

Esterilização Direta a Vapor em Linha

HT324 - Sistema Adicional de Infusão de Vapor

Sistema de Infusão Direta de Vapor e DSI

O HT324 oferece as tecnologias de Infusão de Vapor e Injeção de Vapor em um único sistema. A Infusão Direta de Vapor é uma tecnologia de tratamento térmico utilizada para produtos alimentícios sensíveis que requerem uma alta taxa de eliminação de esporos e minimizam a degradação do produto.

O resfriamento é realizado no tanque de expansão a vácuo. Isso permite um perfil de aquecimento e resfriamento muito rápido, minimizando o impacto térmico no produto.

O sistema pode ser controlado de forma independente ou integrado ao sistema HT320. A capacidade nominal é de 100 L/h ou 200 L/h.



Características e Benefícios

- Fácil de usar.
- Design higiênico para limpeza eficiente.
- Sistema automático CIP/SIP.
- Tempos de retenção muito curtos.
- Alto nível de automação e controle.
- Pressão de saída da bomba do tanque de expansão: 20 bar.
- Vácuo de 0,2 bar(a) para resfriamento máximo no tanque de expansão.

Aplicações

- Produtos lácteos como leite, creme e outros.
- Alimentos para bebês.
- Bebidas ricas em proteínas.
- Produtos à base de plantas, como bebidas de soja, leite de amêndoa, leite de aveia.
- Clareadores de café (não lácteos).

Princípio de Funcionamento

O sistema de infusão de vapor HT324 foi projetado para permitir que o operador esterilize produtos, em baixo fluxo, por meio de infusão de vapor.

O produto é conduzido através da câmara de esterilização, que é preenchida com vapor condicionado. À medida que o produto passa por ela, é aquecido rápida ou instantaneamente, atingindo as condições requeridas.

O HT324 pode ser instalado após um sistema HT320.



Acessórios Opcionais

- Conexão com o homogeneizador a montante e/ou a jusante.
- Registro de dados externo.
- Tubos de retenção variáveis.
- Assistência remota.

Especificações

Código do Produto	HT324-100	HT324-200
Execução	Experto	Experto
Tecnologias térmicas	Infusão de Vapor - Injeção Direta	Infusão de Vapor - Injeção Direta
Fluxo Nominal	100L/hr (80-150L/hr)	200L/hr (160-250L/hr)
Temp. máx. de aquecimento	150°C [302°F]	150°C [302°F]
Viscosidade máx. (injeção)	500cPs	300cPs
Viscosidade máx. (cabecote de infusão)	200cPs	200cPs
Materiais		
Lado del producto	SS316	SS316
Diâmetro do tubo	½"	¾"
Peso e Dimensões		
Peso	Appr. 550kg [1213lbs]	Appr. 550kg [1213lbs]
Dimensões (L x A x P)	1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]	1280 x 1350 x 2700mm [50 x 53 x 106"]
Utilidades Requeridas		
Vapor	8bar(g)	8bar(g)
Eléctrico	370-400V/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps	370-400V/ 3ph+N+E/50Hz/ 16Amps 210-240V/ 3ph+E/ 60Hz/ 16Amps



O sistema HT324 pode ser integrado perfeitamente com outros equipamentos da OMVE