

Baño de Agua para Fermentación

MPV206FE & MPV207FE

Automatizado, eficiente & preciso

Los modelos MPV206FE y MPV207FE están especialmente diseñados para la fermentación de productos. Cada unidad cuenta con 3 o 6 cubetas, cada una con un volumen de 5L o 10L, con control individual a través de una interfaz de pantalla táctil. Esto permite realizar ajustes en tiempo real durante los parámetros de producción.



Todos los Puntos Críticos de Control (CCPs) pueden ser monitoreados en la HMI y registrados para análisis y auditorías.

El baño de agua para fermentación se suministra con agitadores para una mezcla homogénea, sensores de temperatura para un control preciso de la temperatura y sensores de pH para un monitoreo exacto del pH. La unidad puede contar con múltiples secciones independientes para procesos de fermentación simultáneos. Se pueden agregar válvulas de control adicionales para enfriar después del proceso de fermentación.

Dependiendo de los requisitos, la configuración y la automatización, la unidad puede suministrarse con perfiles programables de tiempo/temperatura o con perfiles programables de tiempo/temperatura junto con secuencias de agitación adicionales asignadas a cada mezclador. Estas opciones hacen que el proceso de fermentación sea conveniente y preciso.

Características & Beneficios

- 3 o 6 cubetas para producto, de 5 o 10L cada una
- Diseño industrial de acero inoxidable
- Sistema de Gestión de Recetas
- Perfil programable de tiempo/temperatura
- Válvulas de control de enfriamiento para post-fermentación
- Control automatizado, permitiendo fermentación nocturna



Aplicaciones

- Yogur espeso y cremoso
- Crema agria
- Laban & kefir
- Lassi dulce & salado
- Kumis & leche probiótica

Principio de Funcionamiento

El producto se fermenta en cubetas tipo baño maría, sumergidas en un baño de agua con control de tiempo y temperatura. Cada cubeta está equipada con sensores de temperatura y pH.

Un sensor de nivel se encuentra en el baño de agua para evitar el funcionamiento en seco de los elementos calefactores. Los mezcladores permiten secuencias programables de agitación para una mezcla personalizada. El punto máximo de ajuste del baño de agua es de 85 °C. El proceso de fermentación es controlado por un software inteligente, que utiliza sensores de pH para monitorear y verificar la acidez del producto, utilizando puntos de ajuste como disparadores para ajustar el perfil de tiempo/temperatura y las secuencias de mezcla. El baño de agua puede vaciarse y llenarse con agua fresca.



Accesorios Opcionales

- Cabezas de mezcla diferentes
- Mezcladores de alta velocidad
- Cubetas adicionales
- Calefacción por cubeta
- Control de enfriamiento (por compartimento/cubeta)
- Automatización en el control de agitación y temperatura
- Registro de datos



Especificaciones

Código del Producto	MPV206FE	MPV207FE
Tamaños de cubetas	Estándar de 5 o 10 litros, otros bajo solicitud	
Número de cubetas	3	6
Temperatura - baño de agua	Hasta 85°C [185°F]	
Pesos & Dimensiones		
Peso	250kg [551lbs]	350kg [772lbs]
L x A x P	1460 x 950 x 1730mm [57,5 x 37,4 x 68,1"]	2440 x 950 x 1730mm [96 x 37,4 x 68,1"]
Servicios necesarios		
Suministro eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz 440V*/ 480V/ 60Hz or 440V-480V/ 3ph + E/ 60Hz	
Suministro de agua	2,5bar(g) [36psi] 10L/min/cubeta	
Suministro de aire	6bar [87psi] opcional	



FS211, CT221 y MPV206FE

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

