

# PLANTA PILOTO POLIVALENTE DE HOMOGENEIZACION Mod. OMO/EV

## INTRODUCCION

La homogeneización de alta presión es un proceso totalmente mecánico que se obtiene forzando el producto a través de una especial válvula de abertura regulable, denominada válvula de homogeneización.

La manifestación repentina y simultánea de algunos fenómenos (compresión, aceleración, cavitación, etc.) produce la micronización de las partículas en suspensión que se dispersan uniformemente y no tienden a aflorar.

Esta técnica se utiliza en la industria alimentaria para garantizar a los productos estabilidad, larga duración y digeribilidad.

## DATOS TECNICOS

- Estructura de acero inox AISI 304
- Alimentación máx.: 100 kg/h (caudales mayores bajo pedido)
- Presión máxima de funcionamiento: 250 bar
- Una sola etapa de homogeneización
- Válvula de homogeneización de alta eficiencia, capaz de crear una micronización óptima también con presiones relativamente bajas
- Bomba volumétrica de émbolo
- Partes en contacto con el producto de acero inox AISI 316
- Manómetro, realizados en acero inox AISI 316
- Cuadro eléctrico conforme a las normas CE, grado de protección IP55, con interruptor automático diferencial

**Dimensiones:** 900 × 600 × 1600 mm

**Peso:** 243 kg

## ACCESORIOS BAJO PEDIDO

- El lavado de la instalación puede efectuarse con la unidad auxiliar mod. LAV/EV.



### APTO PARA LA ELABORACION DE:

LECHE (línea de mesa)	LECHE (línea sobre ruedas)	FRUTAS	TOMATE	CITRICOS	ACEITUNAS	SEMILLAS OLEAGINOSAS	UVA	CERVEZA	PESCADO	LICORES
	•	•								

### INDISPENSABLE

#### SERVICIOS (A CARGO DEL CLIENTE)

- Alimentación eléctrica: 400 Vca 50 Hz trifásica – 4 kVA (otra tensión y frecuencia bajo pedido)
- Agua: consumo máximo: 50 l/h
- Drenaje en piso

### INCLUIDO

MANUAL DE USO Y DE MANTENIMIENTO

