

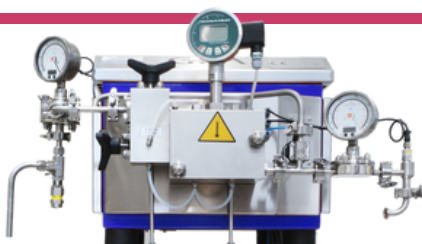
Homogeneiza y Emulsifica

HP202 Homogeneizador en Línea de 2 Pistones de mesa

Para una simulación precisa de su producción

El homogeneizador en línea de alta presión HP202 de mesa con 2 pistones, está diseñado para ser instalado junto con los sistemas HTST/UHT de OMVE o con otros sistemas de tratamiento térmico de

flujo continuo a pequeña escala, permitiendo simular con precisión un proceso de producción. La homogeneización a alta presión mejora las propiedades de los productos líquidos, tales como mayor estabilidad, vida útil prolongada, mejor sabor, mejor sensación en boca y puede reducir la cantidad de aditivos necesarios. El homogeneizador HP202 es muy fácil de usar en línea con el sistema HTST/UHT de OMVE, sin necesidad de amortiguadores de pulsación, que pueden generar puntos muertos no deseados. El homogeneizador puede integrarse completamente en la línea de producción, con control automático de presión y caudal. Esto se traduce en menos errores operativos, menores costos de mantenimiento y mayor rendimiento durante el procesamiento.



Características & Beneficios

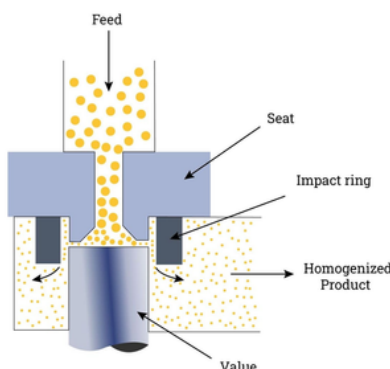
- Diseño higiénico o diseño aséptico con filtro estéril
- Válvulas de homogeneización de dos etapas
- Pulsación mínima gracias a los dos pistones
- No se requieren amortiguadores de pulsación
- Alto nivel de automatización
- No requiere vapor
- Adecuado para CIP y SIP
- Volúmenes muertos mínimos
- Fácil operación con el HT220

Aplicaciones

- Lácteos
- Bebidas de origen vegetal
- Cremas (vegetales)
- Jugos
- Nutracéuticos

Principio de Funcionamiento

El homogeneizador funciona forzando el líquido a pasar a través de una rendija estrecha y de alta presión entre un componente estacionario y uno rotativo. Este proceso somete el líquido a intensas fuerzas de cizallamiento y presión, lo que descompone partículas y gotas en tamaños más pequeños y uniformes (de 0,2 a 2 micrones). La turbulencia y las fuerzas mecánicas generadas durante este proceso permiten una mezcla completa y la estabilización del producto.

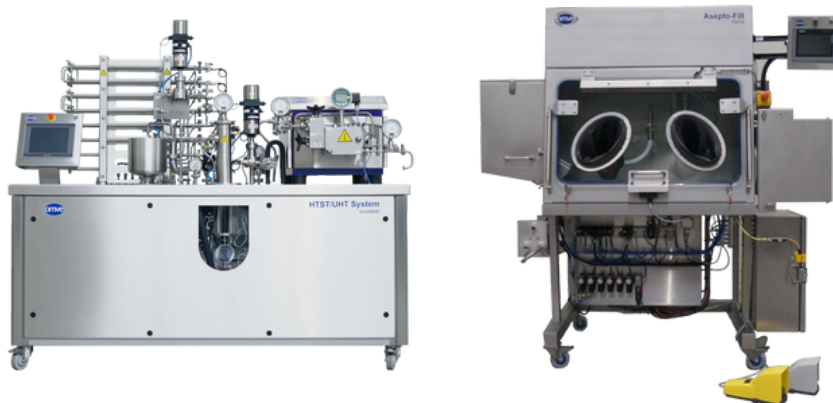


Accesorios Opcionales

- Ejecución aséptica
- Registrador de datos (Data logger)
- By-pass para mayor caudal durante el CIP
- Actualización de automatización
- Carrito móvil
- Tolva de alimentación para funcionamiento independiente

Especificaciones

Código de Producto	HP202-20	HP202-30
Caudal 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]	
Lectura de presión	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		
Lado de Producto	SS316	
Peso y Dimensiones		
Peso	200kg [441lbs]	
L x A x H (Unidad Completa)	880 x 880 x 600mm [34,6 x 34,6 x 23,6"]	
Utilidades Necesarias		
Suministro Eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 16A	
Suministro de Agua	2,5bar(g) [36psi]	
Vapor (Solamente Aséptico)	3,5bar(g) [51psi]	



Homogeneizador integrado, controlado por la HMI del sistema UHT

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

