

Mezcladores de Baño María

MPV206BL & MPV207BL

Fácil, Rápido y Preciso

Los modelos OMVE MPV206BL y MPV207BL son sistemas de mezcla y pasteurización por baño maría, diseñados para la preparación y formulación de productos. Estos equipos permiten la creación simultánea de múltiples recetas mediante la mezcla o disolución de ingredientes líquidos o sólidos. Para adaptarse a diferentes necesidades, el modelo MPV206BL está equipado con tres cubetas de mezcla, mientras que el MPV207BL incluye de serie seis cubetas. El tiempo, la temperatura y la velocidad de agitación son totalmente ajustables.



Los mezcladores de baño maría de OMVE ofrecen una amplia gama de geometrías de agitadores para optimizar el proceso de mezcla tanto en productos de baja como de alta viscosidad, garantizando el máximo nivel de flexibilidad para laboratorio en una sola unidad. Estos sistemas pueden configurarse con uno o varios compartimentos para ejecutar distintos procesos de manera simultánea. Para el enfriamiento automatizado, se pueden añadir válvulas de control adicionales. Además, ofrecemos la opción de actualizar estas unidades al modelo MPV206FE, lo que permite realizar procesos de fermentación controlada y automatizada.

Características y Beneficios

- 3 o 6 cubetas para producto, de 5 o 10 litros cada una
- Diseño industrial en acero inoxidable
- Agitación programable
- Almacenamiento de recetas en memoria
- Configuración compacta y flexible
- Alto nivel de automatización



Aplicaciones

- Bebidas
- Productos lácteos y de origen vegetal
- Salsas y sopas
- Alimentos para bebés
- Productos fermentados (versiones FE)

Principio de Funcionamiento

El producto se mezcla en cubetas tipo baño maría, las cuales se sumergen en un baño de agua controlado térmicamente. Este baño se calienta mediante elementos calefactores hasta alcanzar la temperatura deseada, mientras una bomba de recirculación asegura una distribución uniforme del calor en todo el sistema. El equipo incorpora un sensor de nivel de agua que protege la bomba y los elementos calefactores, evitando su funcionamiento en seco y garantizando una operación segura. Los mezcladores pueden activarse o desactivarse según las necesidades del proceso, ofreciendo flexibilidad durante las pruebas. La temperatura máxima del baño de agua es de 80 °C, y el sistema permite vaciar o rellenar fácilmente el circuito con agua fresca cuando sea necesario.



Accesorios Opcionales

- Diferentes cabezales de mezcla
- Mezcladores de alta velocidad
- Cubetas adicionales
- Calefacción por cubeta
- Control de enfriamiento (por compartimento/cubeta)
- Automatización de la agitación y el control de temperatura
- Registro de datos (data logging)



Especificaciones

Código de Producto	MPV206BL	MPV207BL
Tamaño de las cubetas	Estándar de 5 o 10 litros (otros tamaños bajo pedido)	
Number of buckets	3	6
Temperatura del baño de agua	Hasta 85 °C [185 °F]	
Peso & Dimensiones		
Peso	250kg [551lbs]	350kg [772lbs]
Dimensiones	1460 x 800 x 1730mm [57,5 x 31,5 x 68,1"]	2440 x 800 x 1730mm [96 x 31,5 x 68,1"]
Utilidades Requeridas		
Alimentación eléctrica	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz or 440-480Vac/ 3ph+E/ 60Hz	
Suministro de agua	2,5 bar(g) [36 psi] 10 L/min por compartimento	
Suministro de aire	6bar [87psi] (opcional)	



MPV206BL, HT220DSI y FS211 Clean-Fill