

# ECHANGEUR MULTITUBULAIRE



Maitrise thermique

## ECHANGEUR MULTITUBULAIRE



### Caractéristiques

- Calandre extérieure en inox 304L diam. 114.3 longueur 6 mètres
- Tubes intérieurs inox 316L Diam. 16
- Entrée / Sortie vin sur mâle macon DN70
- Entrée / Sortie eau sur mâle macon DN50
- 4 piquages F 8×13 pour manomètres (non fournis)
- 4 piquages F 15×21 sur les entrées / sorties pour thermomètres ou sondes de températures (non fournis)
- Pose sur support mural avec étriers de fixation inox

### Exemples de fonctionnement

#### PRECHAUFFAGE DE VIN POUR DISTILLATION

- Puissance de l'échangeur : 464 Kw
  - VIN : 5°C – 10 m<sup>3</sup>/h ->49°C
  - EAU CHAUDE : 65°C – 13 m<sup>3</sup>/h ->34°C
- Puissance de l'échangeur : 544 Kw
  - VIN : 5°C – 12 m<sup>3</sup>/h ->48°C
  - EAU CHAUDE : 65°C – 15.6 m<sup>3</sup>/h ->34.7°C

- Puissance de l'échangeur : 648 Kw
  - VIN : 5°C – 15 m<sup>3</sup>/h ->46°C
  - EAU CHAUDE : 65°C – 19.5 m<sup>3</sup>/h ->36.1°C

### **REFROIDISSEMENT DE MOUT POUR FERMENTATION**

- Puissance froid nécessaire : 80Kw
  - MOUT : 24°C – 10 m<sup>3</sup>/h ->17°C
  - EAU CHAUDE : 13.5°C – 14 m<sup>3</sup>/h ->18.5°C
- Puissance froid nécessaire : 115 Kw
  - MOUT : 27°C – 10 m<sup>3</sup>/h ->17°C
  - EAU CHAUDE : 12°C – 14 m<sup>3</sup>/h ->19.1°C
- Puissance froid nécessaire : 111 Kw

### **RECHAUFFAGE DE MOUT POUR FERMENTATION**

- Puissance froid nécessaire : 110Kw
  - MOUT : 10°C – 14 m<sup>3</sup>/h ->17°C
  - EAU CHAUDE : 25°C – 10 m<sup>3</sup>/h ->15°C