

Autoclave de Laboratório para Latas

HT207/HT208 Autoclave de Laboratório

Controle eficiente de temperatura, pressão e agitação

Obter dados precisos durante a validação de receitas e testes de consumo é fundamental para os desenvolvedores de produtos. As autoclaves de laboratório OMVE HT207/HT208 são projetadas especificamente para o desenvolvimento e teste de produtos, oferecendo controle eficiente de temperatura, pressão e agitação.



Com um avançado registrador de dados e controles inteligentes, as unidades facilitam a realização de testes de penetração de calor e distribuição de temperatura para alimentos e bebidas enlatados de baixa acidez e longa vida útil. Isso permite a avaliação de novos materiais de embalagem e recipientes alimentares para determinar as condições ótimas de processamento e a validação de receitas. Com um design compacto, os desenvolvedores de alimentos podem alcançar esforços sustentáveis e inovadores.

Características e Benefícios

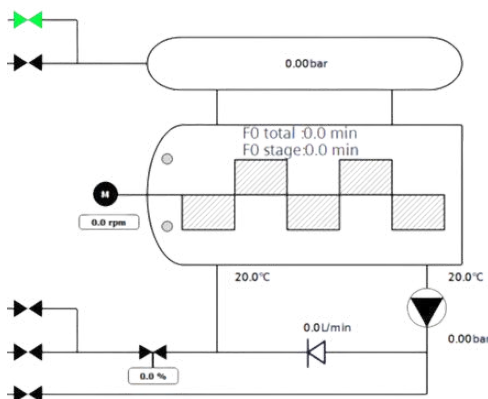
- Simula autoclaves industriais em escala para esterilização
- Controle por tela sensível ao toque para operação segura
- Curva de temperatura-tempo totalmente programável
- Monitoramento em tempo real e registro de dados para estatísticas e relatórios

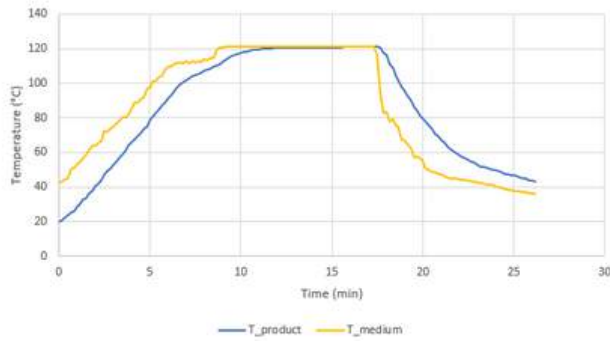
Aplicações

- Bebidas e cremes
- Alternativas lácteas
- Sopas e molhos
- Testes de embalagem

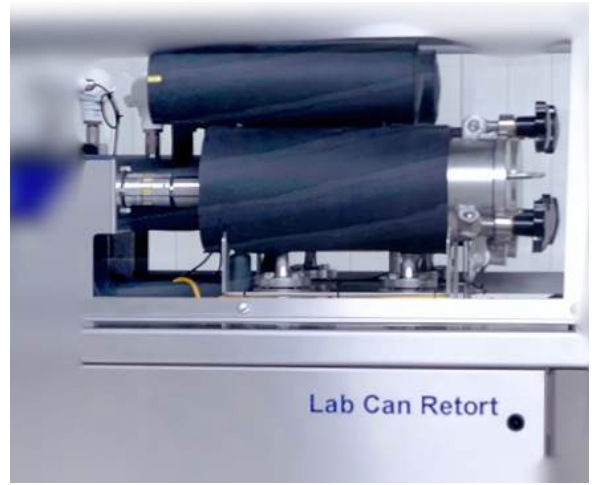
Princípio de Funcionamento

As latas são posicionadas parcialmente submersas em água em um carrossel rotativo. A temperatura da água é controlada por vapor em uma câmara pressurizada, onde altas temperaturas podem ser alcançadas. A pressão é regulada por ar. Um reservatório de expansão evita aumentos rápidos na pressão e, portanto, mantém a temperatura estável.





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



Especificações

Parâmetros do Processo	
Temperatura do produto	121-125°C
Temperatura de resfriamento	hasta 20°C
Material da unidade	Aço inoxidável 316 (AISI 304)
Peso e Dimensões	
Peso	400kg [882lbs]
Dimensões (C x L x A)	1640 x 924 x 1434mm [64.57 x 36.38 x 56.50 "]
Embalagem	
Volume da câmara	18 cans (2x)
Diâmetro máximo das latas	65mm (9 x 330ml)
Utilidades Necessárias	
Eletricidade	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
Água macia	100-450 l/h, 2-3bar(g), max. 20°C
Ar comprimido	Min 3nm ³ /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