

Diseña Emulsiones en Pequeños Lotes

MPV231EF & MPV251EF

Flexible, Eficiente y Preciso

Crear emulsiones estables es un paso fundamental en el desarrollo y la escalabilidad de nuevas formulaciones líquidas. Una emulsificación deficiente puede provocar separación de fases, textura desigual y una vida útil reducida, afectando la calidad del producto y su aceptación por parte del consumidor.

La Línea MPV-EF de OMVE ofrece soluciones compactas y rentables, diseñadas para producir emulsiones de alta calidad con partículas excepcionalmente finas. Su avanzada automatización garantiza un proceso de emulsificación constante y repetible, lo que facilita la transferencia de ensayos exitosos a resultados escalables. Con capacidades de lote desde 47 hasta 200 L, la gama MPV-EF es ideal para laboratorios de I+D y centros de aplicación que buscan precisión, confiabilidad y una visión real de la producción a pequeña escala.



Características y Beneficios

- Pantalla táctil de 9,6" y PLC
- Proceso de emulsificación totalmente controlable
- Diseño industrial en acero inoxidable
- Fácil conexión con otros equipos OMVE
- Configuración altamente flexible
- Programa CIP integrado (limpieza en sitio)

Aplicaciones

- Leche formulada
- Bebidas de origen vegetal
- Premezcla para helados
- Aplicaciones a base de yogur
- Salsas
- Productos para el cuidado personal

Principio de Funcionamiento

Los modelos OMVE MPV231EF y MPV251EF son sistemas compactos y de alto rendimiento para mezcla y emulsificación, diseñados con dos recipientes: un tanque principal presurizado y un tanque de aceite atmosférico. Cada unidad incluye embudos para la incorporación de ingredientes en polvo y líquidos.

El tanque principal está equipado con un mezclador de fondo de alto cizallamiento y un agitador de baja velocidad con rascadores de pared, lo que garantiza una mezcla uniforme y libre de quemaduras. El tanque de aceite, con doble camisa y mezclador de hélice, precalienta el aceite antes de que este se introduzca bajo vacío en el tanque principal, donde se emulsifica en partículas ultrafinas.

Los polvos y otros ingredientes también pueden añadirse bajo vacío directamente en la zona de mezcla. Combinado con un control preciso de la temperatura, este diseño asegura emulsiones rápidas, homogéneas y repetibles, ideales para laboratorios de I+D y aplicación.



Accesorios Opcionales

- Embudo para ingredientes (con conexión en la parte superior o inferior del recipiente)
- Tolla de alimentación (con calefacción) para dosificación de aceite (con mezclador de hélice opcional)
- Enfriamiento automatizado
- Ejecución aséptica
- Actualizaciones de automatización
- Registro de datos (datalogging)

Especificaciones

Código de Producto	MPV231EF		MPV351EF
Tamaño(s) del tanque de mezcla	43L		75L
Tamaño del tanque de aceite	10L		
Temperatura de calentamiento del tanque (opcional)	Up to 160°C [320°F]		
Heating temp. oil tank	Up to 95°C [203°F]		
Peso y Dimensiones			
Peso*	475kg [1047lbs]		470kg [1036lbs]
L x A x H*	1620 x 1000 x 1900mm [63,8 x 39,4 x 74,8"]		
Servicios Necesarios			
Electricidad	400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 32A		
Agua Suave	2-4bar [29-58psi], 800L/ hr		
Suministro de Agua	2-4bar [29-58psi], max. 240L/ hr		
Suministro de Aire	7-9bar [102-130psi]		
Refrigerante (glycol/Agua)	2-4bar [29-58psi], 300L/ hr		
Drenaje	Requerido		

*Depende de la configuración final



MPV231EF, HT220 y CRA226

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

