



**Intercambiadores
de Calor de Placas**
Alimentación y Bebidas

SOMOS ARSOPI THERMAL

El proveedor líder de soluciones térmicas para la industria de alimentos y bebidas

“Creative and friendly. Always.”

Arsopi Thermal se ha convertido en un experto pionero en soluciones térmicas de Intercambiadores de Calor de Placas desde 1992 por su amplia experiencia, su máxima calidad de fabricación y su excelente rendimiento. Como miembro del Grupo ARSOPI, proveedor de equipos de clase mundial, y titular de licencia técnica de HISAKA, uno de los principales fabricantes japoneses de ICP (Intercambiadores de Calor de Placas y Juntas), impulsamos la innovación absorbiendo amplios conocimientos y combinándolos con nuestra tecnología de vanguardia y nuestra amplia experiencia especializada.



Nuestra prioridad es la accesibilidad a nuestros clientes y garantizar su satisfacción en cada etapa. Nuestros estándares de alto rendimiento y flexibilidad nos permiten brindar soluciones térmicas que son energéticamente eficientes, rentables y totalmente personalizadas para los requerimientos específicos de nuestros clientes.

Adaptamos los equipos existentes a los nuevos requisitos, sin comprometer nunca la calidad, el coste y la seguridad.

¿Por qué un ICP de ARSOPI THERMAL?

- Alto rendimiento térmico – excelente calidad, alta eficiencia
- Ahorro de costes y rápido retorno de la inversión
- Menor costo y alto rendimiento
- Bajo nivel de incrustación y autolimpieza eficiente
- Peso Ligero y Menor Tamaño
- Fácil Mantenimiento
- Construcción Modular y Flexibilidad de Diseño





