

FERMENTADOR 6000 L

GAMA BIOPRO



Biorreactor fabricado totalmente en acero inoxidable de capacidad de trabajo 6000 litros.

Equipos diseñados para sectores biotecnológicos muy diferentes. A la izquierda un fermentador para la industria agroalimentaria y a la derecha un fermentador para la producción de vacunas.

Fermentador agro acabado satinado y acero inox. 304. Fermentador producción de vacunas acabado en brillo espejo y acero inox 316 L.

Equipos automatizados, con apartamiento de fácil acceso desde plataforma o estructura auxiliar.

Diseño a medida, optimizando al máximo el espacio disponible en tapas y cuerpo. Más de 10 entradas para control de proceso, y sistemas de control de temperatura diferentes.

Computadora PC y software SCADA para la supervisión, control y adquisición de información de procesos.

Sistema de control táctil de la interfaz hombre-máquina (HMI) e instrumentación para el control de cada parámetro.

Características

- Presión de diseño: -1/3,5 barg.
- Material en contacto con el producto: acero inoxidable AISI 316L. Acabado interior esmerilado con Ra < 1,6 µm. y acabado exterior decapado y pasivado.
- Tapa inferior: tipo Klöpfer. Tapa superior: tipo Klöpfer.
- Sistema de agitación con aspas de alta eficiencia en mezcla. Agitador provisto de sistema de cierre mecánico simple.
- Sistema de termostatación por medio de camisa de media caña (Agro).
- Sistema de termostatación por medio de camisa en cuerpo cilíndrico. Cuba esterilizable por camisa, inyección directa de vapor o mixta (farmacéutico).
- Conexiones:
 - Múltiples entradas en virola y fondo superior para salida/entrada de gases (esterilizables de modo independiente), sondas, puertos de adición y elementos de control.
 - Puerto de cosecha compuesto por válvula de fondo y accesorios para esterilización del mismo.

ESPECIFICACIONES

Sector	Agro/Farmacéutico
Relación Altura - diámetro	3:1
Volumen de trabajo	6000 L

Automatización y control

- Control analógico de presión interna del reactor con regulación manual mediante válvula proporcional.
- Control del resto del equipo mediante: sistema de control táctil de la interfaz hombre-máquina (HMI) e instrumentación para el control de cada parámetro.
- Computadora PC y software SCADA para la supervisión, control y adquisición de información de procesos.
- Conexión vía Ethernet permite el control del fermentador desde cualquier lugar que tenga acceso a Internet.