

Pasteurización en Envase

HT205 Pasteurizador por Aspersión

Pequeña Escala, Alto Rendimiento, Simulación Precisa de Pasteurización en Túnel

Los pasteurizadores por aspersión de OMVE permiten validar bebidas carbonatadas reproduciendo con precisión las condiciones de un pasteurizador industrial de túnel.

Estos equipos compactos y de fácil instalación (plug & play) cuentan con calderas integradas, eléctricas o calentadas por vapor, y están diseñados para simular curvas de tiempo y temperatura que cumplen con los valores PU estándar de la industria.

Las boquillas internas rocían agua uniformemente sobre los envases, asegurando un tratamiento térmico homogéneo. Gracias a su control preciso de temperatura, mediante sondas colocadas directamente en el producto, se minimiza el riesgo de sobrepasteurización, preservando la calidad y consistencia.

El modelo de laboratorio destaca por su operación sencilla y su capacidad para procesar hasta 96 muestras por lote, siendo ideal para pruebas piloto y desarrollo de nuevos productos.

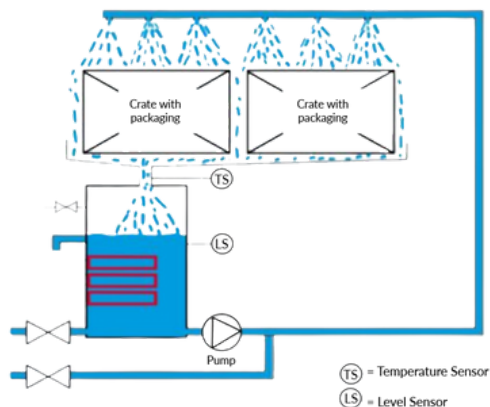


Características & Beneficios

- Simula pasteurizadores industriales de túnel
- Operación mediante pantalla táctil
- Curva tiempo-temperatura totalmente programable
- Registro de datos

Aplicaciones

- Bebidas
- Sopas & salsas
- Pruebas de envase

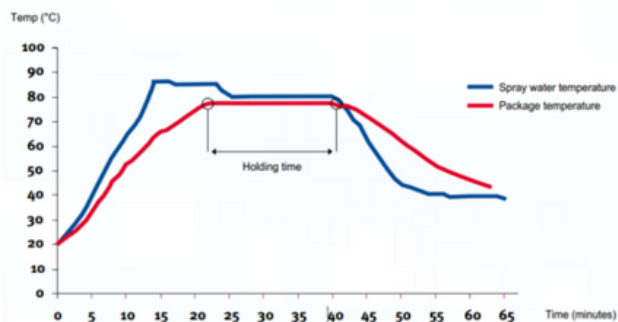


Principio de Funcionamiento

El agua se bombea desde el recipiente de recirculación, a través de las boquillas, de vuelta al recipiente de recirculación. Dentro del recipiente de circulación, tres calderas eléctricas de 10 kW calientan el agua hasta un máximo de 90°C. La temperatura puede ajustarse al punto deseado.

Después de alcanzar el tiempo de pasteurización, el agua se introduce en el sistema abriendo la válvula de suministro de agua, enfriando los envases a la temperatura establecida.





En el diagrama, se muestra un ejemplo de las temperaturas dentro de la botella comparadas con la temperatura del agua rociada. Se pueden configurar la temperatura y el tiempo de exceso

Accesorios Opcionales

- Calentamiento por vapor
- Enfriador de agua
- Cajas personalizadas

Especificaciones

Parámetros del Proceso	
Temperatura del agua de circulación de calentamiento	Max. 90°C
Temperatura del producto	Max. 85°C
Temperatura de enfriamiento	Depende de la temperatura del agua de enfriamiento
Material de la unidad	Acero Inoxidable I (AISI 304)
Peso & Dimensiones	
Peso	365kg [805lbs]
Dimensiones L x A x H	1250 x 1250 x 1620mm [49,2 x 49,2 x 63,8"]
Embalaje	
Tamaño de embalaje	Max. 2L
Numero de cajas	Max. 4 cajas
Tamaño de las cajas	310 x 400 x 230mm [12,2 x 15,7 x 9,1"]
Capacidad de Calentamiento	
Calentadores	3 x 10kW Calentadores Eléctricos (30kW)
Utilidades Requeridas	
Calentamiento eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 63A or 200-240Vac/ 3ph+E/60Hz/ 125A (or 63A)
Calentamiento de vapor	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/60Hz/ 16A
Suministro de agua	Agua de utilidad
Vapor	Opcional