# Pasteurización y Esterilización en Línea

#### HT220DSI: Sistema Integrado Directo e Indirecto

#### Tecnología de Inyección de Vapor Automatizada

El sistema HT220DSI combina procesos de calentamiento directo e indirecto, con la opción de operar con o sin homogeneizador, en un único equipo compacto. Su tecnología de automatización permite controlar tres bombas —bomba de producto, homogeneizador y bomba de salida DSI— con un solo clic desde la pantalla táctil.



Equipado con múltiples programas operativos, el HT220DSI ofrece una flexibilidad excepcional, permitiendo procesamientos directos e indirectos, con la opción de homogeneizar antes o después del tratamiento térmico, según las necesidades del producto. Todo el proceso se gestiona de forma intuitiva y guiada paso a paso, gracias a un software fácil de usar accesible a través de la HMI. El sistema cuenta con dos calderas independientes para el calentamiento indirecto: una para precalentamiento y otra para calentamiento final, lo que incrementa la precisión y versatilidad en el control térmico.

El diseño compacto de OMVE garantiza un volumen muerto mínimo, reduciendo la cantidad de producto necesaria para realizar pruebas y optimizando el espacio requerido en el laboratorio.

Además, el HT220DSI ha sido diseñado pensando en la seguridad y la ergonomía, y su proceso CIP integrado facilita la limpieza y el mantenimiento.

### Características y Beneficios

- Fácil de usar
- Bajo costo de mantenimiento
- Diseño sanitario y aséptico
- Fácil acceso para mantenimiento
- CIP/SIP automáticos
- Alto nivel de automatización

### **Aplicaciones**

- Productos lácteos
- Productos a base de plantas
- Bebidas funcionales
- Otras aplicaciones

#### Principio de Funcionamiento

El sistema opera en tres etapas principales: esterilización (SIP), producción y limpieza (CIP).

- Durante el ciclo de esterilización (SIP), el sistema se calienta a una temperatura específica —típicamente 121 °C— durante un tiempo determinado, generalmente 20 minutos, para eliminar eficazmente los microorganismos y garantizar condiciones asépticas.
- Una vez completado este ciclo, el sistema se enfría y estabiliza a la temperatura de operación utilizando agua corriente, quedando listo para iniciar la producción.
- Al finalizar la producción, el equipo debe ser limpiado mediante el programa CIP, asegurando su correcta higienización y preparación para el siguiente ciclo.





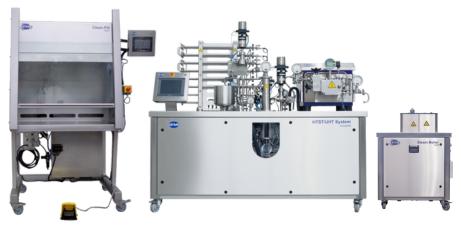
## Accesorios Opcionales

- Mezclador en la tolva de alimentación
- Tubos de retención variables
- Registro de datos

- Bomba de vacío automática y válvula de contrapeso
- Enlace de esterilización (arranque acelerado)

## Especificaciones

| Código de producto                         | HT220DSI-20  | HT220DSI-50  |
|--|--|--|
| Capacidad del recipiente                   | 5 or 10L   | 10L  |
| Flujo nominal/proceso                      | 20L/hr / 10-50L/hr   | 50L/hr / 30-90L/hr   |
| Flujo CIP (bomba de producto)              | Up to 160L/hr  | Up to 160L/hr  |
| Bomba CIP                                  | Up to 600L/hr  | Up to 600L/hr  |
| Máx. temperatura del calentador            | 160°C [320°F]  | 160°C [320°F]  |
| Calentador eléctrico (agua caliente)       | 6kW, 2x6kW (50Hz) or 4 + 6kW (60Hz)                            | 6kW + 8kW  |
| Intercambiador de Calor (de Tubo en Tubo)  |  |  |
| Diámetro interno                           | 8mm or 10mm [0,3" / 0,4"]                                      | 8mm or 10mm [0,3" / 0,4"]                                      |
| Viscosidad máx.                            | 2500cPs  | 2000cPs  |
| Inyección Directa de Vapor                 |  |  |
| Máx. tamaño de partículas (sólidos suaves) | 0,5mm [0,02"]  | 0,5mm [0,02"]  |
| Presión Min Tanque de destello             | 0,3bar(g) ~70°C [4psi~158°F]                                   | 0,3bar(g) ~70°C [4psi~158°F]                                   |
| Presión de salida de la bomba              | 10bar(g) [145psi]  | 10bar(g) [145psi]  |
| Viscosidad máx. (en tanque de destello     | 500cPs   | 500cPs   |
| Homogeneizador                             |  |  |
| Flujo ajustable                            | 12-30L/hr  | 40-60L/hr  |
| Presión de homogeneización                 | 600bar [8700psi]   | 400bar [5800psi]   |
| Pesos y Dimensiones                        |  |  |
| Peso                                       | 490kg [1080lbs]  | 580kg [1279lbs]  |
| L×A×H                                      | 2050 x 950 x 1670mm [80,7 x 37,4 x 65,7"]                      | 2050 x 950 x 1850mm [80,7 x 37,4 x 72,8"]                      |
| Requerimientos                             |  |  |
| Electricidad                               | 370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 32A<br>200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 32A | 370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 32A<br>200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 63A |
| Agua                                       | 2,5bar(g) 0°C - 20°C [36psi 32°F - 68°F]                       |  |
| Vapor a baja presión                       | 2,5bar(g) [43,5psi] for sterilization                          |  |
| Vapor para DSI                             | 8bar(g) [116psi]   |  |
| Aire comprimido                            | 6bar(g) [87psi]  |  |



20L/hr HTST/UHT + Homogeneización + Generador de Vapor + Llenado

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

