

SCAMBIATORE DI CALORE MONOTUBO HELICOID

Lo scambiatore monotubo Helicoid C 24 operante in contro-corrente con fluidi refrigeranti o riscaldanti, presenta un coefficiente di scambio termico eccezionalmente elevato, grazie allo speciale profilo corrugato dei due tubi inox concentrici.

Da ciò una riduzione sostanziale della superficie di scambio, rispetto agli scambiatori tubolari tradizionali a tubo liscio.

Le prestazioni ed applicazioni sono multiple ed originali.

E' infatti l'unico scambiatore tubolare per la refrigerazione o il riscaldamento omogeneo del pigiato d'uva diraspato, con o senza raspi, di polpe di frutta, di prodotti vari con solidi o fibre in sospensione (fino al 25-30%). Ideale quindi per:

- raffreddamento in linea a 15°C del pigiato diraspato di uve bianche per bloccare l'evoluzione fermentativa prima della pressatura;
- abbattimento immediato a 25°C della temperatura del pigiato di uve rosse;
- termoregolazione per riciclo del pigiato rosso nel corso della macero-fermentazione.

L'esecuzione è integralmente di acciaio inox AISI 304.

Su richiesta può essere fornito di una efficiente coibentazione in poliuretano espanso per iniezione e rivestimento inox.



C 24 HELICOID HEAT EXCHANGER

The Helicoid C 24 monotube heat exchanger, operating by means of counterflowing cooling or heating fluids, has an exceptionally high heat exchange coefficient, due to the special corrugated profile of the two concentric stainless steel pipes. This considerably reduces the exchange surface compared with conventional smooth pipe heat exchangers. A wide range of original applications are available. This is the only tubular heat exchanger for the homogeneous cooling or heating of grape mash (with or without stalks), fruit pulp and other products containing suspended solids or fibres (up to 25-30%).

It is therefore ideal for:

- in-line chilling of white grape mash at 15°C, to prevent fermentation before pressing;
- instantaneous chilling of black grape mash at 25°C;
- black grape mash fermentation control by means of by-pass circulation. Made entirely in AISI 304 stainless steel.

Can be supplied on request with effective insulation by injected expanded polyurethane and a stainless steel cover.



C 24 ECHANGEUR DE CHALEUR HELICOID

L'échangeur monotube Helicoid C 24, fonctionnant en contrecourant avec fluides réfrigérants ou réchauffants, présente un coefficient d'échange thermique exceptionnellement élevé grâce au profil gouffré spécial des deux tuyaux inox concentriques. Cela entraîne une réduction remarquable de la surface d'échange par rapport aux échangeurs tubulaires traditionnels à tuyau poli. Ses performances et ses applications sont multiples et originales. Il s'agit en effet du seul échangeur tubulaire pour la réfrigération ou le réchauffement homogène du raisin foulé égrappé, avec ou sans rafles, des pulpes de fruits, des produits divers ayant des solides ou des fibres en suspension (jusqu'à 25-30%).

Il est donc la solution idéale pour:

- le refroidissement en ligne à 15°C du raisin blanc foulé et égrappé afin de bloquer l'évolution fermentative avant le pressage;
- la réduction immédiate à 25°C de la température du raisin rouge foulé;
- la thermorégulation, par recyclage, du raisin rouge foulé pendant la macéro-fermentation.

Il est entièrement réalisé en acier inox AISI 304. Sur demande il peut être isolé efficacement avec du polyuréthane expansé par injection et revêtu en inox.

C 24 INTERCAMBIADOR DE CALOR HELICOID

Intercambiador tubo-tubo Helicoid C 24 funcionando en contracorriente con fluidos refrigerantes o calentadores; tiene un coeficiente de intercambio térmico excepcionalmente elevado gracias al especial perfil arrugado de dos tubos inox concéntricos.

De eso se deriva una reducción substancial de la superficie de intercambio con respecto a los intercambiadores tubulares tradicionales de tubo liso.

Las prestaciones y las aplicaciones son múltiples y originales. En efecto, es el único intercambiador tubular para la refrigeración o el calentamiento homogéneo de las uvas pisadas y desraspadas, con escobajos o sin ellos, de pulpas de frutas y productos varios con sólidos o fibras en suspensión (hasta el 25-30%).

Ideal, pues, para:

- enfriamiento en línea a 15°C de uvas blancas pisadas y desraspadas, para parar la evolución de la fermentación del pisado;
- reducción inmediata a 25°C de la temperatura del pisado de uvas negras o rojas;
- termorregulación para reciclamiento del pisado rojo o negro durante la maceración-fermentación.

Realizado integralmente en acero inoxidable AISI 304. A pedido se puede dotar de un aislamiento eficaz de poliuretano celular por inyección y revestimiento inox.

C 24 WÄRMETAUSCHER HELICOID

Der Einrohr-Austauscher Helicoid C 24, mit Kühl- bzw. Erhitzflüssigkeiten im Gegenstromlauf arbeitend, hat dank dem gefalteten Spezialprofil der zwei konzentrischen Edelstahlrohren einen ungewöhnlich hohen thermischen Austauschfaktor. Daher weist er gegenüber den traditionellen Rohrbündelaustauschern mit glattflächigem Rohr eine beachtliche Reduzierung der Austauschfläche auf.

Die Leistungen und Anwendungsmöglichkeiten sind vielseitig und originell. Er ist nämlich der einzige Rohraustauscher zur gleichmäßigen Kühlung oder Erwärmung von Traubenmaische mit oder ohne Traubenkamm, von Obstmaische, verschiedenen Produkten mit schwebenden Festkörpern oder Fasern (bis 25-30%). Daher ideal für:

- rasche Abkühlung der Weißmaische nach dem Keltern auf 15°, um die Gärung vor dem Pressen zu verhindern;
- rasche Abkühlung der Temperatur der Rotmaische auf 25°;
- Thermoregelung der Rotmaische durch Umwälzen während der Gärung und Mazeration.

Vollständig aus rostfreiem Stahl V2a (AISI 304). Auf Wunsch mit leistungsfähiger Polyurethan-Isolierung und rostfreier Verkleidung lieferbar.

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

Modello	Model	Modèle	Modelo	Modellgröße	50/4R	50/4	50/6	65/6	80/6	100/10
Capacità di scambio	Exchanger capacity	Capacité d'échange	Capacidad de cambio	Austauschleistung						
Glicole da +5° a +10°C	Glycol from +5° to +10°C	Glycol de +5° à +10°C	Glicol de +5° a +10°C	Glykol von +5° bis +10°C						
Pigiato da +25° a +15°C	Mash from +25° a +15°C	Foulée de +25° à +15°C	Pisado de +25° a +15°C	Maische von +25° bis +15°C	Kcal/h	7.000	20.000	50.000	72.000	80.000 130.000
Dimensioni	Dimensions	Dimensions	Dimensiones	Abmessungen						
Lunghezza	Length	Longueur	Largo	Länge	mt	3,45	6,45	6,45	6,50	6,50 6,60
Larghezza	Width	Largeur	Ancho	Breite	mt	0,54	0,54	0,55	0,65	0,65 0,70
Altezza	Height	Hauteur	Alto	Höhe	mt	0,80	0,80	0,75	1,00	1,05 1,80
Peso netto	Net weight	Poids net	Peso neto	Nettogewicht	Kg	108	190	320	550	800 1200

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