Alimentación y Bebidas



Leche



Bebidas Alcohólicas



Zumos



Queso



Mantequilla



Cerveza



Yogur



Helado



Bebidas sin Alcohol

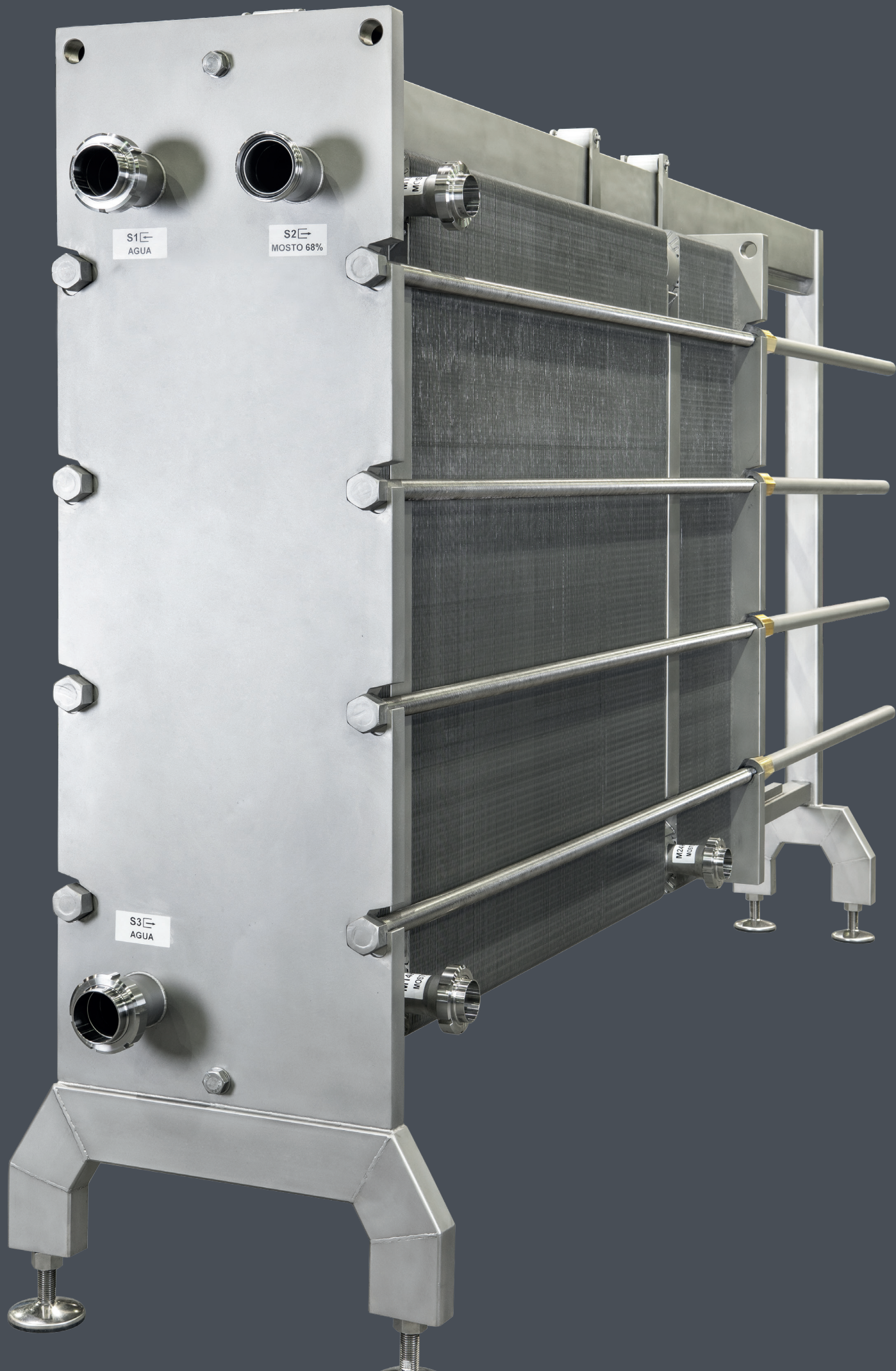


Agua Embotellada

Los productos de alimentación y bebidas se seleccionan principalmente por su frescura y calidad. Conservar sus características naturales, sus colores, sus sabores y sus valores nutricionales almacenando los artículos en condiciones controladas mantienen sus altos estándares. También resulta fundamental un procesamiento que sea rentable y sostenible para conseguir que la producción tenga éxito.

Arsopi Thermal ofrece equipos con tecnologías adecuadas para las distintas fases de producción, como la pasteurización, y el enfriamiento y el calentamiento del producto.





