPV231-EF, se accede a un sistema rentable que ahorra tiempo al crear fácilmente emulsiones estables con un tamaño de partícula muy fino. El alto nivel de automatización asegura un proceso de mezcla confiable y garantiza que los resultados de las pruebas se puedan reproducir en todo momento. El tamaño único de tan solo 20 litros y la flexibilidad de este sistema lo hacen invaluable para cualquier laboratorio de aplicación y centro de I + D.



Características únicas

- Dosificación, calentamiento y enfriamiento controlados por software desde pantalla táctil HMI
- Dosificación automática, precisa de polvos/ingredientes al vacío
- Construcción para ciclo CIP [Limpieza-in-situ] evitando desmontaje manual
- Diseño industrial de acero inoxidable
- Fácil integración en la línea de producción
- Programa de fermentación y control de pH opcional

Aplicaciones

- Leche re combinada
- Bebidas de origen vegetal
- Premezclas de helado
- Aplicaciones a base de yogur
- Salsas
- Productos de cuidado personal

Principio de operación

El OMVE MPV231EF es un tanque de mezcla y emulsionante muy compacto con 2 tanques (el principal y el de aceite), una tolva para alimentar polvos y otro de ingredientes. El tanque presurizado principal tiene un mezclador de fondo de alto cizallamiento y un agitador de baja velocidad con raspadores. El tanque de aceite atmosférico de doble camisa tiene un mezclador de hélice de alta velocidad. Por vacío, el aceite se inserta a la temperatura adecuada en el tanque principal, directamente en la parte inferior del mezclador de fondo de alto cizallamiento para obtener el tamaño de partícula/gota más fino posible. El polvo también se puede insertar al vacío cerca del mezclador de alto cizallamiento. El sistema de calefacción a bordo permite ajustar ambos tanques a una temperatura específica.

Según su receta, puede insertar polvos, aceite o ingredientes al vacío en el recipiente emulsionante en el mezclador de alto cizallamiento. El agitador de baja velocidad evita quemaduras en la pared y asegura una mezcla homogénea del producto.

Accesorios estándar

Tanque de producto con

- Doble pared/camisa
- 2 tolvas de alimentar ingredientes
- Sistema de vacío
- Mezclador High-shear
- Mezclador tipo ancla con raspadores

Tanque secundario (aceite)

- Doble pared/camisa
- Alimentación automática al tanque principal



Especificación

Capacidad de proceso

Tanque mezclado tamaño(s)	30 litros (capacidad neta 20 litros producto)
Tamaño tanque aceite	10 litros

Calentamiento tanque principal	hasta 160°C [320°F]
Calentamiento tanque aceite	hasta 95°C [203°F] opcional hasta 160°C [320°F]

Dimensiones

Dimension LxDxH*	1590 x 1180 x 2070 mm [62.60 x 46.46 x 81.50"]
Peso*	485kg [1069.3lbs]

*dependiendo de configuración final

Servicios requeridos (Required Utilities)

Suministro eléctrico	400Vac /3ph+N+E/50Hz/ 16A or 200-240Vac/3ph+E /60Hz/ 32A
Agua suave	2-4 bar [29-58psi] , 800L/h
Suministro agua	2-4 bar [29-58psi] , max. 240L/h
Suministro aire	7-9 bar [102-130psi]
Medio enfriamiento (glycol / agua)	2-4 bar [29-58psi] , 300L/h
Drenaje	requerido

Familia de equipos para mezclado

OMVE's Multi-Purpose Vessels are used in a very broad range of applications. Each application has its own specific requirements, but these can also be combined in one vessel. For more detailed information, our staff will be happy to help you. There are 4 main groups of equipment:



MPV-BL
Recipientes para mezclado



MPV-BC
Marmitas
Procesadores



MPV-AB / HB
Tanques asépticos /
higienicos



MPV-FE
Tanques de
fermentación

Porque OMVE

- ✓ Desde 1993, nos hemos especializado en el suministro de I + D de fabricación y equipos de planta piloto.
- ✓ OMVE es un proveedor preferido de las multinacionales **líderes en todo el mundo**.
- ✓ Los sistemas OMVE están diseñados y fabricados de acuerdo con los más altos estándares de la industria.
- ✓ Los sistemas OMVE vienen con una garantía de **dos años**.
- ✓ Los sistemas OMVE cuentan con la **certificación CE**.
- ✓ OMVE ofrece el servicio más completo disponible en el mercado.