

Esterilización Directa con Vapor en Línea



HT324 - Sistema de Infusión de Vapor Adicional

Sistema de Infusión de Vapor Directo y DSI

El HT324 ofrece la tecnología de Infusión de Vapor y de Inyección de Vapor en un solo sistema. La Infusión de Vapor Directo es una tecnología de tratamiento térmico utilizada para productos alimenticios sensibles que requieren una alta tasa de eliminación de esporas y minimizar la degradación del producto.

El enfriamiento se realiza en un tanque de expansión mediante vacío. Esto permite un perfil de calentamiento y enfriamiento muy rápido, minimizando el impacto térmico en el producto.

El sistema puede ser controlado de manera autónoma o integrado con el sistema HT320.

La capacidad nominal es de 100 L/h o 200 L/h.

Características & Beneficios

- Fácil de usar.
- Diseño higiénico para una limpieza eficaz.
- Sistema automático CIP/SIP.
- Tiempos de retención muy cortos.
- Alto nivel de automatización y control.
- Presión de salida de la bomba del tanque de expansión: 20 bar.
- Vacío de 0,2 bar(a) para un enfriamiento máximo en el tanque de expansión.

Aplicaciones

- Productos lácteos como leche, crema y otros.
- Alimentos para bebés.
- Bebidas ricas en proteínas.
- Productos de origen vegetal como bebidas de soya, leches de almendra, leche de avena.
- Blanqueadores de café (no lácteos).

Principio de Funcionamiento

El sistema de infusión de vapor HT324 está diseñado para permitir al operador esterilizar productos, a bajo flujo, mediante infusión de vapor.

El producto se guía a través de la cámara de esterilización, que se llena con vapor acondicionado. A medida que el producto pasa a través de esta, se calienta rápida o instantáneamente hasta alcanzar las condiciones requeridas.

El HT324 puede instalarse después de un sistema HT320.



Accesorios Opcionales

- Conexión con el homogeneizador aguas arriba y/o aguas abajo
- Registro externo de datos.
- Tubos de retención variables.
- Asistencia remota.

Especificaciones

Código de Producto	HT324-100	HT324-200
Ejecución	Experto	Experto
Tecnologías térmicas	Infusión de Vapor - Inyección Directa	Infusión de Vapor - Inyección Directa
Flujo Nominal	100L/hr (80-150L/hr)	200L/hr (160-250L/hr)
Temp. máxima de calentamiento	150°C [302°F]	150°C [302°F]
Viscosidad máxima (inyector)	500cPs	300cPs
Viscosidad máxima (cabezal de infusión)	200cPs	200cPs
Materiales		
Lado del producto	SS316	SS316
Diámetro del tubo	½"	¾"
Peso y Dimensiones		
Peso	Appr. 550kg [1213lbs]	Appr. 550kg [1213lbs]
Dimensiones (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"]
Utilidades Requeridas		
Vapor	8bar(g)	8bar(g)
Eléctrico	370-400V/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps	370-400V/ 3ph+N+E/50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps



El sistema HT324 puede integrarse perfectamente con otros equipos de 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

