

Diseña Emulsiones en Pequeños Lotes

MPV3101EF & MPV3201EF Emulsificadores Piloto

Flexibles, Eficientes y Precisos

Crear emulsiones estables es un paso fundamental en el desarrollo y escalado de nuevas formulaciones líquidas. Una mala emulsificación puede provocar separación de fases, textura irregular y una vida útil reducida, afectando la calidad del producto y la aceptación del consumidor.



La línea OMVE MPV-EF ofrece soluciones compactas y rentables diseñadas para producir emulsiones de alta calidad con tamaños de gota excepcionalmente finos. Su automatización avanzada garantiza un proceso de emulsificación constante y repetible, facilitando la transferencia de ensayos exitosos a resultados escalables. Con tamaños de lote de 100 a 200 litros, la línea MPV-EF es ideal para laboratorios de I+D y centros de aplicación que buscan precisión, fiabilidad y una visión real del proceso productivo a pequeña escala.

Características y Beneficios

- Pantalla táctil de 9.6" con control PLC
- Proceso de emulsificación totalmente controlable
- Diseño industrial en acero inoxidable
- Conexión sencilla con otros equipos OMVE
- Configuración altamente flexible
- Preparado para sistema CIP (limpieza en sitio)

Aplicaciones

- Leche recombinada
- Bebidas de origen vegetal
- Premezclas para helados
- Aplicaciones a base de yogur
- Salsas
- Productos de cuidado personal

Principio de Funcionamiento

Los OMVE MPV3101EF y MPV3201EF son sistemas avanzados de mezclado y emulsificación, diseñados para aplicaciones de alto rendimiento en I+D y desarrollo de productos.

Cada unidad cuenta con un tanque de doble camisa equipado con un mezclador de alto cizallamiento en la parte inferior.

Los ingredientes, incluidos los polvos, se introducen a través de un embudo con alimentación por vacío, que los dirige directamente a la zona de mezcla, asegurando una dispersión inmediata y una mezcla homogénea.

El sistema también permite la conexión a un tanque externo de aceite, lo que posibilita la dosificación bajo vacío y la emulsificación del aceite en gotas ultrafinas.

Además, incorpora una bola de lavado integrada y un programa CIP, que permiten una limpieza en sitio eficiente al conectarse a un sistema CIP externo.



Accesorios Opcionales

- Calentamiento y enfriamiento automatizados
- Embudo para incorporación de ingredientes
- Tanque externo para aceite
- Conexión a sistema CIP externo
- Registro de datos (datalogging)

Especificaciones

Código de Producto	MPV3101EF		MPV3201EF
Tamaño de Tanque de Mezclado	100L		200L
Temperatura del Tanque Calentamiento	Hasta 90°C [194°F], optional SIP is 121°C [250°F]		
Peso & Dimensiones			
Peso*	500kg [1102lbs]		600kg [1323lbs]
L x A x H*	2070 x 1100 x 2000mm [81,5 x 43,3 x 78,7"]		2300 x 1100 x 2360mm [90,6 x 43,3 x 92,9"]
Utilidades Requeridas			
Electricidad	400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 32A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 32A		
Agua Suave	2-3bar [29-44psi], 1000L/ hr		
Suministro de Aire	6-7bar [87-101psi]		
Refrigerante (glicol/Agua)	2-3bar [29-44psi], 300L/ hr		
Drenaje	Requerido		
Vapor para SIP [opcional]	2-3bar [29-44psi], 15kg/ hr		

*La información puede variar según la configuración final del equipo.



HT320, MPV3201EF y FS211

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 