S1
AGUA

S2
MOSTO 68%

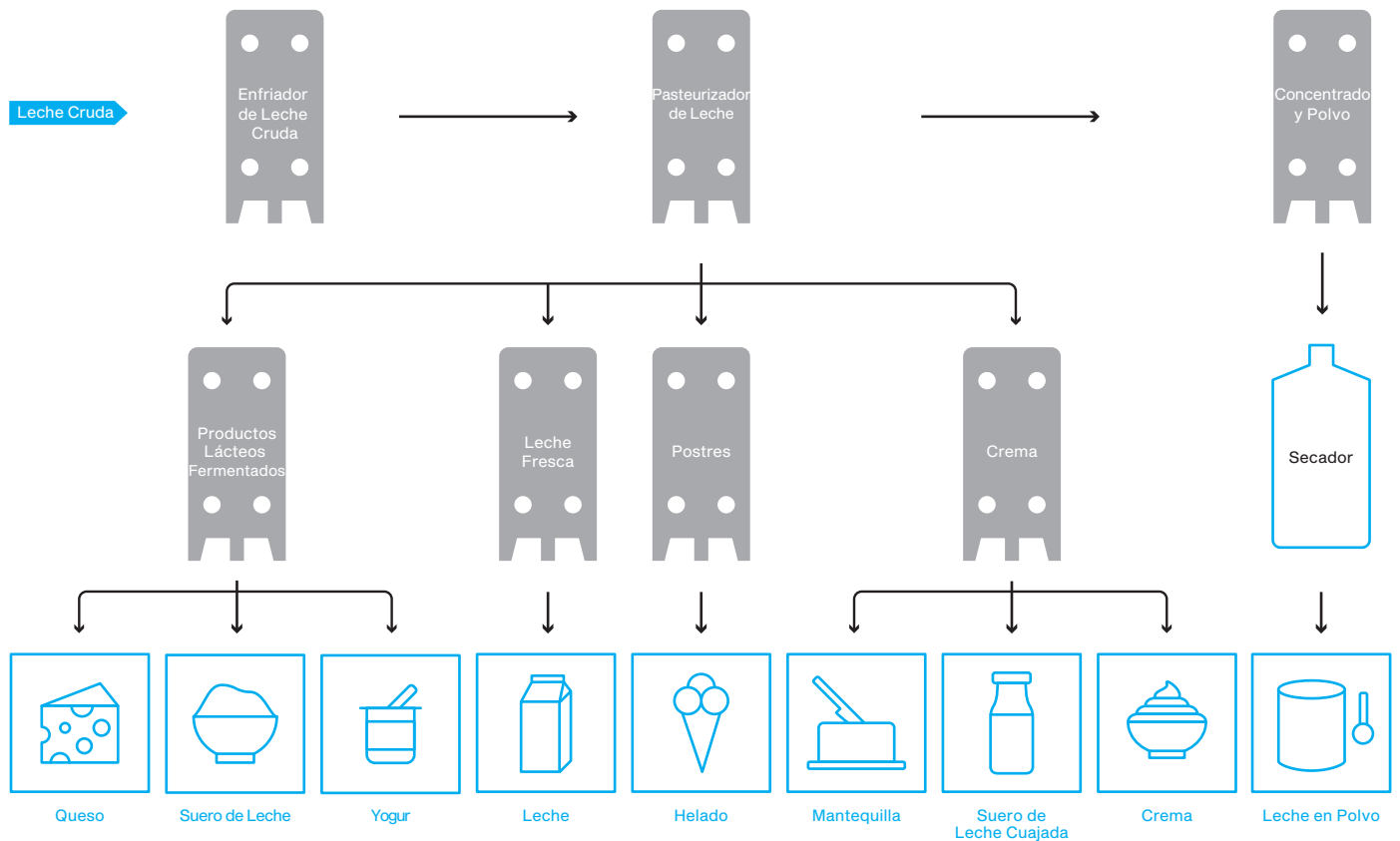
S3
AGUA

M2
M2



Productos Lácteos

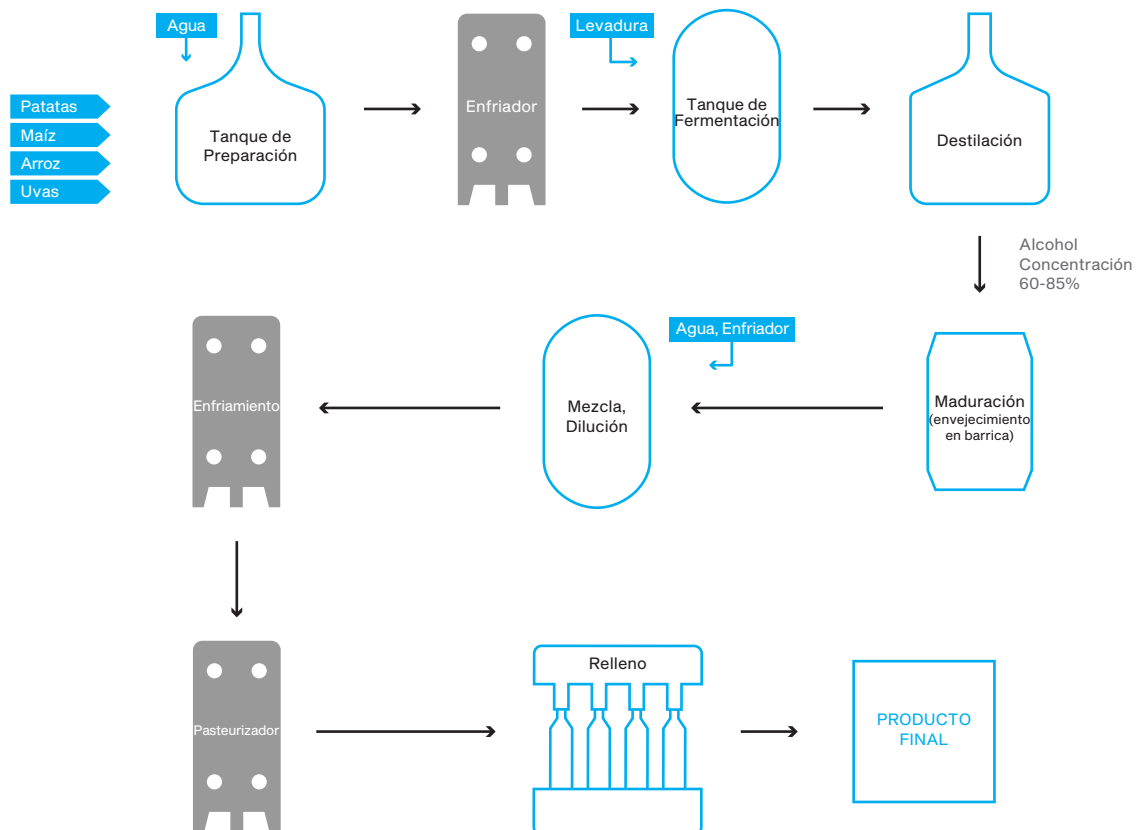
La leche y sus derivados forman parte de nuestra vida cotidiana. Los Intercambiadores de Calor de Placas de Arsopi Thermal tienen una altísima fiabilidad higiénica y la ventaja de mayores recuperaciones térmicas (coste de inversión vs ahorro de consumo de energía). Los ICP pueden diseñarse para todo tipo de productos lácteos y bebidas de origen vegetal. La pasteurización, el calentamiento y el enfriamiento se hacen, conservando la calidad de los alimentos, la seguridad alimentaria y nuestra excelente eficiencia.





