

Cocción por Lotes

Serie MPV-BC

El Procesador por Lotes mas Versátil

Los cocedores por lotes OMVE MPV230BC y MPV350BC son sistemas modulares diseñados para una amplia variedad de aplicaciones en el procesamiento de alimentos.

Según la configuración, pueden emplearse para mezclado, pasteurización o esterilización, ofreciendo una gran versatilidad

El calentamiento puede realizarse con agua caliente, vapor o inyección directa de vapor, e incluso combinar varios métodos para un mayor control. El enfriamiento se lleva a cabo mediante agua fría o vacío, garantizando una regulación eficiente de la temperatura.

El sistema incorpora un PLC con interfaz de pantalla táctil, que ofrece máxima flexibilidad en configuración y automatización. Además, todos los datos del proceso pueden registrarse para asegurar la calidad, la trazabilidad y el cumplimiento de los estándares de la industria.



Características y Beneficios

- Diseño industrial en acero inoxidable
- Diseñado para demandas altas y versátiles
- Mezcladores de diferentes velocidades (bajas y altas)
- Diferentes métodos de calentamiento y enfriamiento disponibles
- Bastidor con patas ajustables
- Pantalla táctil de 9,6" y PLC
- Acoplamiento lácteo de 2" en la tapa con visor de vidrio

Aplicaciones

- Comida para bebés
- Confitería
- Postres y pudines
- Jugos y purés de frutas y vegetales
- Productos de salud y nutrición
- Productos lácteos
- Salsas y sopas

Principio de Funcionamiento

La serie MPV BC está diseñada para la cocción por lotes de productos viscosos bajo condiciones de presión, con máxima flexibilidad. Puede operar como una unidad independiente, conectarse a una estación de llenado o integrarse en una línea piloto. Antes del proceso, el tanque puede esterilizarse opcionalmente con vapor, mientras que la entrada de producto se esteriliza con agua caliente proveniente de un sistema UHT externo. El tanque con doble camisa permite un calentamiento y enfriamiento controlados, gestionando con precisión temperatura y presión a través de la pantalla táctil. Tras la cocción, el lote se enfría y se transfiere sin riesgo de contaminación a una estación de llenado externa.

La limpieza se realiza en línea mediante una unidad CIP, garantizando una operación higiénica.



Accesorios Opcionales

- Calentamiento indirecto mediante doble camisa o calentamiento directo con vapor
- Embudo para adición de ingredientes
- Conexión de nitrógeno para minimizar los niveles de oxígeno
- Capacidades SIP
- Unidad CIP externa
- Registro de datos

Especificaciones

Código de Producto	MPV-BC
Tamaño de Tanque(s)	30L & 50L
Presión lado de producto	3bar(g) [43psi]
Zona de calentamiento a presión	6bar(g) [87psi]
Temp lado de producto	Up to 140°C [284°F]
Materiales	
Línea de Producto	SS AISI 316
Peso y Dimensiones	
Peso	Disponibile por pedido
L x A x H	Disponibile por pedido
Utilidades Requeridas	
Electricidad	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50H or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz
Aire comprimido	6bar(g) [87psi]
Vapor	Depende de la configuración
Agua Fria	Depende de la configuración



Production line Batch Cooker & CIP250

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

