

# Homogeneíza e Emulsifica

## HP202 Homogeneizador em Linha de Bancada com 2 Pistões

Para uma simulação precisa da sua produção

O HP202 é um homogeneizador em linha de alta pressão de bancada com 2 pistões, projetado especificamente para ser integrado aos sistemas HTST/UHT da OMVE ou a outros equipamentos de fluxo



contínuo em pequena escala. O seu principal objetivo é permitir uma simulação precisa do processo de produção industrial, melhorando propriedades críticas como a estabilidade, a vida útil e a sensação na boca, reduzindo simultaneamente a necessidade de aditivos. Graças ao seu design avançado de dois pistões, o sistema opera sem a necessidade de amortecedores de pulsação, eliminando pontos mortos indesejados e riscos de contaminação. O equipamento pode ser totalmente integrado na linha de produção com controlo automático de pressão e caudal, o que minimiza erros operacionais, reduz custos de manutenção e maximiza o rendimento durante o processamento.

## Características e Benefícios

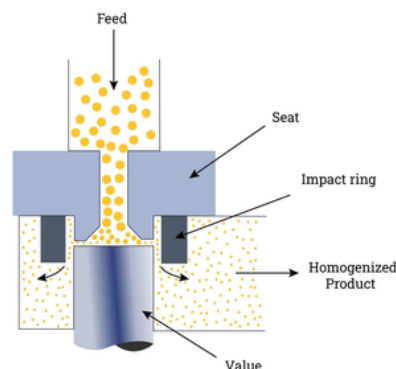
- Design higiénico ou design asséptico com filtro estéril.
- Válvulas de homogeneização de duas etapas.
- Pulsação mínima graças aos dois pistões.
- Não requer amortecedores de pulsação.
- Alto nível de automação.
- Não requer vapor para o funcionamento padrão.
- Adequado para processos CIP y SIP
- Volumes mortos mínimos para evitar perdas de produto.
- Operação fácil em conjunto com o sistema HT220.

## Aplicações

- Laticínios
- Bebidas de origem vegetal
- Cremes (vegetais)
- Sumos
- Nutracêuticos

## Principio de Funcionamiento

O homogeneizador funciona forçando o líquido a passar através de uma fenda estreita e de alta pressão entre um componente estacionário e um rotativo. Este processo submete o líquido a intensas forças de cisalhamento e pressão, o que decompõe partículas e gotas em tamanhos menores e mais uniformes, entre 0,2 e 2 micrones. A turbulência e as forças mecânicas geradas durante este processo permitem uma mistura completa e a estabilização do produto.



## Acessórios Opcionais

- Execução assética.
- Registrador de dados (Data logger).
- By-pass para maior caudal durante o CIP.
- Atualização de automação.
- Carrinho móvel.
- Tremonha de alimentação para funcionamento independente.

## Especificações

| Código de Produto                     | HP202-20   | HP202-30         |
|---------------------------------------|--|------------------|
| 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 Limpeza @ 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 y 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                    | 2,5bar(g) [36psi]  |                  |
| Vapor (Apenas para Execução Assética) | 3,5bar(g) [51psi]  |                  |



Homogeneizador integrado, controlado pela HMI do sistema UHT