Bebidas Blancas y Marrones Espirituosas y Vino

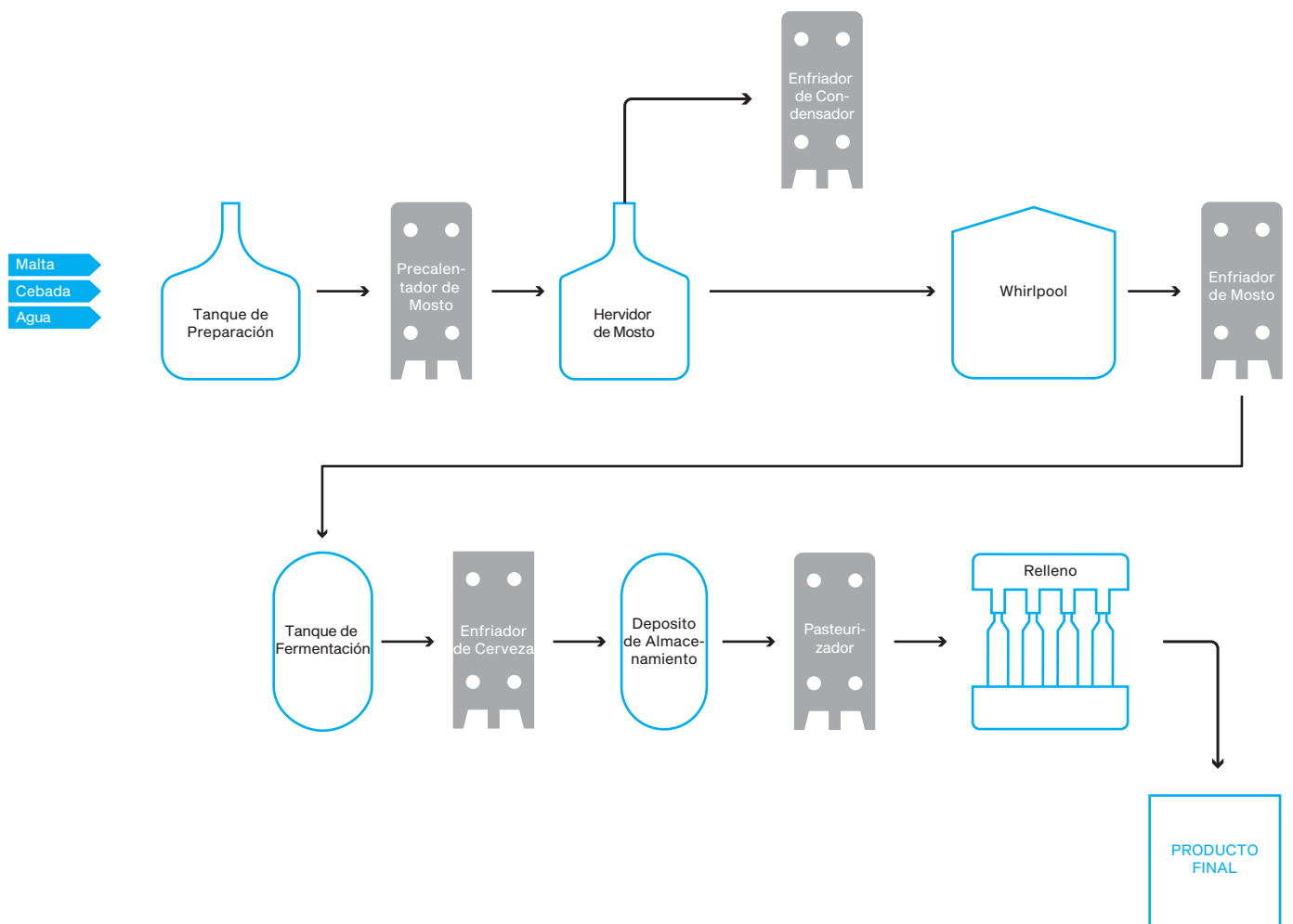
El Intercambiador de Calor de Placas de Arsopi Thermal juega un papel importante en la mejora de la eficiencia energética de la destilación de whisky y licores mediante la optimización de la eficiencia térmica. Nuestra amplia experiencia, conocimiento y equipamientos brindan una solución segura, rentable y atractiva a la medida de sus requerimientos y aplicaciones, sin comprometer las características del producto.





