

Inter- cambiadores de calor

C21



Eficacia y seguridad

El intercambiador de haz de tubos C 21, que opera contracorriente con fluido refrigerante o calentador, representa una solución ideal para la refrigeración de los zumos o mostos brutos. La particular conformación en forma de laberinto de los cabezales permite el tratamiento de mostos procedentes de las normales líneas de escurrido del producto prensado con gran cantidad de sólidos en suspensión (cáscaras y pepitas), sin necesidad de utilizar un prefiltro.

Combinado con el intercambiador de cilindro rascado C 9 resuelve perfectamente los problemas relacionados con la refrigeración forzada y se utiliza óptimamente en los casos en que es necesario alcanzar valores de temperatura cercanos al punto de congelación del producto.

Está construido completamente en acero inox AISI 304, y está estructurado para una presión de ejercicio de 4 bar en el lado producto y 2 bar en el lado fluido refrigerante o calentador. Un aislamiento eficaz de poliuretano expandido por inyección, de todo el cuerpo cilíndrico, protegido por un casco de acero inox satinado, garantiza una dispersión térmica mínima.

Modelo		1	2	3	4	5	6
Capacidad de intercambio con agua a +5° C							
Producto de +25° C a +10° C	Kcal/h	45.000	90.000	135.000	180.000	225.000	270.000
Superficie de intercambio	m ²	10	20	30	40	50	60
Dimensiones							
Largo	mt	3,50	3,50	3,50	6,55	6,55	6,55
Ancho	mt	0,41	0,55	0,66	0,55	0,66	0,66
Alto	mt	0,65	0,65	0,85	0,65	0,85	0,85
Peso neto	Kg	320	510	730	850	1.100	1.250