



ESPAÑOL

Homogeneizadores de alta presión
y bombas de pistón

El homogeneizador industrial que revolucionará la producción de helado



MODELOS DE FICHA TÉCNICA:

MICROLAB 400



Ver el vídeo



www.fbftalia.it

MICROLAB 400

Los homogeneizadores para heladerías, en la producción de "helado industrial", juegan un papel fundamental en garantizar el éxito del producto final. Sin embargo, hasta ahora, el uso de esta maquinaria en heladerías artesanales ha sido a menudo problemático debido a problemas relacionados con los costos, las dimensiones, la complejidad de uso y la falta de un estudio óptimo de su rendimiento.

En FBF Italia, hemos abordado estos desafíos, desarrollando un homogeneizador para heladerías eficiente y de calidad, capaz de satisfacer sus necesidades personalizadas.

PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

La mezcla es aspirada por los pistones bombecedores de la homogeneización industrial y enviada a alta presión a la válvula homogeneizadora. Al salir, el producto sufre una micronización de sus componentes debido a fuerzas tales como: aceleración súbita con desarrollo de velocidad de alrededor de 9.300 cm/seg, violenta cavitación y fricción entre las propias partículas. Nuestra máquina industrial para helado, Microlab 400, permite obtener glóbulos de grasa con un tamaño inferior a 3,5 μm (0,0035 mm). Esta micronización despoja a los glóbulos de grasa de su revestimiento superficial y aumenta su superficie expuesta al trabajo de los emulsionantes, estabilizando primero la fase agua-aceite y luego dando al helado una textura aún más suave y una sensación seca que caracteriza a un buen helado.

USO CON UN SOLO PASTEURIZADOR EN RECIRCULACIÓN

- El uso del Microlab 400 con un solo pasteurizador debe ser en recirculación sobre este
- Una vez que el producto en el pasteurizador alcanza la temperatura de 50 °C y el azúcar ha sido completamente solubilizado, el homogeneizador comienza la recirculación del lote en un bucle (5 veces aproximadamente), para asegurarse de que el helado está totalmente homogeneizado
- El tiempo de proceso recomendado se calcula por la siguiente fórmula: tamaño del lote en litros dividido por 1,33 (es decir, un lote de 30 litros se requiere 23 minutos de proceso de recirculación)

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Filtro de aspiración, aceite lubricante, juego de juntas tóricas y empaques



USO CON DOS PASTEURIZADORES

- Cuando el producto alcanza la temperatura de pasteurización, 85-90°C en el primer equipo se pone en marcha el homogeneizador que a la vez transfiere el helado al segundo pasteurizador para empezar el enfriamiento

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Manguera c/w accesorios de calidad alimentaria

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Homogen.	Motor eléctrico	Caudal (50/60 Hz)	Presión máxima	Pistones de bombeo	Dimensiones	Peso neto
Modello	(kW)	(l/h)	(bar)	(nr.)	(cm)	(kg)
MICROLAB 400	2,2	400	120	2	45x49x77	120



FBF ITALIA Srl
Via Are, 2, 43038 Sala Baganza (PR) Italy

Ph.: +39 0521 54 82 11 Fax: +39 0521 83 51 79
eMail: info@fbfitalia.it Web: www.fbfitalia.it