

Intercambiador de calor tipo serpentín

- Calentamiento exterior rápido y uniforme del aceite de cocinar
- Aprobado por el USDA
- Diseño vertical ahorra espacio
- Serpentin de acero inoxidable desmontable
- Carcasa soldada totalmente aislada

La circulación continua y rápida del aceite de cocinar ofrece una excelente transferencia de calor y mantiene la tubería libre de acumulación de partículas. El volumen bajo de aceite permite usarlo rápidamente y mantiene un nivel bajo de ácidos grasos libres.

El diseño vertical compacto necesita aproximadamente un cuarto del espacio de otros intercambiadores de calor horizontales comparables.

Aprobado por el USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos) para todas las aplicaciones de freidura de botanas, carnes de res y ave, y mariscos.

El calor del quemador circula *dos veces* más allá del serpentín para lograr máximo rendimiento térmico. El serpentín de acero inoxidable soldado ofrece una superficie máxima sin producir zonas de concentración de calor fuerte o requerir un volumen excesivo de aceite. Construido como una unidad simple, el serpentín incluye conexiones embridadas de entrada y de salida.

La carcasa se ofrece en acero pintado o, como opción, en acero inoxidable, e incluye un panel frontal desmontable y un panel superior de desfogue.

El material aislante liviano mantiene bajas las temperaturas en el exterior de la carcasa, no obstante permite el calentamiento y enfriamiento rápidos.

Debajo de la base de la carcasa se encuentra el quemador único de gas natural. Su ritmo de encendido se modula automáticamente para mantener la temperatura deseada del aceite y para compensar instantáneamente los cambios de carga de producto en el freidor.

Toda la tubería de combustión está montada debajo de la carcasa. Los dispositivos de seguridad del quemador incluyen protección electrónica de la llama y encendido provocado por chispa, además de sistemas de cierre por sobrettemperatura del aceite. Los controles para el quemador, ventilador impelente y protectores de la combustión se encuentran adosados al costado de la carcasa.



La carcasa del CTHX está disponible en acero pintado o en acero inoxidable opcional, como se muestra.

Con la tubería montada y las conexiones eléctricas ya hechas en la fábrica, el intercambiador de calor de serpentín (CTHX) está listo para funcionar, y se ofrece en modelos que transferirán de 150,000 a 3 millones de BTU/hora al aceite de cocinar.

Entre las opciones ofrecidas se encuentran quemadores para combustibles alternativos, conjuntos de bombas auxiliares, medición del flujo de combustible, carcasa de acero inoxidable, diversas cajas para el tablero de control y sistemas de control del quemador fabricados para cumplir los requisitos locales.

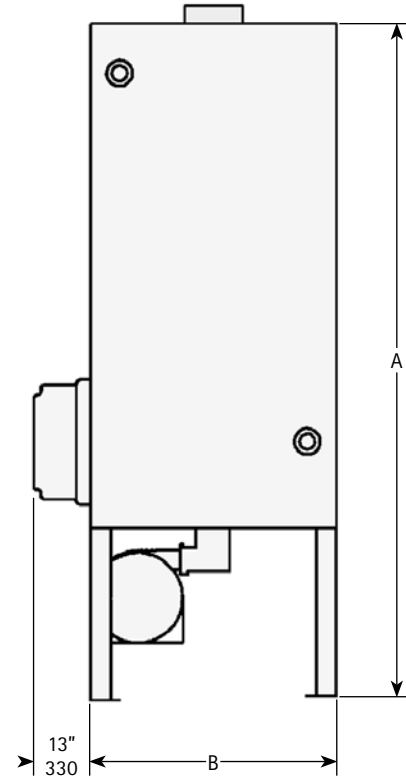
Intercambiador de calor tipo serpentín

Modelo CTHX

Este intercambiador de calor aprobado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, ocupa un espacio mínimo y calienta el aceite de cocinar de manera rápida y uniforme. Se ofrecen capacidades de calentamiento para transferir al aceite de 150,000 a 3 millones de BTU/hora.

Modelo	Circ. aceite* litros/min*	A	B	Ancho
CHTX .60	175	123" / 3124	48" / 1219	48" / 1219
CHTX .85	200	123" / 3124	48" / 1219	48" / 1219
CHTX 1.00	225	132" / 3353	48" / 1219	48" / 1219
CHTX 1.20	260	147" / 3734	49" / 1245	49" / 1245
CHTX 1.50	350	154" / 3912	54" / 1372	54" / 1372
CHTX 1.75	190	163" / 4140	54" / 1372	54" / 1372
CHTX 2.25	525	182" / 4623	60" / 1524	60" / 1524
CHTX 3.00	700	187" / 4750	70" / 1778	60" / 1524

Las dimensiones están redondeadas a la pulgada/milimetro más próximo.



* Las velocidades de circulación del aceite son típicas y se pueden ajustar para adaptarse a los requerimientos del diseño.

Debido a las constantes mejoras e innovaciones técnicas, estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

HEAT AND CONTROL®



Headquarters
21121 Cabot Blvd., Hayward, CA 94545 USA
Tel 1 800 227 5980 / 1 510 259 0500 Fax 1 510 259 0600

Cambridge, Canada
Tel 519 623 1100 Fax 519 623 1052

Guadalajara, Mexico
Tel +52 (33) 3689 1146 Fax +52 (33) 3689 2240

Livingston, Scotland
Tel +44 (0)1506 420420 Fax +44 (0)1506 403919

Brisbane, Australia
Tel +61 (0)7 3877 6333 Fax +61 (0)7 3343 8371

Nanjing, People's Republic of China
Tel +86 25 8403 5000 Fax +86 25 8580 5033

Singapore
Tel +65 6844 6853 Fax +65 6841 2359

Over 30 Offices Worldwide

www.heatandcontrol.com • info@heatandcontrol.com • ©2013 Heat and Control, Inc.