

Monotubo Helicoid

C24



Características únicas y exclusivas

Funcionando contracorriente con fluidos refrigerantes o calentadores, presenta un coeficiente de intercambio térmico excepcionalmente elevado, gracias al especial perfil arrugado de los dos tubos inox concéntricos.

De ello deriva una reducción substancial de la superficie de intercambio, con respecto a los intercambiadores tubulares tradicionales con tubo liso. Las prestaciones y aplicaciones son múltiples y originales. En efecto, es el único intercambiador tubular para la refrigeración o el calentamiento homogéneo de las uvas pisadas descobajadas, con o sin escobajos, de pulpa de fruta, de varios productos con sólidos o fibras en suspensión (hasta un 25-30%).

Ideal, pues, para:

- Refrigeración en línea a 15°C de las uvas blancas pisadas y descobajadas para bloquear la evolución de fermentación antes del prensado.
- Reducción inmediata a 25°C de la temperatura del producto pisado de uvas negras.
- Termorregulación por recirculación del producto pisado rojo durante el curso de la mace ración-fermentación.

Fabricado totalmente en acero inox AISI 304.

Bajo pedido puede suministrarse dotado de un aislamiento eficaz de poliuretano expandido por inyección y revestimiento inox.

Modelo		50/6	65/6	80/6	80/8	100/10	100/14
Capacidad de cambio		Glicol de +5° C a +10° C					
Pisado de +25° a +15° C	Kcal/h	-	76.000	122.000	182.000	270.000	414.000
Mosto de +25° a +15° C	Kcal/h	74.000	85.000	138.000	270.000	395.000	-
Dimensiones							
Largo	mt	6,22	6,28	6,32	6,32	6,40	6,40
Ancho	mt	0,55	0,66	0,66	0,66	0,69	0,69
Alto	mt	0,76	1,00	1,10	1,28	1,95	2,52
Peso neto	Kg	300	450	500	690	1.200	1.800