

# Línea de Cristalización y Aereación

Plug & Play, mínimo esfuerzo requerido para procesamiento y limpieza

## CRA223

Congelador Continuo



### Congelador de Helados Continuo

Un control preciso del nivel de aire incorporado (overrun) permite ajustar con exactitud propiedades clave del helado, como la cremosidad y la suavidad

Capacidad 10Kg/hr

#### Aplicaciones

- Mezcla para helado
- Crema batida
- Mousse Lácteo
- Postres

## CRA225

Cristalizador



### Solución Continua, Moderna y Flexible

Solución rentable para proyectos que requieren una amplia gama de aplicaciones en un solo sistema. El CRA225 modular cuenta con conjuntos de expansión que permiten hacer realidad distintos proyectos y maximizar las capacidades del proceso.

Capacidad 15Kg/hr

#### Aplicaciones

- Crema batida
- Grasas Vegetales (Shortenings)
- Helado
- Margarina

## CRA226

Cristalizador de Alta Presión



### El Mejor Cristalizador de su Clase

Cristalizador de alta presión Plug & Play con configuración flexible.

Garantiza la calidad del producto final, como en pastelería, en cuanto a consistencia.

Capacidad 15Kg/hr

#### Aplicaciones:

- Hojaldre
- Margarina
- Grasas unttables
- Grasas y aceites



# Línea de Cristalización y Aereación

Plug & Play, mínimo esfuerzo requerido para procesamiento y limpieza

## Aplicaciones por Unidad



CRA223 - Congelador Continuo



CRA225 - Cristalizador



CRA226 - Cristalizador de Alta Presión



Helados



Crema Batida



Margarina

## Modulos



Intercambiadores de calor de superficie raspada (Enfriamiento hasta -15 °C / -8 °C) @ 15 L/h



Pin Worker  
(Texturizador / Mezclador con pines)  
(300–2200 rpm)



Cabezal de mezcla  
Batido con aire  
(300–1500 rpm)



Tuberías de reposo variables

### Procesos

- Mezcla (fase acuosa y fase oleosa)
- Emulsificación
- Pasteurización
- Enfriamiento
- Cristalización
- Envasado

### Productos Comunes

- Margarina para pastelería con contenido reducido de grasa
- Margarina untada en tubo
- Otros productos vegetales

### Aplicaciones

- Desarrollo de productos
- Optimización de procesos
- Formulación



Planta Piloto Completa de Margarinas

15kg/h

Mezclado / Emulsificación + HTST + Texturizado + Cristalización + Reposo

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