Cerveza

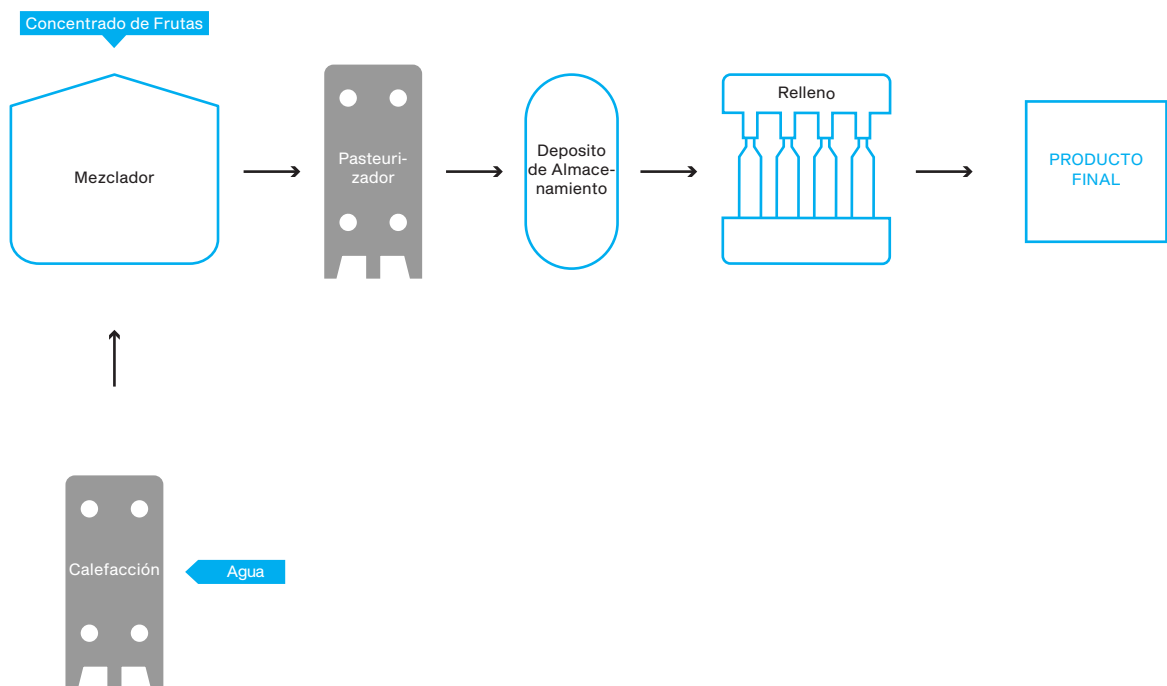
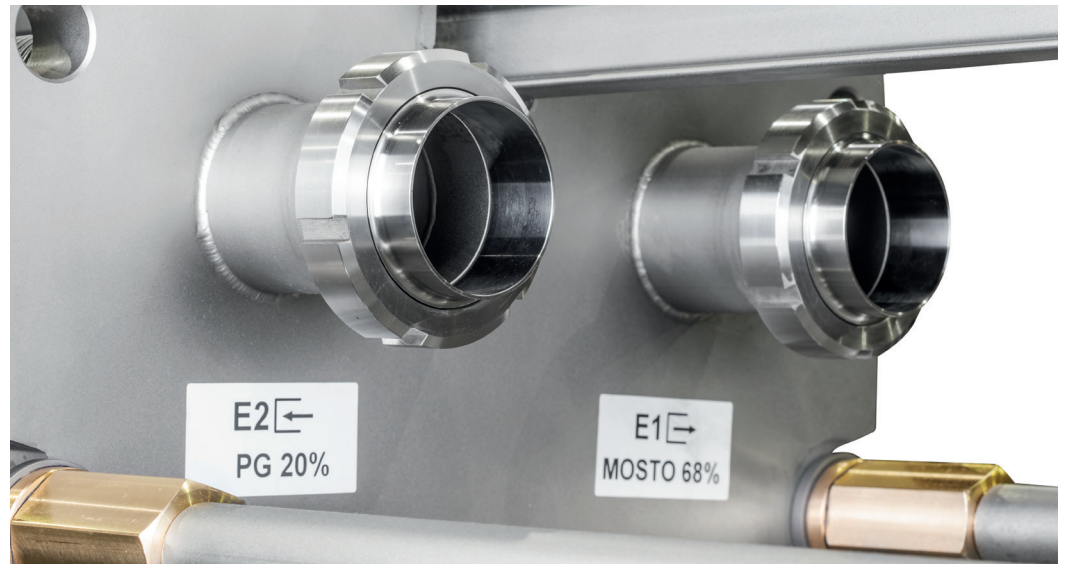
Arsopi Thermal puede ayudarlo a lograr la mayor productividad y fiabilidad, ya sean producciones artesanales o grandes unidades industriales. Nuestros Intercambiadores de Calor de Placas juegan un papel importante en el flujo de producción, y pueden garantizar la rentabilidad mediante la recuperación de calor.





Zumos, Refrescos, Agua Embotellada

Los zumos, refrescos, agua embotellada están integrados en la vida diaria. Los Intercambiadores de Calor de Placas de alta calidad de Arsopi Thermal permiten procesar y mantener el sabor natural, la textura, la apariencia y el valor nutricional seleccionando cuidadosamente la solución más adecuada.





S1
AGUA

S3
AGUA

S4
LECHE 40%

M1
LECHE

M2
LECHE

M3
LECHE

M4
LECHE

M1
LECHE

M3
LECHE

M4
LECHE

CIP – Limpieza Efectiva

La limpieza es un aspecto crítico de la producción de alimentos y bebidas para garantizar una calidad superior y seguridad para los clientes. Nos esforzamos por simplificar el procedimiento de limpieza y mantenimiento.

Nuestra construcción duradera y nuestro diseño de flujo optimizado aseguran una limpieza in situ efectiva (CIP).

