

C24

MULTITUBO HELICOID

Scambiatore multitubo sanitario costituito da tubi corrugati di piccolo diametro inseriti all'interno di un mantello.

Particolarmente indicato per processi di scambio termico di prodotti alimentari a bassa e media viscosità, anche con piccoli particolari in sospensione, quali vino, mosto di vino, birra, succhi di frutta e prodotti lattiero caseari, è ideale per:

- refrigerazione dei mosti per favorirne la decantazione;
- controllo in rimontaggio della temperatura di fermentazione dei mosti;
- pastorizzazione di succhi di frutta e latte.

L'esecuzione è in acciaio inox AISI 304 sul lato servizio

e in AISI 316 sul lato prodotto.

L'apparecchio si presta all'installazione sia in orizzontale che in verticale e può essere fornito di una efficiente coibentazione in poliuretano espanso per iniezione e rivestimento inox e di compensatori di dilatazione.



C 24 HELICOID MULTITUBE

Sanitary multitube heat exchanger comprising small corrugated tubes in a shell.

Particularly suitable for heat exchange processes in foodstuffs with low or medium viscosity, also with small suspended solids, such as wine, wine must, beer, fruit juice and dairy products.

Ideal for:

- cooling must to facilitate decanting;
- must fermentation temperature control during pumping over;
- pasteurization of fruit juice and milk.

Entirely in stainless steel, AISI 304 on the service side and AISI 316 on the product side.

The equipment can be installed horizontally or vertically and can be supplied with efficient insulation in injected expanded polyurethane in a stainless steel shell, and with expansion compensators.

C 24 MULTITUBE HELICOID

Echangeur multitube stérile comprenant des tubes plissés de petit diamètre emboîtés dans une cuirasse. Particulièrement indiqué dans des processus d'échange thermique de produits alimentaires peu et moyennement visqueux, avec le cas échéant de petites particules en suspension, comme le vin, le moût de vin, la bière, les jus de fruits et les produits laitiers et fromagers, on le conseille pour:

- réfrigérer les moûts pour en favoriser la décantation
- contrôler le remontage de la température de fermentation des moûts
- pasteuriser des jus de fruits et du lait.

Il est en acier inox AISI 304 côté service et en AISI 316 côté produit. L'appareil peut être installé horizontalement ou verticalement et peut être fourni avec une efficace isolation en polyuréthane expansé par injection, revêtement inox et compensateurs de dilatation.

C 24 MULTITUBO HELICOID

Intercambiador multitubo sanitario constituido por tubos arrugados de pequeño diámetro introducidos en el interior de un forro.

Particularmente indicado para procesos de intercambio térmico de productos alimentarios con viscosidad baja y mediana, incluso con pequeñas partículas en suspensión, como vino, mosto de vino, cerveza, zumos de fruta y productos lácteos, es ideal para:

- Refrigeración de los mostos para favorecer su decantación.
- Control de la temperatura de fermentación de los mostos durante la fase de bombeo.
- Pasteurización de zumos de fruta y leche.

Fabricado en acero inox AISI 304 en el lado servicio y en AISI 316 en el lado producto. El aparato puede ser instalado tanto en horizontal como en vertical y puede suministrarse dotado de un aislamiento eficaz de poliuretano expandido por inyección y revestimiento inox y de compensadores de dilatación.

C 24 MEHRROHR- WÄRMETAUSCHER HELICOID

Mehrrohrwärmetauscher, bestehend aus Röhren mit kleinem Durchmesser und gefaltetem Spezialprofil, geschützt durch einen Mantel.

Besonders geeignet für Wärmetausch bei Lebensmitteln mit niedriger bis mittlerer Viskosität, auch mit einem geringen Anteil von schwebenden Feststoffen, wie Wein, Weinmost, Bier, Obstsaften, Milch- und Käseprodukte, ideal für:

- Kühlung von Most zur Förderung der Dekantierung.
- Gärtemperaturkontrolle beim Wiederaufguss von Most.
- Pasteurisierung von Obstsaften und Milch.

Ausführung aus Edelstahl AISI 304 an der Service- und aus AISI 316 auf der Produktseite. Das Gerät kann sowohl horizontal als auch vertikal installiert werden und ist lieferbar mit effizienter Polyurethanisolation, Edelstahlverkleidung und Ausdehnungsausgleichern.



Controllo automatico temperatura prodotto mediante regolazione fluido riscaldante.

Automatic product temperature control by regulation of heating fluid.

La température du produit est contrôlée automatiquement par régulation du fluide chauffant.

Control automático temperatura producto por medio de regulación fluido calentador.

Automatische Steuerung der Produkttemperatur durch Regelung der Heizflüssigkeit.

DATI TECNICI | TECHNICAL DATA | DONNEES TECHNIQUES | DATOS TECNICOS | TECHNISCHE DATEN

Modello	Model	Modèl	Modelo	Modellgröße		60/1	76/1	88/1	114/1	168/1	168/2
Capacità di scambio	Exchanger capacity	Capacité d'échange	Capacidad de cambio	Austauschleistung							
Glicole da +5° C a +10° C	Glycol from +5° C to +10° C	Glycol de +5° C à +10° C	Glicol de +5° C a +10° C	Glykol von +5° C bis +10° C							
Mosto da +25° C a +15° C	Must from +25° C to +15° C	Moût de +25° C à +15° C	Mosto de +25° C a +15° C	Most von +25° C bis +15° C	Kcal/h	13.800	30.400	52.500	142.600	180.000	460.000
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen							
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	6,50	6,50	6,80	6,80	7,15	7,15
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,70
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	0,50	0,52	0,54	0,57	0,60	0,90
Peso netto	Net weight	Poids net	Peso neto	Nettogewicht	Kg	160	170	180	210	260	440

I dati tecnici sopra riportati non sono impegnativi e Cadalpe si riserva la facoltà di variarli al pari dei modelli illustrati.



Cadalpe spa 31028 Vazzola (TV) Italy - Via C. Battisti, 87 - Tel. +39 0438 441570 (r.a.)
 Fax +39 0438 441577 - e-mail: info@cadalpe.com - sito web: www.cadalpe.com