

Pasteurizador/Esterilizador Piloto

HT326 Planta Piloto HTST/UHT

Intercambiadores de Calor de Superficie Raspada a Pequeña Escala

La planta piloto OMVE HT326 es un sistema HTST/UHT diseñado para procesar productos con altas viscosidades y/o partículas grandes en flujo continuo. El HT326 ofrece a los departamentos de I+D una unidad flexible y confiable para imitar el funcionamiento de plantas de producción a gran escala,

facilitando el proceso de escalado, formulación, optimización del producto, estudios de vida útil, análisis organoléptico y más.



Características y Beneficios

- Componentes industriales de marcas reconocidas.
- Construcción modular y personalizable.
- Sistema CIP y SIP incorporado.
- Alto nivel de automatización.
- Bajo volumen retenido de producto.

Aplicaciones

- Productos viscosos a base de lácteos.
- Postres, rellenos y pudines.
- Concentrados de frutas y purés de vegetales.
- Sopas y salsas.
- Alimentos funcionales y medicinales.



Principio de funcionamiento

El sistema de intercambiador de calor de superficie raspada (SSHE) HT326 permite tratar productos a diferentes temperaturas para simular procesos industriales con gran precisión. Su diseño compacto posibilita realizar pruebas con volúmenes mínimos, lo que reduce significativamente el consumo de ingredientes, así como el tiempo de preparación, inicio y procesamiento.

El HT326 está equipado con intercambiadores de calor de superficie raspada tanto para calentamiento como para enfriamiento, con un volumen muerto muy bajo. Esto minimiza el desperdicio de ingredientes durante las pruebas y asegura una operación más eficiente.

Diseñado para trabajar con temperaturas de pasteurización (HTST) y/o esterilización (UHT), el HT326 puede reproducir con exactitud el perfil de temperatura requerido según las especificaciones de cada producto. Gracias a su configuración flexible de tubos de retención, el sistema permite ajustar el tiempo de mantenimiento de la temperatura en distintos intervalos, ofreciendo amplias posibilidades para personalizar y optimizar el proceso de producción.



Accesorios opcionales

- Conexión para tanque de mezcla externo
- Medidor/control de flujo (electromagnético y másico)
- Tubos de retención adicionales
- Conectividad a internet para resolución de problemas en SSHE aséptico
- SSHE aséptico
- Registrador de datos (data logger)
- Software en otros idiomas

Especificaciones

Código del Producto	HT326-20	HT326-50	HT326-100	HT326-200
Flujo ajustable	10-50L/hr	20-80L/hr	60-150L/hr	100-300L/hr
Presión del producto	20bar* [145psi / 290psi]			
Flujo de la bomba CIP	1200L/hr			
Temperatura de limpieza @ 30 min.	70C°/ 85°C* [158°F/ 185°F]			
Temp. de esterilización @ 30 min.	140°C [284°F]			
Max. temp. de la caldera (Tamaño mediano)	160°C [320°F]			
Viscosidad Máxima- SSHE	>2500cPs	>2500cPs	>2500cPs	>2500cPs
Particulas Máximas - SSHE	4mm [0,16"]	4-7mm [0,16-0,27"]	7mm [0,27"]	7mm [0,27"]
Calentamiento de agua (electrico)	Si	Si	N/A	N/A
Calentamiento de agua Caliente (Vapor)	Si	Si	Si	Si
Calentamiento Directo (Vapor)	Si	Si	Si	Si
Peso & Dimensiones				
L x A x H	190 x 120 x 210cm [75 x 47,3 x 82,7"]	220 x 120 x 210cm [86,6 x 47,3 x 82,7"]	250 x 120 x 220cm [98,5 x 47,3 x 86,6"]	250 x 120 x 220cm [98 x 47,3 x 86,6"]
Materiales				
Lado del Producto	SS316			
Utilidades Requeridas				
Suministro Eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz			
Aire Comprimido	6bar(g) [87psi]			
Suministro de agua	2,5bar(g) [36,5psi]			
Suministro de agua fria	3,5bar(g) [51psi]			
Vapor de alta presión	6-8bar(g) [87-116psi]			
Vapor de baja presión	3,5bar(g) [51psi]			

*opcional



50L/hr HTST/UHT + Homogenización + 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

Lab & Pilot Equipment 