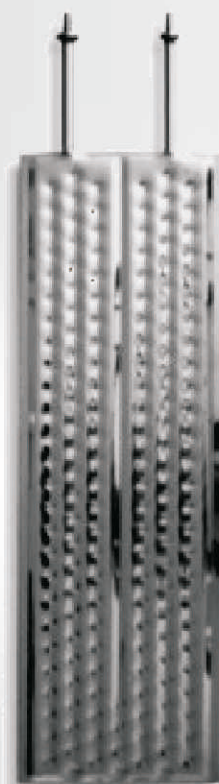


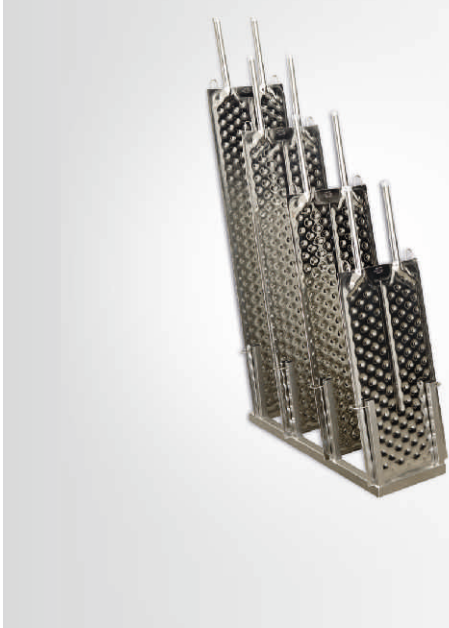


ÉCHANGEURS THERMIQUES



Drapeaux

EP



DESCRIPTION

Les drapeaux **EP** permettent de réaliser un contrôle parfait de la température durant la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique et tous types de traitement thermique du vin ou du moût. Ils sont construits en acier inoxydable dont la surface a été électroplie.

Ces échangeurs drapeaux **EP** sont disponibles en plusieurs tailles et conviennent pour des utilisations en cuves en acier inoxydable, béton, acier émaillé ou PVC, ainsi que pour des barriques. Même les plus grosses cuves peuvent être refroidies avec ces échangeurs.

Les drapeaux **EP** doivent être placés à l'intérieur des cuves, et raccordés à la distribution d'eau, chaude ou froide. L'eau qui circule dans le drapeau échange avec le contenu de la cuve évacuant la chaleur produite par la fermentation par exemple. De même les drapeaux **EP** permettent au contenu de la cuve de remonter en température. On peut utiliser de l'eau naturelle filtrée ou de l'eau issue d'un groupe frigorifique.

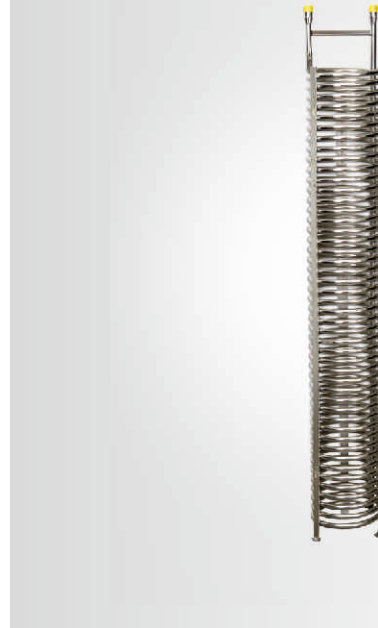
CARACTÉRISTIQUES

- Différents modèles et tailles disponibles
- Pour des cuves de 500 à 100 000l, selon le modèle, la taille et le nombre de drapeaux
- Construction sur mesure pour très grands contenants à la demande
- Raccords : ½" or ¾", 300mm (dont 100 mm de filetage) selon le modèle
- Pression maximale de travail: 3 bars

Modifications possibles sans information préalable.

Échangeur Tubulaire

'SERPENTIN' KSR



DESCRIPTION

Les échangeurs **KSR**, dit serpentins, sont construits en tube d'acier inox cintré (Ø 18mm). La surface est électroplie avec des tiges de maintien des spires ainsi que des pieds assurant sa stabilité.

