

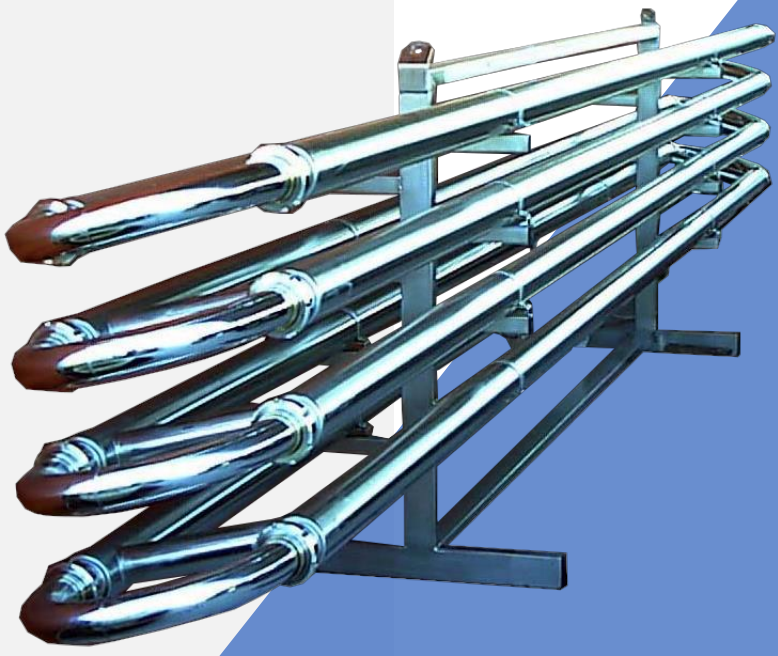
СИСТЕМЫ ТЕПЛООБМЕНА

bared

ТРУБА В ТРУБЕ ТЕПЛООБМЕННИК

ПРОЦЕСС	Теплообменники - это системы, используемые для охлаждения или нагрева жидкости. Теплопередача происходит в двух коаксиальных трубах, где противотоком текут две жидкости с разными температурами: продукт течет внутри трубы, а охлаждающая/нагревающая жидкость - снаружи.
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	Пищевые или промышленные жидкости с взвешенными твердыми веществами (сусло, вино, фруктовые соки, масла, молоко и т. д.)
ОСОБЕННОСТИ	Использование исключительно нержавеющей стали и санитарных сварных швов гарантирует полное гигиеническое состояние. Модульная сборка 2, 4 или 6 метров с одной или несколькими цепями. По желанию заказчика возможна внутренняя гофра и внешняя изоляция каждого элемента.

МОДЕЛИ	
Производительность	от 5.000 ккал до 500.000 ккал



ПАСТЕРИЗАЦИОННАЯ УСТАНОВКА

ПРОЦЕСС

Пастеризация - это термическая обработка для дезинфекции напитков от патогенных микроорганизмов, которые могут присутствовать. Этот процесс гарантирует получение качественного продукта при увеличении сроков хранения.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Напитки (соки, вино, пиво)
- Молочные продукты
- Химические полупродукты

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Эти системы могут иметь стадию рекуперации тепла и конечную стадию охлаждения.

В зависимости от типа жидкости мы используем пластинчатые теплообменники, труба в трубе, трубный пучок или спиральную трубку.

Имеются полуавтоматические или полностью автоматические системы.

МОДЕЛИ

Производительность

от 1.000 л / ч до 10.000 л / ч



