



ECHANGEUR DE CHALEUR TUBE IN TUBE
HEAT EXCHANGER TUBE IN TUBE

RAISIN ECHANGEUR DE CHALEUR TUBE IN TUBE


Les échangeurs tube-en-tube sont des appareils modulaires adaptés au chauffage/refroidissement de produits tels que les moûts et les jus de fruits, aussi bien clairs que contenant des marcs ou pulpes. Leur conformation permet un accès aisé aux canalisations à l'intérieur desquelles circule le produit et donc un nettoyage rapide de l'échangeur. Le produit à traiter s'écoule dans le tube interne, tandis que le liquide chauffant/réfrigérant s'écoule dans l'interstice entre les deux tubes turbulents ce qui améliore l'échange thermique. L'isolation de chaque élément unique est réalisée dans notre siège social est revêtue d'acier inoxydable AISI 304ba poli miroir. Pour le traitement des vins et moûts propres, des échangeurs multitubulaires sont disponibles qui permettent une réduction significative des dimensions Le dimensionnement de l'échangeur est étudié en fonction des différents besoins dimensions standards avec possibilité de varier.


HEAT EXCHANGER TUBE IN TUBE

The Cep tube-in-tube exchangers are modular devices suitable for the heating/cooling of products such as musts and fruit juices, both clear and containing marks or pulp. Their arrangement enables easy access to the pipes inside which the product flows and thus quick cleaning of the heat exchanger. The equipment consists of a set of modules made up of two concentric tubes in Aisi 304 stainless steel positioned horizontally on top of each other. The product flows into the inner tube, while the heating/coolant fluid flows in the cavity between the two pipes. On the inner pipe instead there a special processing of corrugation upon request with helical development in order to give the product a turbulent flow that improves the heat exchange. The insulation of each item is performed a tour plant and covered in Aisi 304 and mirror polished stainless steel. For the treatment of wines and clean musts multi tubular heat exchanger are available which allow a significant reduction in size. The sizing of the heat exchanger is designed according to the different requirements. Standard dimensions with possibility of variation.



DONNES TECHNIQUES / TECHNICAL DATE

 Les fonctions sont calculées avec une solution réfrigérante qui est à 7°C en entrée et +12°C en sortie, produit en entrée +25°C et +15°C en sortie, produits en entrée +25°C et +15°C C en sortie, échangeur frigorifique équipé de thermomètres qui mesurent la température du produit en entrée et en sortie.

 The functions are calculated with a refrigerant solution that is 7 ° C at the inlet and + 12 ° C at the outlet, product inlet + 25 ° C and +15 ° C at outlet, products in inlet + 25 ° C and + 15 ° C at the outlet, refrigerant exchanger equipped with thermometers that measure the temperature of the product at the inlet and outlet.

MODÈLE / MODEL	Performance (Kcal/h)	Diàmetre In x Diàmetre Out (mm)	N. Tube	Longeur (m)
EchTube40/60-N4-3m	12000	40x60	4	3
EchTube40/60-N6-3m	18000	40x60	6	3
EchTube52/76-N6-2m	15700	52x76	6	2
EchTube52/76-N6-3m	24000	52x76	6	3
EchTube52/76-N6-6m	47000	52x76	6	6
EchTube52/76-N8-6m	60000	52x76	8	6
EchTube70/101-N6-3m	32000	70x101	6	3
EchTube70/101-N8-3m	40000	70x101	8	3
EchTube70/101-N10-3m	50000	70x101	10	3
EchTube70/101-N12-3m	60000	70x101	12	3
EchTube70/101-N4-6m	40000	70x101	4	6
EchTube70/101-N6-6m	60000	70x101	6	6
EchTube70/101-N8-6m	80000	70x101	8	6
EchTube70/101-N10-6m	100000	70x101	10	6
EchTube70/101-N12-6m	125000	70x101	12	6
EchTube70/101-N14-6m	150000	70x101	14	6
EchTube70/101-N16-6m	175000	70x101	16	6
EchTube80/114-N10-6m	125000	80x114	10	6
EchTube80/114-N12-6m	150000	80x114	12	6
EchTube80/114-N14-6m	175000	80x114	14	6
EchTube80/114-N16-6m	200000	80x114	16	6
EchTube80/114-N18-6m	225000	80x114	18	6
EchTube80/114-N20-6m	250000	80x114	20	6
EchTube101/139-N10-6m	155000	101x139	10	6
EchTube101/139-N12-6m	185000	101x139	12	6
EchTube101/139-N14-6m	215000	101x139	14	6
EchTube101/139-N16-6m	250000	101x139	16	6
EchTube129/168-N12-6m	240000	129x168	12	6
EchTube129/168-N16-6m	320000	129x168	16	6
EchTube129/168-N20-6m	400000	129x168	20	6
EchTube129/168-N24-6m	480000	129x168	24	6

Votre spécialiste en matériel viticole et brassicole



Équipement de Vinification et Brassage

Entrepôt/Office

3 place des Moineaux- Zone Artisanale La Grône

66700 Argeles Sur Mer - FRANCE

contact@vitvinif.com

+33 (0) 789 56 46 91

Opening Hours: Mo-Fr: 9:00-13:00/14:00-17:30

