

# MPV Linha de Fermentadores

para Fermentação e Processos Pós-Fermentação

## MPV206FE

Sistema de Banho-Maria  
(3 cubas)



Processamento simultâneo de diferentes receitas

- Fermentação e produção em batelada com a máxima eficiência
- Capacidade por tanque: 5, 10 ou 20 litros

## MPV207FE

Sistema de Banho Maríá  
(6 cubas)



Portátil, compacto e com controle de temperatura

- Controle de tempo e temperatura compartilhado ou independente por cuba
- Capacidade por tanque: 5, 10 ou 20 L

## MPV230FE

Fermentador Atmosférico



Fermentação Controlada e Fácil

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Capacidade: 30L, 50L, 100L, 200L, 400L

## MPV231FE

Fermentador Pressurizado  
Versão Lab



Fermentação integral, controlada e asséptica

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Ideal para operar em linha com sistemas HTST/UHT e módulo de estruturação
- Capacidade: 30 L

## MPV351FE

Fermentador Pressurizado  
Versão Piloto



Fermentação integral, controlada e asséptica

- Tempo / Temperatura / Agitador / Controle de pH
- Ideal para operar em linha com sistemas HTST/UHT e módulo de estruturação
- Capacidade: 50, 100, 200, 400 L

## CT121

Unidade Texturizadora  
de mesa



Móvel, compacto, com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 10 L/h

## CT221

Unidade Texturizadora  
Versão Lab



Móvel, compacto, com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 10 L/h

## CT321

Unidade Texturizadora  
Versão Piloto



Mistura de alta cisalha, industrial e com controle de temperatura

- Texturizador com resfriamento para produtos de iogurte
- Capacidade: 100L/hr

Tanques de Processo Multipropósito FE

MPV



# MPV Linha de Fermentadores

para Fermentação e Processos Pós-Fermentação

## Sistemas Padrão e Sob Medida

A OMVE projeta diferentes tipos de sistemas de fermentação, acessórios e oferece linhas completas de processamento de fermentação, desde a preparação do produto até o produto estruturado final.



30L/h Mistura + Sistema HTST/UHT Indireto + Tubos de retenção + Homogeneização + Fermentação + Texturizador

## Linha de Equipamentos

Os tanques multipropósito da OMVE são utilizados em uma ampla gama de aplicações. Cada aplicação tem seus próprios requisitos específicos, mas também podem ser combinados em um único tanque. Para obter informações mais detalhadas, consulte nossa equipe da OMVE.



MPV-BL

Tanques de mistura e homogeneização



MPV-BC

Cozimento em batelada  
Processamento em batelada



MPV-AB/HB

Tanques de reserva assépticos  
Tanques de reserva higiênicos

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