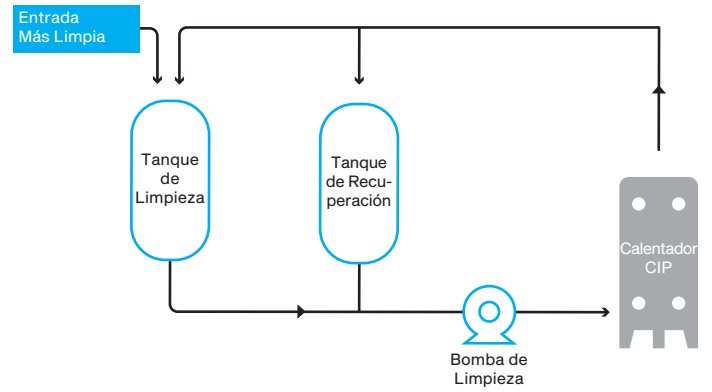
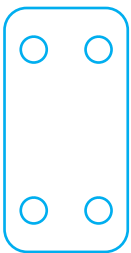


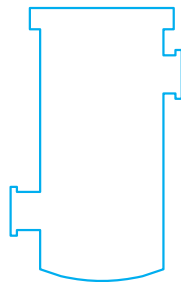
Diagrama de flujo CIP

Productos Adicionales

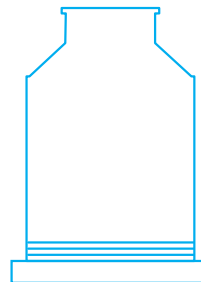
“Adaptabilidad” y “Flexibilidad” son los puntos fuertes de Arsopi Thermal. Suministramos Intercambiadores de Calor para una amplia gama de productos en varios sectores, para proporcionar soluciones de transferencia de calor rentables, que ahorran energía y de alto rendimiento, independientemente de la aplicación.



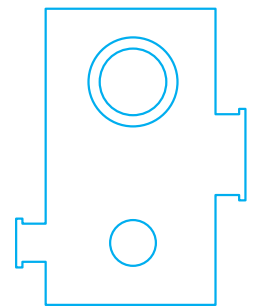
Intercambiador de Calor de Placas Termosoldados



Intercambiador de Carcasa y Tubos



Torres de Enfriamiento Húmedas



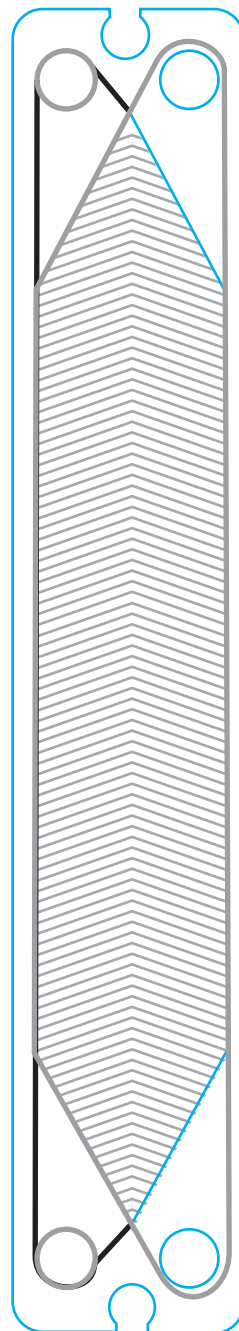
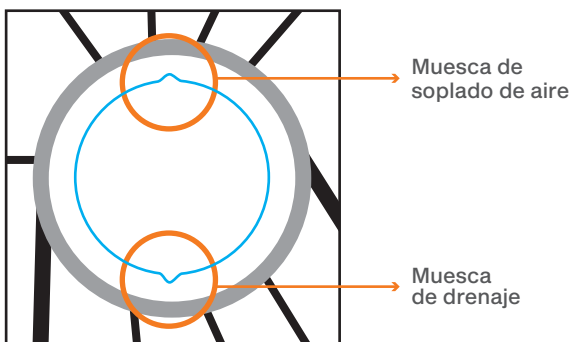
HEATEX Intercambiador de Calor de Placas Soldadas

Placa para Aplicación Alimentaria (CH-FX/CH-FA)

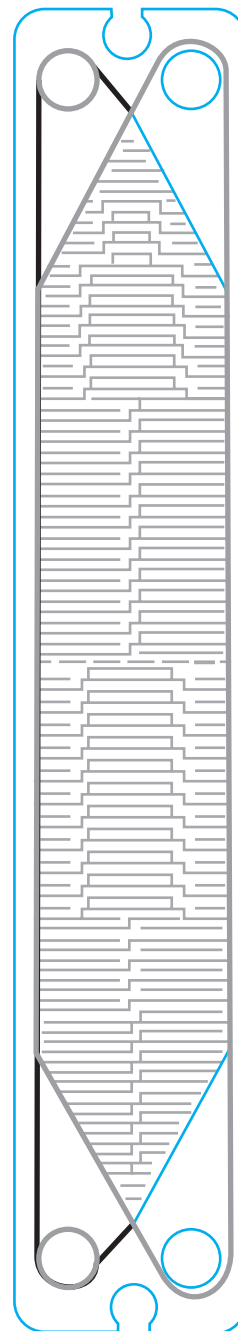
La corrugación de la placa y la profundidad de prensado están diseñados para un tratamiento térmico suave y uniforme de productos alimenticios.

