

# Esterilização Direta a Vapor em Linha



## HT324 - Sistema Adicional de Infusão de Vapor

### Sistema de Infusão Direta de Vapor e DSI

O HT324 oferece as tecnologias de Infusão de Vapor e Injeção de Vapor em um único sistema. A Infusão Direta de Vapor é uma tecnologia de tratamento térmico utilizada para produtos alimentícios sensíveis que requerem uma alta taxa de eliminação de esporos e minimizam a degradação do produto.

O resfriamento é realizado no tanque de expansão a vácuo. Isso permite um perfil de aquecimento e resfriamento muito rápido, minimizando o impacto térmico no produto.

O sistema pode ser controlado de forma independente ou integrado ao sistema HT320.

A capacidade nominal é de 100 L/h ou 200 L/h.

## Características e Benefícios

- Fácil de usar.
- Design higiênico para limpeza eficiente.
- Sistema automático CIP/SIP.
- Tempos de retenção muito curtos.
- Alto nível de automação e controle.
- Pressão de saída da bomba do tanque de expansão: 20 bar.
- Vácuo de 0,2 bar(a) para resfriamento máximo no tanque de expansão.

## Aplicações

- Produtos lácteos como leite, creme e outros.
- Alimentos para bebês.
- Bebidas ricas em proteínas.
- Produtos à base de plantas, como bebidas de soja, leite de amêndoa, leite de aveia.
- Clareadores de café (não lácteos).

## Princípio de Funcionamento

O sistema de infusão de vapor HT324 foi projetado para permitir que o operador esterilize produtos, em baixo fluxo, por meio de infusão de vapor.

O produto é conduzido através da câmara de esterilização, que é preenchida com vapor condicionado. À medida que o produto passa por ela, é aquecido rápida ou instantaneamente, atingindo as condições requeridas.

O HT324 pode ser instalado após um sistema HT320.



## Acessórios Opcionais

- Conexão com o homogeneizador a montante e/ou a jusante.
- Registro de dados externo.
- Tubos de retenção variáveis.
- Assistência remota.

## Especificações

| Código do Produto                      | HT324-100  | HT324-200   |
|--|--|---|
| Execução                               | Experto  | Experto   |
| Tecnologias térmicas                   | Infusão de Vapor - Injeção Direta                                | Infusão de Vapor - Injeção Direta                               |
| Fluxo Nominal                          | 100L/hr (80-150L/hr)   | 200L/hr (160-250L/hr)   |
| Temp. máx. de aquecimento              | 150°C [302°F]  | 150°C [302°F]   |
| Viscosidade máx. (injeção)             | 500cPs   | 300cPs  |
| Viscosidade máx. (cabecote de infusão) | 200cPs   | 200cPs  |
| <b>Materiais</b>                       |  |   |
| Lado del producto                      | SS316  | SS316   |
| Diâmetro do tubo                       | ½"   | ¾"  |
| <b>Peso e Dimensões</b>                |  |   |
| Peso                                   | Appr. 550kg [1213lbs]  | Appr. 550kg [1213lbs]   |
| Dimensões (L x A x P)                  | 1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]                            | 1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]                           |
| <b>Utilidades Requeridas</b>           |  |   |
| Vapor                                  | 8bar(g)  | 8bar(g)   |
| Eléctrico                              | 370-400V/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16Amps<br>210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps | 370-400V/ 3ph+N+E/50Hz/ 16Amps<br>210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps |



O sistema HT324 pode ser integrado perfeitamente com outros equipamentos da OMVE

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

