

# Autoclave de Laboratorio para Latas

## HT207/HT208 Autoclave de Laboratorio

Control eficiente de temperatura, presión y agitación

Obtener datos precisos durante la validación de recetas y las pruebas de consumo es clave para los desarrolladores de productos. Las autoclaves de laboratorio OMVE HT207/HT208 están diseñadas específicamente para el desarrollo y prueba de productos, ofreciendo un control eficiente de la temperatura, la presión y la agitación.

Con un avanzado registrador de datos y controles inteligentes, las unidades facilitan la realización de pruebas de penetración de calor y distribución de temperatura para alimentos y bebidas enlatados de baja acidez y con vida útil estable. Esto permite evaluar nuevos materiales de envasado y recipientes alimentarios para determinar las condiciones óptimas de procesamiento y la validación de recetas. Con un diseño compacto, los desarrolladores de alimentos pueden lograr sostenibilidad e innovación en sus esfuerzos.



## Características y Beneficios

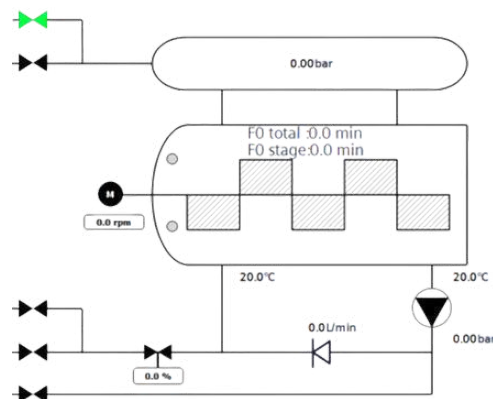
- Simula autoclaves industriales a escala para esterilización
- Control mediante pantalla táctil para una operación segura
- Curva de temperatura-tiempo totalmente programable
- Monitoreo en tiempo real y registro de datos para estadísticas e informes

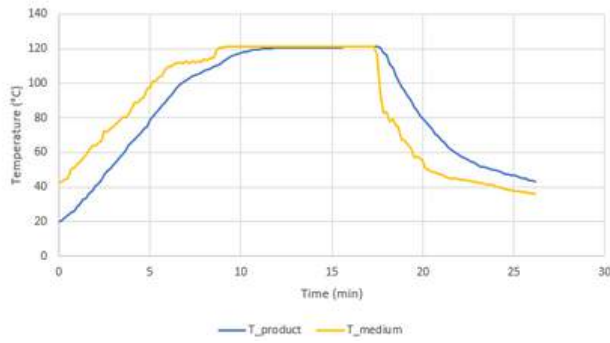
## Aplicaciones

- Bebidas y cremas
- Alternativas lácteas
- Sopas y salsas
- Pruebas de envasado

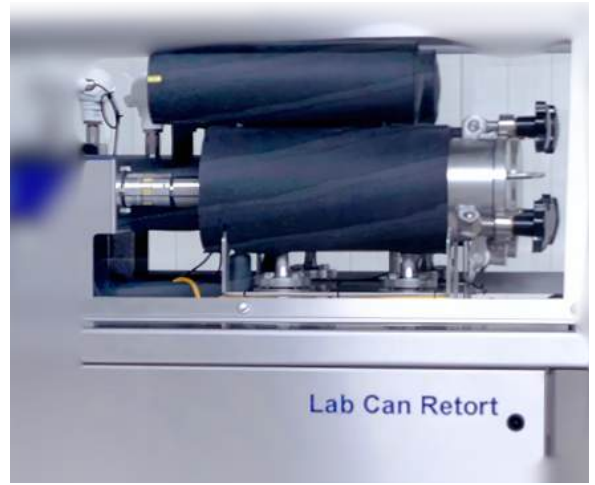
## Principio de Funcionamiento

Las latas se colocan parcialmente sumergidas en agua dentro de un carrusel rotatorio. La temperatura del agua se controla mediante vapor en una cámara presurizada, donde se puede alcanzar una alta temperatura. La presión se regula con aire. Un depósito de expansión evita aumentos rápidos de presión y, por lo tanto, mantiene estable la temperatura.





En el diagrama se muestra un ejemplo del perfil de tiempo-temperatura del producto frente al medio.



## Especificaciones

Parámetros del Proceso	
Temperatura del producto	121-125°C
Temperatura de enfriamiento	hasta 20°C
Material de la unidad	Acero inoxidable 316 (AISI 304)
Peso y Dimensiones	
Peso	400kg [882lbs]
Dimensiones (L x A x H)	1640 x 924 x 1434mm [64.57 x 36.38 x 56.50 "]
Envasado	
Volumen de la cámara	18 cans (2x)
Diámetro máximo de las latas	65mm (9 x 330ml)
Utilidades Requeridas	
Electricidad	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 220-240Vac/ 3ph+E/60Hz/ 32A
Vapor	Max 40kg/h, 4-5 bar(g) [50-65 psi], Max 171°C
Agua blanda	100-450 l/h, 2-3bar(g), max. 20°C
Aire comprimido	Min 3nm <sup>3</sup> /h, 4-7bar(g) [58-101 psi]



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