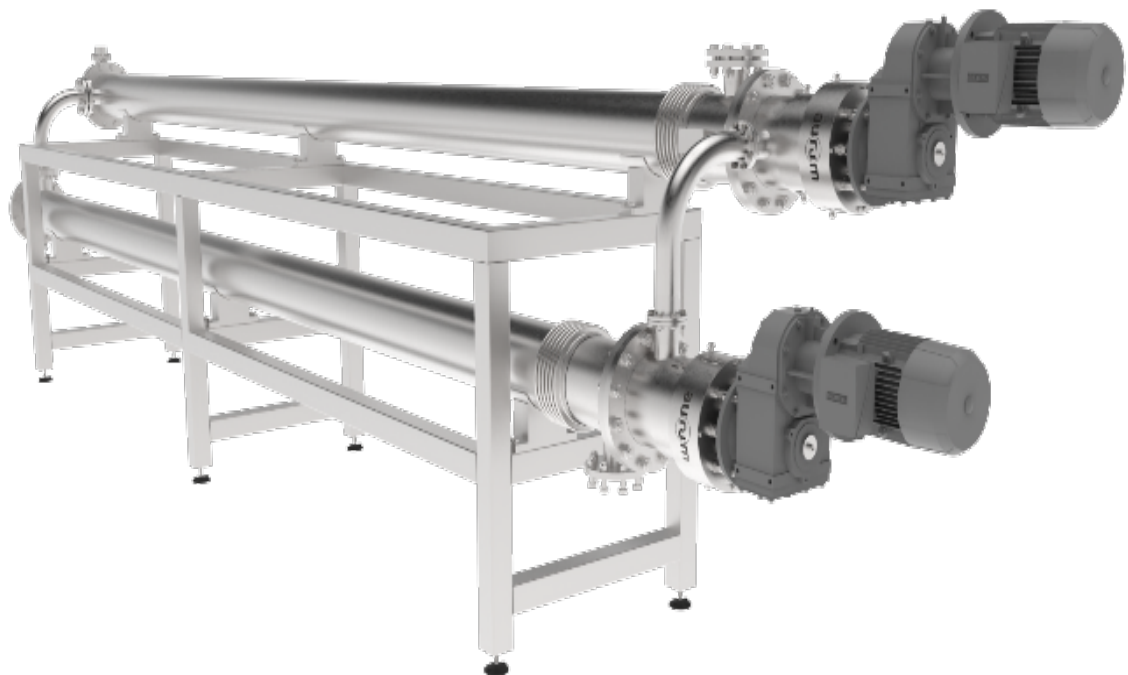


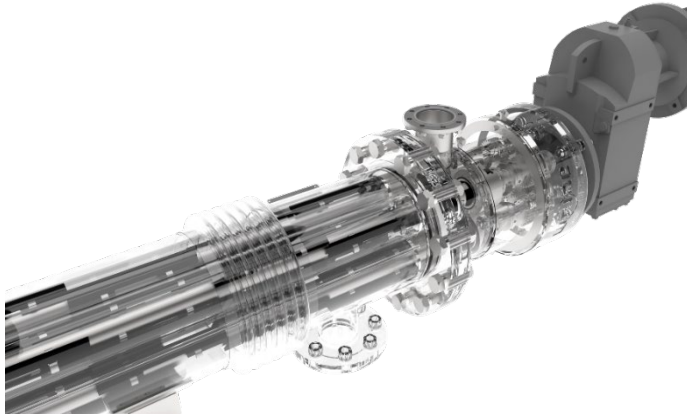
Intercambiadores de calor

Serie RM



SERIE RM

Intercambiadores de calor



Aurum Process proporciona al cliente equipos de transferencia de calor ya sea como componentes individuales o como módulos completos que formen parte de líneas de proceso. Dichos módulos están prediseñados para que puedan poner en marcha lo más rápida y fácilmente posible.

Nuestros equipos se diseñan para brindar al consumidor la seguridad de que sus alimentos o productos conservan su sabor original y una textura agradable.

