



INTERCAMBIADORES

INTERCAMBIADORES A PLACA

Aplicacion: debido a su alto coeficiente de transferencia térmica y a la versatilidad de diseño, los intercambiadores a placas son especialmente aptos para ser usados en la industria alimenticia y química, para calentar, enfriar y condensar una gran variedad de fluidos, tales como agua, leche, cremas, jugos de frutas, jalea, cerveza, vino, entre otros.

Principio de funcionamiento: el intercambiador a placas consta de un bastidor donde son soportadas las placas de acero inoxidable formando un paquete. Las juntas y los puntos de soporte de las ondulaciones de las placas hace que se mantengan separadas de forma que existan delgados canales entre ellas por donde circulan los fluidos. Estos entran y salen de los canales a través de aberturas situadas en las esquinas de las placas.

La disposición de estas hacen que el fluido calefactor y el calefaccionado circules por canales alternados.

Material de las PLacas: acero inoxidable AISI 3014, AISI 316 ó TITANIO

INTERCAMBIADORES TUBULARES

Aplicacion: para procesos de calentamiento, enfriamiento, tipo casco y tubo, de construcción sanitaria en acero inoxidable.

Modo o multitubulares, son apropiados para el manejo de fluidos de mediana viscosidad, con partículas menores en suspensión.

Diferentes configuraciones, tubos en U, rectos, con cabezales fijos o flotantes.