Les gros avantages du serpentins sont sa grande surface d'échange et son bon coefficient d'échange. Ils sont utilisés pour le refroidissement ou le réchauffage des moûts au cours de la fermentation et pendant les phases de conservation ou d'élevage des vins.

Les serpentins **KSR** sont disponibles en 4 tailles. Ils conviennent pour des utilisations en cuve inox, béton, acier émaillé ou PVC, ainsi que pour des barriques.

CARACTÉRISTIQUES

- Disponibles en 4 tailles : KSR 10/15/20/25
- Diamètre : 274mm à 364mm selon le modèle
- Hauteur : 1,00 à 1,91m (plus 200mm pour les raccords)
- Construction sur mesure pour très grands contenants à la demande
- Raccords : ¾" filetage intérieur
- Pression maximale de travail: 6 bars

Tube Refroidisseur

KRI**DESCRIPTION**

L'échangeur tubulaire flexible **KRI** est spécialement adapté pour le refroidissement ou réchauffage de petites cuves ou barriques de 500 à 8.000l environ. Ces échangeurs sont réalisés en acier inoxydable, incluant un tube intérieur flexible en PVC. Le produit offre une surface d'échange suffisante tout en permettant sa mise en place dans des lieux étroits, comme les caves voûtées ou les plafonds bas.

Les flexibles **KRI** conviennent pour des utilisations en cuve inox, béton, acier émaillé ou PVC, ainsi que pour des barriques. L'avantage principal est de pouvoir les introduire dans des cuves pleines, par exemple par l'ouverture en haut de barrique, et ainsi d'être rajoutés à tout moment.

Le **KRI** sera fixé au niveau de l'ouverture sur le haut de la cuve. L'eau froide circule entre les parois des tubes du produit. L'échange de chaleur avec le liquide en fermentation se fait naturellement. Bien sûr le tube **KRI** peut être utilisé en chauffage.

CARACTÉRISTIQUES

- Six modèles: KRI 06/15/25/35/50/80
- Longueur: 0,60m – 8,00m, selon le modèle
- Pour des cuves de 500 jusqu'à 8.000l, selon le modèle
- Raccords: Entrée ½" filetage extérieur; sortie ½" filetage intérieur
- Adaptable à des barriques ouverture DIN 40 mini
- Pression maximale de travail: 3 bars

Modifications possibles sans information préalable.

Tube Refroidisseur avec Tube de Fermentation

KR-COMLETE**DESCRIPTION**

Le tube refroidisseur de type **KR-Complete** est spécialement développé pour une utilisation dans de petits contenants. Ils sont réalisés en acier inoxydable et équipés de coupleurs rapides. Le **KR-Complete** est livré avec une canne de fermentation permettant de visualiser à travers la matière transparente l'intensité de fermentation. La canne est montée sur un bouchon en caoutchouc adaptable à l'ouverture des barriques.

Le **KR-Complete** convient pour des cuves en acier inoxydable, en béton, acier émaillé ou PVC aussi bien que pour des barriques. Ils peuvent également être introduits dans des récipients pleins. L'échangeur sera fixé sur l'ouverture au sommet de la cuve. L'eau froide circule entre les parois des tubes du produit. L'échange de chaleur avec le liquide en fermentation se fait naturellement. Bien sûr, le tube **KR-Complete** peut être utilisé en chauffage.

Le **KR-Complete** est disponible en 5 différentes tailles, avec des tubes allant de 2.00 à 10.00m. Le tube en acier inoxydable, positionné en boucle, aura au final une longueur de 1,00 à 5,00m.

CARACTÉRISTIQUES

- 5 modèles: KR-Complete 20/40/60/80/100
- Longueur: 2,00m – 10,00m, selon le modèle (longueur totale du tube, le tube est doublé)
- Pour des contenants de 500 à 3.000l, selon le modèle
- Raccordement par coupleurs rapides
- Pression maximale de travail: 6 bars

WTG-QUANTOR GMBH

Europa-Allee 53 D-54343 Föhren

Tel: +49 (0)6502 999 95-0

Fax: +49 (0)6502 999 95-75

info@quantor.technology