Las transformaciones que nuestros clientes realizan en sus procesos no son iguales, es por ello por lo que en Aurum Process contamos con una gama de intercambiadores para cada uno de los procesos

Dentro de nuestra gama de intercambiadores contamos con la serie RM. Este es un intercambiador de calor rotativo de superficie rascada especialmente diseñados para tratar productos de alta viscosidad en aplicaciones de Calentamiento/Enfriamiento/Congelación, aunque también son utilizados para productos sensibles al calor, cristalización, productos que llevan partículas o fluidos pegajosos.

Los intercambiadores APT RM están formados por un haz de tubos soldado a una camisa de calentamiento. Este tipo intercambiador de calor puede utilizarse en la industria alimentaria o en aplicaciones industriales.

La ventaja más destacada de los APT RM es que poseen la mayor área de intercambio por intercambiador que actualmente existe en el mercado.

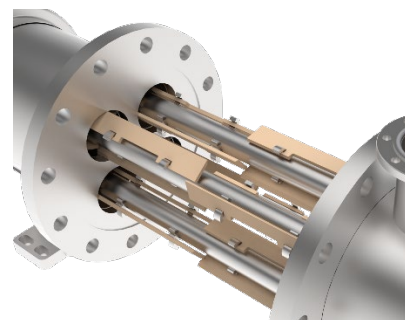
El producto fluye por los tubos interiores en los que se encuentra una barra giratoria equipada con elementos de rascado que se adaptan perfectamente a la superficie y en el tiempo tras un desgaste progresivo gracias a su diseño adaptativo lo que le brinda gran durabilidad. El fluido de servicio fluye por los espacios entre los tubos interiores y la camisa de calentamiento que los recubre.

La misión de los bloques de rascadores es triple:

- Rascar la superficie interior del tubo evitando la formación de incrustaciones, aumentando así el tiempo de funcionamiento.
- Agitar y mezclar impidiendo el ensuciamiento y favoreciendo la formación de turbulencia, mejorando así la eficiencia.
- Reducir la pérdida de presión por el movimiento de empuje ejercido sobre el producto reduciendo así el consumo total aportado por los equipos de trasiego.

Ventajas

- Reducción de los tiempos de proceso
- Mejora la calidad del producto final.
- Tratamiento térmico homogéneo.
- Niveles de ensuciamiento muy bajos.
- Caída de presión baja
- Disminución del espacio necesario.
- Aumento de los ciclos de producción.
- Mayor área de intercambio por intercambiador
- Se puede utilizar en aplicaciones asépticas e higiénicas.



Aplicaciones



Platos preparados,
Salsas, cremas,
papillas, HUMMUS.
Alimentos para bebés



Procesamiento
industrial de
vegetales.



Procesamiento
industrial de fruta.



Productos lácteos.
Espumosas



Cosmética, Cremas
corporales, cuidado
del cabello, pasta
dental.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelos

Modelo	Longitud (m)	Área superficie (m ²)	Volumen camisa (L)	Volumen tubos (L)
RM 1/1 154/104	3.0	0.98	27	17.5
RM 1/1 154/104	6.0	1.96	55	35
RM 4/1 219/76	3.0	2.85	54	40
RM 4/1 219/76	6.0	5.70	108	80

- Hacemos diseños adaptados a las necesidades del proceso.
- Existen intercambiadores de la serie RM con 1, 2 y 4 pasos
- Diámetros de la camisa y tubo interior pueden adaptarse a casi cualquier diámetro y normas.
- Las conexiones de proceso y servicio pueden ser en cualquier tipo de conexión, norma y tamaño.
- Modelos: Vertical, Horizontal. Multi-Tubular, Tubo en Tubo.

Parámetros de proceso

CONDICIONES DE DISEÑO:

- Lado Servicio: hasta 185°C / 10 bar.g
- Lado Producto: hasta 185°C / 21 bar.g

ACABADOS

- Externo: Pulido
- Lado Producto: R<0.8 micras

CONEXIONES:

- Lado Servicio: Brida / Clamp
- Lado Producto: Clamp

MATERIALES:

- Lado Servicio: AISI 304
- Lado Producto: AISI 316L