- Diseñada específicamente para la industria de la Alimentación y Bebidas
- Prevención del estancamiento del flujo
- Diseño completo de drenaje y venteo de la placa
- Alto efecto de autolimpieza (CIP), funcionamiento duradero
- Tratamiento térmico suave
- Compatible con la junta revestida de PTFE (TCG)
- Menos uso de productos químicos para la CIP
- Flexibilidad por las dos corrugaciones
 - Corrugación de tabla de lavar Washboard
 - Corrugación espina de pescado Chevron

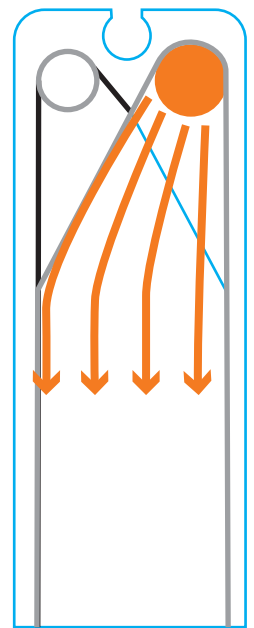
FORMA DE U



CH-FA
Corrugación
Espina de Pescado
Chevron



CH-FX
Corrugación de
Tabla de Lavar
Washboard

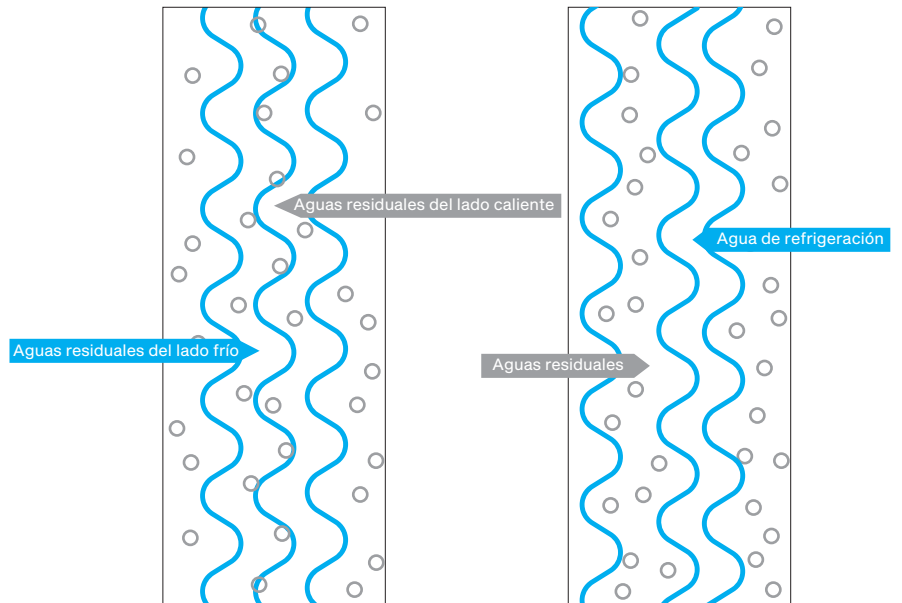
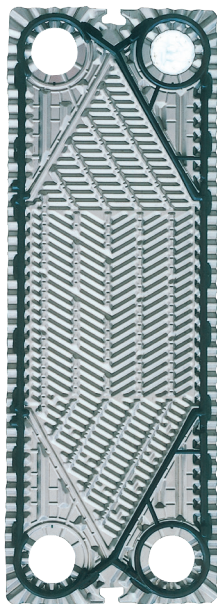


Forma de hombro
y corrugación de
distribución uniforme

Placa de Espacios Múltiples (CH-GX)

Especialmente fabricada para líquidos (fangos) o fluidos de alta viscosidad que contienen fibras y sólidos

- Mediante la combinación de la disposición de las placas se obtienen 3 configuraciones de canales múltiples
- Mayor distancia entre canales (20mm)
- Menor tiempo de mantenimiento gracias a la junta del sistema sin cola (Slit-In)
- Se pueden utilizar materiales resistentes a la corrosión como el titanio
- Diseño económico



Aplicaciones

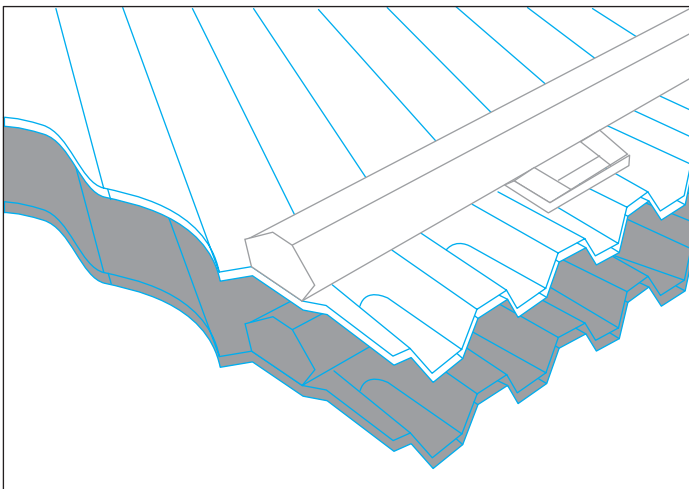
- **Alimentos**
 - Fluido que contiene sólidos: Zumo con fibra, aguas residuales de fábrica
 - Fluidos de alta viscosidad: Mayonesa, diversas salsas, líquido de sacarificación del almidón, sirope
- **Azúcar**
 - Fluido que contiene sólidos: Zumo sin procesar, proceso de fabricación de azúcar como el proceso Steffen, fluidos procesados, aguas residuales de fábricas

