



## Microlab 400: EL HOMOGENEIZADOR PERFECTO PARA PEQUEÑAS PRODUCCIONES POR LOTES

El homogeneizador desempeña una función primaria y muy importante en la producción industrial de los helados, pero resultan muy caros, grandes y complejos para pequeñas producciones no industriales y/o artesanales.

Con un caudal de 400 litros por hora y una presión de hasta 120 bar, nuestro MICROLAB se adapta perfectamente en aplicaciones de lotes pequeños, obradores artesanales y puntos de venta.

El MICROLAB se puede colocar en recirculación sobre un pasteurizador o entre dos pasteurizadores instalado en línea.

El proceso de homogeneización es altamente positivo en la producción de helados ya que mejora la disolución de los ingredientes incrementado por tanto la digestibilidad, la durabilidad y estabilidad en almacenamiento, la cremosidad, realza los sabores y colores y rebaja la sensación de frío en boca.

### ¿Cómo trabaja el MICROLAB 400?

Tiene dos pistones de bombeo para empujar el producto contra la válvula de homogeneización pudiendo conseguir una presión de hasta 120 bar.

En la válvula de homogeneización se consigue un aumento elevado de velocidad (Hasta 9.300cm/sg) provocando una gran cavitación y debido a la fricción y choque entre las células, el producto sufre un proceso de micronización que reduce el tamaño medio de las partículas sólidas de grasa a unos pocos micrómetros (<0,0035mm). El proceso de micronización elimina el recubrimiento exterior de la célula grasa aumentando la superficie de contacto con los emulsionantes. Esto favorece la fase de agua-aceite, provoca que la textura del helado sea más suave y da un sabor seco haciendo del helado un producto de alta calidad.

**FBF ITALIA S.r.l.**

Via Are, 2 - 43038 Sala Baganza (Parma) - Italy  
info@fbfitalia.it

[www.fbfitalia.it](http://www.fbfitalia.it)



Versión en español





#### Características Técnicas

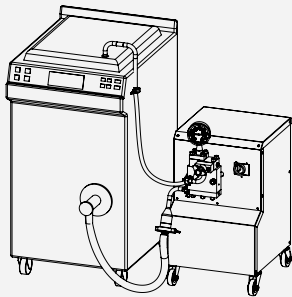
Caudal	l/h	400
Presión máxima	bar	120
Pistones de bombeo	nr.	2
Peso neto	kg	120
Dimensiones	cm	45x49x75



**Equipamiento incluido:** Filtro de aspiración, aceite lubricante, juego de juntas tóricas y empaques.

**Equipamiento opcional:** Manguera c/w accesorios de calidad alimentaria.

#### Uso del MICROLAB 400 con un solo pasteurizador en recirculación

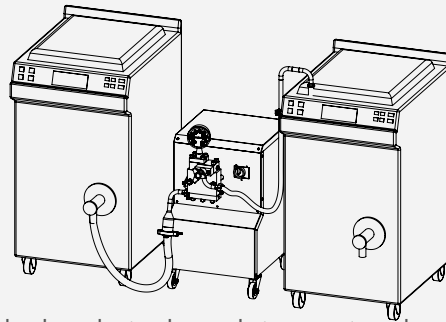


El uso del Microlab 400 con un solo pasteurizador deber en recirculación sobre este.

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).

#### Uso del MICROLAB 400 con dos pasteurizadores (instalación en línea)



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.

Distribuido por:

Agente local:

