

Homogeniza y Emulsifica

HP102 Homogenizador en Línea

Simulación Precisa de Producción

Los homogeneizadores en línea de alta presión OMVE HP102 están diseñados para operar de manera continua junto con los sistemas HTST/UHT de OMVE, permitiendo simular con precisión los procesos de producción.

La homogeneización a alta presión mejora las propiedades de los productos líquidos, ofreciendo mayor estabilidad, vida útil prolongada, mejor sabor, una sensación en boca más agradable y puede reducir la necesidad de aditivos.

Los homogeneizadores OMVE HP102 ofrecen una construcción rentable y están diseñados para funcionar higiénicamente en línea, sin amortiguadores de pulsación que puedan generar indeseados puntos muertos. El nivel de automatización permite una operación sin desviaciones. Además, los homogeneizadores HP102 pueden conectarse sin problemas al HT220 Basic o utilizarse como soluciones independientes.



Características & Beneficios

- Diseño higiénico o diseño aséptico con filtro estéril
- Válvulas de homogeneización en dos etapas
- Pulsación mínima gracias a los dos émbolos
- No se requieren amortiguadores de pulsación
- Alto nivel de automatización
- No vapor requerido
- Adecuado para CIP y SIP
- Volúmenes muertos mínimos
- Operación fácil con sistemas básicos HT220

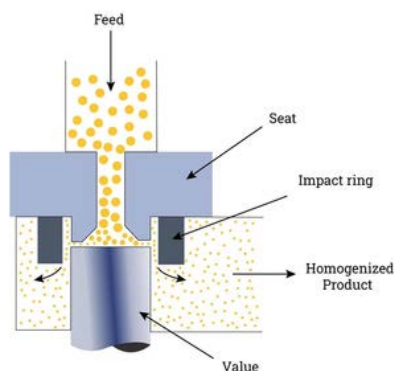
Aplicaciones

- Lácteos
- Bebidas a base de plantas
- cremas vegetales
- Jugos
- Nutraceúticos

Principio de Funcionamiento

El homogeneizador funciona forzando el líquido a través de un estrecho espacio a alta presión, entre un componente fijo y otro en rotación. Este proceso somete al líquido a un intenso esfuerzo de cizalla y presión, desintegrando partículas y gotas en tamaños más pequeños y uniformes (de 0,2 a 2 micras).

La turbulencia y las fuerzas mecánicas generadas durante este proceso permiten una mezcla completa y la estabilización del producto.



Accesorios Opcionales

- Ejecución Aséptica
- Mejora de la automatización
- By-pass para mayor flujo durante el CIP
- Mejora de la actualización
- Carro móvil

Especificaciones

Código de Producto	HP102-20	HP102-30
Flujo Ajustable	10-30L/hr	15-55L/hr
Presión de Homogenización	600bar [8700psi]	400bar [5800psi]
Etapas de Homogenización	2	2
Número de Pistones	2	2
Viscosidad Máxima (en línea)	Approx. 2000cPs	
Tamaño Máximo de partícula	0,5mm	
Temperatura de Operación	< 90°C [194°F]	
Presión de lectura	Digital	
Presión mínima de alimentación	0	
Temperatura de Limpieza. @ 30 min.	90°C [194°F]	
Temperatura de esterilización. @ 30 min.	140°C [284°F]	
Lubricación	Grasa	
Materiales		
Product side	SS316	
Peso & Dimensiones		
Peso	200kg [441lbs]	
L x A x H	880 x 880 x 600mm [34,6 x 34,6 x 23,6"]	
Utilidades Requeridas		
Suministro Eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 16A	
Suministro de Agua (para versión aséptica)	2,5bar(g) [36psi]	



Homogeneizador integrado en línea UHT en miniatura

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

OMVE Americas Inc.
Milton, Canada
Tel +1 416 986 8442
omve.com

Lab & Pilot Equipment

