

MPV Línea de Fermentadores

Para Fermentación y Procesos Post-Fermentación

MPV206FE

Sistema de Baño María
(3 cubetas)



Procesamiento simultáneo de distintas recetas

- Fermentación y elaboración por lotes con la máxima eficiencia
- Capacidad por tanque: 5, 10 o 20 litros

MPV207FE

Sistema de Baño María
(6 cubetas)



Portátil, compacto y con control de temperatura

- Control de tiempo y temperatura compartido o independiente por cubeta
- Capacidad por tanque: 5, 10 or 20L

MPV230FE

Fermentador Atmosférico



Fermentación Controlada & Fácil

- Tiempo / Temperatura / Agitador / pH Control
- Capacidad: 30L, 50L, 100L, 200L, 400L

MPV231FE

Fermentador Presurizado
Version Lab



Fermentación Integral, controlada y aséptica

- Tiempo / Temperatura / Agitador / pH Control
- Ideal para operar en línea con sistemas HTST/UHT y módulo de estructuración
- Capacidad: 30L

MPV351FE

Fermentador Presurizado
Version Pilot



Fermentación integral, controlada y aséptica

- Tiempo / Temperatura / Agitador / pH Control
- Ideal para operar en línea con sistemas HTST/UHT y módulo de estructuración
- Capacidad: 50, 100, 200, 400L

CT121

Unidad Texturizadora
De mesa



Móvil, compacto, con control de temperatura

- Texturizador con enfriamiento para productos de yogurt
- Capacity: 10L/hr

CT221

Unidad Texturizadora
Version Lab



Móvil, compacto, con control de temperatura

- Texturizador con enfriamiento para productos de yogurt
- Capacidad: 30-50L/hr

CT321

Unidad Texturizadora
Version Piloto



Mezcla de alta cizalla, industrial y con control de temperatura

- Texturizador con enfriamiento para productos de yogurt
- Capacidad: 100L/hr



MPV Línea de Fermentadores

Para Fermentación y Procesos Post-Fermentación

Sistemas Estandar y Hechos-a-la-Medida

OMVE diseña diferentes tipos de sistemas de fermentación, accesorios y ofrece líneas completas de procesamiento de fermentación desde la preparación del producto hasta el producto estructurado terminado.



30L/h Mezclado + Sistema HTST/UHT Indirecto + Tubos sostenimiento + Homogenización + Fermentación + Texturizador

Línea de Equipos

Los tanques multipropósito OMVE se utilizan en una amplia gama de aplicaciones.

Cada aplicación tiene sus propios requisitos específicos, pero también pueden combinarse en un solo tanque. Para obtener información más detallada, consulte con nuestro equipo de OMVE.

Los grupos se dividen en 4 categorías principales:



MPV-BL
Recipientes de mezcla y
homogeneización



MPV-BC
Cocción por lotes
Procesamiento por lotes



MPV-AB/HB
Tanques de reserva asépticos
Tanques de reserva higiénicos

OMVE Netherlands B.V.
Gessel 61
3454 MZ, De Meern
The Netherlands
Tel +31 30 241 00 70
sales@omve.com

OMVE Americas Inc.
251 Main Street East, Suite L01
Milton, ON L9T 1P1
Canada
Tel +1 416 986 8442
sales@omve.com

Lab & Pilot Equipment

