

Homogeneíza e Emulsifica

HP102 Homogeneizador em Linha

Simulação Precisa de Produção

Os homogeneizadores em linha de alta pressão OMVE HP102 são projetados para operar de maneira contínua junto com os sistemas HTST/UHT da OMVE, permitindo simular com precisão os processos de produção.

A homogeneização a alta pressão melhora as propriedades dos produtos líquidos, oferecendo maior estabilidade, vida útil prolongada, melhor sabor, uma sensação na boca mais agradável e pode reduzir a necessidade de aditivos. Os homogeneizadores OMVE HP102 oferecem uma construção econômica e são projetados para operar higienicamente em linha, sem amortecedores de pulsação que possam gerar pontos mortos indesejados.

O nível de automação permite uma operação sem desvios. Além disso, os homogeneizadores HP102 podem ser conectados perfeitamente ao HT220 Basic ou utilizados como soluções independentes.



Características & Benefícios

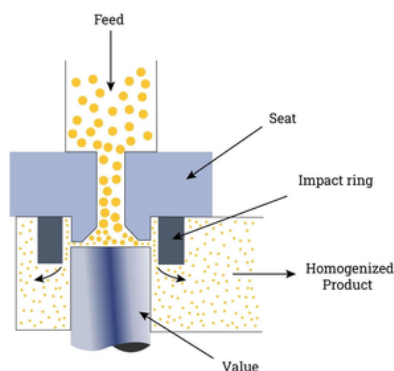
- Design higiênico ou design asséptico com filtro estéril.
- Válvulas de homogeneização em dois estágios.
- Pulsação mínima graças aos dois êmbolos.
- Sem necessidade de amortecedores de pulsação.
- Alto nível de automação.
- Não requer vapor.
- Adequado para CIP e SIP.
- Volumes mortos mínimos.
- Operação fácil com sistemas básicos HT220

Aplicações

- Lácteos
- Bebidas à base de plantas
- Cremes vegetais
- Sucos
- Nutracêuticos

Princípio de Funcionamento

O homogeneizador funciona forçando o líquido através de um estreito espaço a alta pressão, entre um componente fixo e outro em rotação. Este processo submete o líquido a um intenso esforço de cisalhamento e pressão, desintegrando partículas e gotas em tamanhos menores e mais uniformes, entre 0,2 e 2 microns. A turbulência e as forças mecânicas geradas durante este processo permitem uma mistura completa e a estabilização do produto.



Acessórios Opcionais

- Execução Asséptica
- Melhoria da automação
- By-pass para maior vazão durante o CIP
- Melhoria da atualização
- Carro móvel

Especificações

Código do Produto	HP102-20	HP102-30
Caudal Ajustável	10-30L/hr	15-55L/hr
Pressão de Homogeneização	600bar [8700psi]	400bar [5800psi]
Etapas de Homogeneização	2	2
Número de Pistões	2	2
Viscosidade Máxima (em linha)	Approx. 2000cPs	
Tamanho Máximo de Partícula	0,5mm	
Temperatura de Operação	< 90°C [194°F]	
Leitura de pressão	Digital	
Pressão Mínima de Alimentação	0	
Temperatura de Limpieza. @ 30 min.	90°C [194°F]	
Temperatura de esterilização @ 30 min.	140°C [284°F]	
Lubrificação	Grasa	
Materiales		
Material em contacto com o produto	SS316	
Peso & Dimensiones		
Peso	200kg [441lbs]	
Dimensões (L x A x H)	880 x 880 x 600mm [34,6 x 34,6 x 23,6"]	
Utilidades Necessárias		
Suprimento Elétrico	370-400Vac/ 3ph+N+E/ 50Hz/ 16A or 200-240Vac/ 3ph+E/ 60Hz/ 16A	
Suprimento de Água (para versão asséptica)	2,5bar(g) [36psi]	



Homogeneizador em linha integrado para sistemas UHT em miniatura

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 