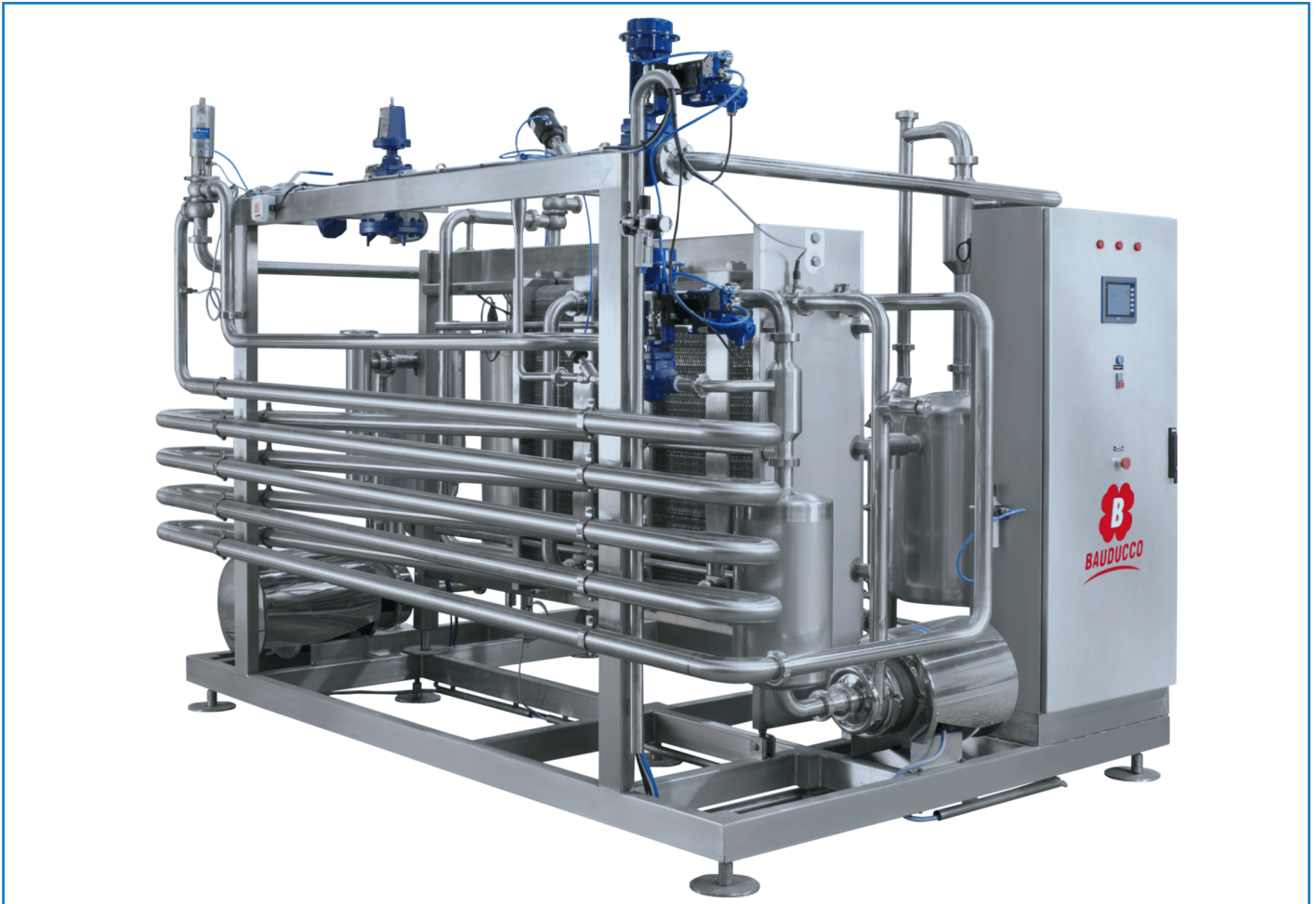




# INTERCAMBIADORES DE CALOR A PLACAS



## Especificaciones técnicas

- Incorpora en su diseño un patrón geométrico en las placas que asegura altos coeficientes de intercambio térmico con bajas pérdidas de carga.
- Placas de Intercambio:
  1. Desde 0.1 m<sup>2</sup> a 0.8 m<sup>2</sup> de superficie unitaria.
  2. Construidas en acero inoxidable AISI.
  3. Con juntas del tipo snap-in
- Montados sobre racks.
- Complementados con todo el equipamiento adicional, incluyendo sistema de vapor, tanque buffer, bombas sanitarias, válvulas, interconexiones de los circuitos y tubo de retención bajo normas FDA y reglamentación PMO.
- Tablero eléctrico de control automático incluyendo PLC, pantalla gráfica touch-screen y captura de históricos de datos y alarmas en pendrive.



# INTERCAMBIADORES DE CALOR A PLACAS

## Generación agua caliente adicional



Para calefacción de producto en tanques con camisas de recirculación, con control automático. Para aplicaciones específicas (por ejemplo: mix de helados).

## Control de vapor automático



Para calefacción de producto en tanques con camisas de recirculación, con control automático. Para aplicaciones específicas (por ejemplo: mix de helados).

## Filtro de doble línea



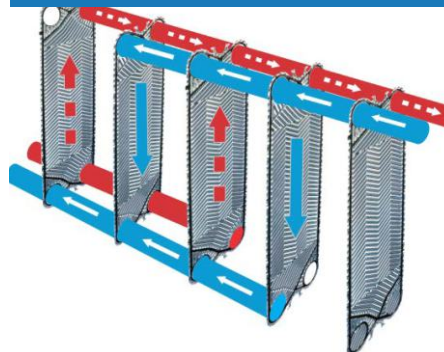
Para calefacción de producto en tanques con camisas de recirculación, con control automático. Para aplicaciones específicas (por ejemplo: mix de helados).

## Pantalla touch-screen



Con pen drive para captura de datos

## Placas de última generación



Placas de intercambio de calor de última generación con juntas snap-in

Referencias: ■ Fluido frío ■ Fluido caliente

**Intercambiadores de calor a placas y pasteurizadores HTST para la industria alimenticia: leche, crema, suero, mix de helados, jugos de frutas y huevo, entre otros.**

