

Baño María para Fermentación

MPV206FE & MPV207FE

Automatizado, Eficiente & Preciso

Los modelos MPV206FE y MPV207FE han sido diseñados específicamente para la fermentación de productos. Cada unidad incluye 3 o 6 cubetas de 5 L o 10 L, cada una con control individual mediante una interfaz de pantalla táctil, lo que permite ajustar en tiempo real los parámetros de producción. Todos los Puntos Críticos de Control (CCPs) pueden monitorearse desde la HMI y registrarse para su posterior análisis y auditorías.



La unidad se entrega equipada con agitadores, que garantizan una mezcla homogénea, sensores de temperatura para un control preciso y sensores de pH para un monitoreo exacto, también puede configurarse con varias secciones independientes para llevar a cabo procesos de fermentación simultáneos. Asimismo, es posible añadir válvulas de control adicionales para enfriar el producto al finalizar la fermentación.

Según las necesidades del usuario, la configuración y el nivel de automatización, la unidad puede suministrarse con perfiles programables de tiempo/temperatura o bien con perfiles programables de tiempo/temperatura complementados con secuencias adicionales de agitación asignadas a cada mezclador. Estas opciones permiten que el proceso de fermentación sea más cómodo, preciso y eficiente.

Características & Beneficios

- 3 o 6 cubetas para producto, de 5 o 10L cada una
- Diseño industrial de acero inoxidable
- Sistema de gestión de recetas
- Perfil programable de tiempo/temperatura
- Válvulas de control de enfriamiento para post-fermentación
- Control automatizado, permitiendo fermentación nocturna



Aplicaciones

- Yogur espeso y cremoso
- Crema agria
- Laban & kefir
- Lassi dulce & salado
- Kumis & leche probiótica

Principio de Funcionamiento

El producto se fermenta en cubetas tipo baño maría con control de tiempo y temperatura. Cada cubeta cuenta con sensores de temperatura y pH, y el baño de agua incorpora un sensor de nivel para evitar el funcionamiento en seco.

Los mezcladores permiten secuencias programables de agitación. El proceso es gestionado por software inteligente que, mediante puntos de ajuste de pH, regula automáticamente el perfil de tiempo/temperatura y la mezcla.

La unidad puede vaciarse y rellenarse con agua fresca.



Accesorios Opcionales

- Cabezas de mezcla diferentes
- Mezcladores de alta velocidad
- Cubetas adicionales
- Calefacción por cubeta
- Control de enfriamiento (por compartimento/cubeta)
- Automatización en el control de agitación y temperatura
- Registro de datos



Especificaciones

Código del Producto	MPV206FE	MPV207FE
Tamaños de cubetas	Estándar de 5 o 10 litros, otros bajo solicitud	
Número de cubetas	3	6
Temperatura - baño de agua	Hasta 85°C [185°F]	
Pesos & Dimensiones		
Peso	250kg [551lbs]	350kg [772lbs]
L x A x H	1460 x 950 x 1730mm [57,5 x 37,4 x 68,1"]	2440 x 950 x 1730mm [96 x 37,4 x 68,1"]
Servicios necesarios		
Suministro eléctrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz 440V* / 480V/ 60Hz or 440V-480V/ 3ph + E/ 60Hz	
Suministro de agua	2,5bar(g) [36psi] 10L/min/cubeta	
Suministro de aire	6bar [87psi] opcional	



FS211, CT221 y MPV206FE

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

