

Esterilización Directa con Vapor en Línea

HT324 - Sistema de Infusión de Vapor Adicional

Sistema de Infusión de Vapor Directo y DSI

El HT324 combina en un solo equipo las tecnologías de Infusión de Vapor Directo e Inyección de Vapor, ofreciendo máxima flexibilidad en el tratamiento térmico. La infusión directa es ideal para productos alimenticios sensibles que requieren una alta eliminación de esporas y un mínimo impacto en la calidad, gracias a un proceso rápido y controlado.

El enfriamiento se realiza en un tanque de expansión bajo vacío, lo que permite ciclos de calentamiento y enfriamiento muy rápidos, reduciendo la degradación del producto.

El sistema puede operar de forma autónoma o integrarse con el HT320 para un control centralizado.

Su capacidad nominal es de 100 L/h o 200 L/h, según las necesidades de producción.



Características & Beneficios

- Fácil de usar.
- Diseño higiénico para una limpieza eficaz.
- Sistema automático CIP/SIP.
- Tiempos de retención muy cortos.
- Alto nivel de automatización y control.
- Presión de salida de la bomba del tanque de expansión: 20 bar.
- Vacío de 0,2 bar(a) para un enfriamiento máximo en el tanque de expansión.

Aplicaciones

- Productos lácteos como leche, crema y otros.
- Alimentos para bebés.
- Bebidas ricas en proteínas.
- Productos de origen vegetal como bebidas de soya, leches de almendra, leche de avena.
- Blanqueadores de café (no lácteos).

Principio de Funcionamiento

El sistema de infusión de vapor HT324 está diseñado para permitir al operador esterilizar productos, a bajo flujo, mediante infusión de vapor.

El producto se guía a través de la cámara de esterilización, que se llena con vapor acondicionado. A medida que el producto pasa a través de esta, se calienta rápida o instantáneamente hasta alcanzar las condiciones requeridas.

El HT324 puede instalarse después de un sistema HT320.



Accesorios Opcionales

- Conexión con el homogeneizador aguas arriba y/o aguas abajo
- Registro externo de datos.
- Tubos de retención variables.
- Asistencia remota.

Especificaciones

Código de Producto	HT324-100	HT324-200
Ejecución	Experto	Experto
Tecnologías térmicas	Infusión de Vapor - Inyección Directa	Infusión de Vapor - Inyección Directa
Flujo Nominal	100L/hr (80-150L/hr)	200L/hr (160-250L/hr)
Temp. máxima de calentamiento	150°C [302°F]	150°C [302°F]
Viscosidad máxima (inyector)	500cPs	300cPs
Viscosidad máxima (cabezal de infusión)	200cPs	200cPs
Materiales		
Lado del producto	SS316	SS316
Diámetro del tubo	½"	¾"
Peso y Dimensiones		
Peso	Appr. 550kg [1213lbs]	Appr. 550kg [1213lbs]
L x A x H	1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]	1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]
Utilidades Requeridas		
Vapor	8bar(g)	8bar(g)
Eléctrico	370-400V/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps	370-400V/ 3ph+N+E/50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps



El sistema HT324 puede integrarse perfectamente con otros equipos de OMVE

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 