Placa de Doble Pared (CH-CW)

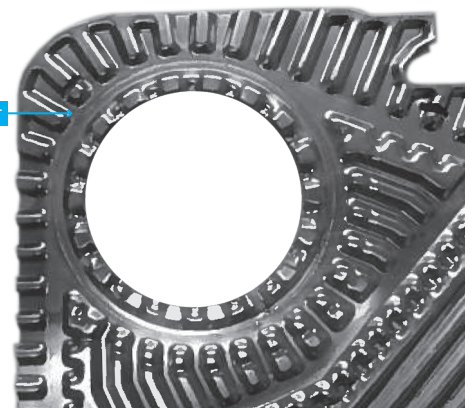
La gama de placas de Doble Pared brinda máxima seguridad para evitar la mezcla de fluidos

En caso de que falle una de las placas, la fuga puede detectarse desde el exterior a causa de la fuga por el espacio entre las placas.

- Amplias aplicaciones en las que la posibilidad de mezclar fluidos es extremadamente peligrosa o no está permitida para evitar la contaminación cruzada entre fluidos
- De limpieza y acceso fácil
- Reducción de tamaño y costo



Piezas soldadas por láser



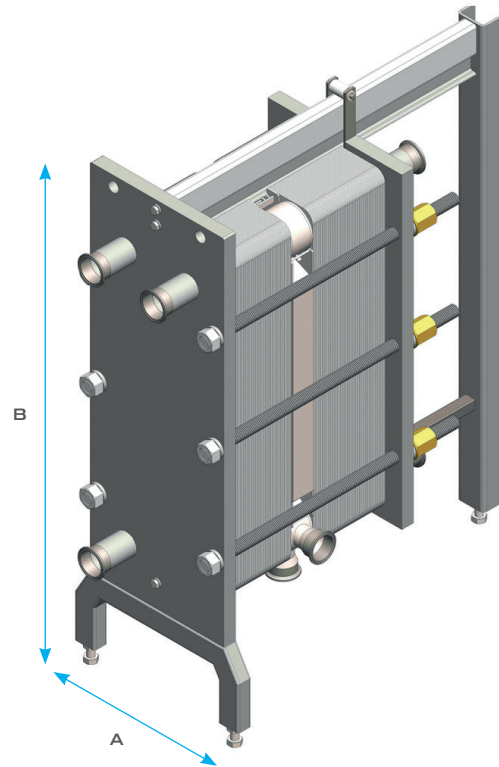
Dos placas idénticas se juntan y se sueldan con láser alrededor de los agujeros de las conexiones

Dimensión de Intercambiadores de Calor de Placas CH

CH - Aplicación Sanitaria

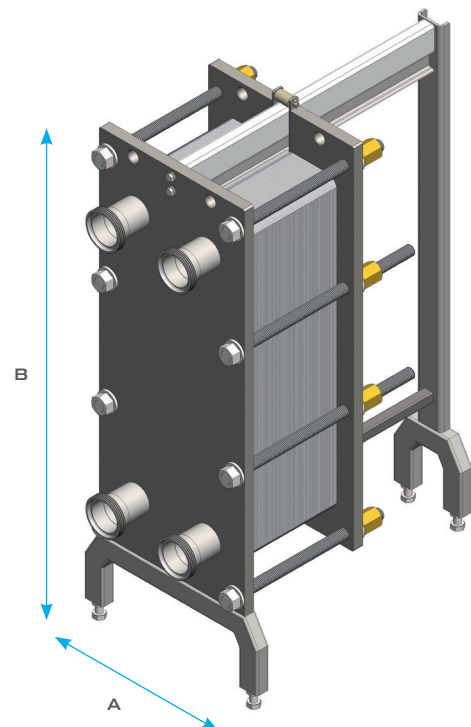
Modelo	Diámetro	Dimensiones	
		A	B
CH-UX00	25	210	450
CH-UX01	50	350	973
CH-UX10	65	490	1310
CH-UX20	80	710	1845
CH-UX30	80	770	2112
CH-UX40	100	900	2370

CH-LX00	50	355	885
CH-LX10	100	460	1040
CH-LX30	150	680	1897



Modelo	Diámetro	Dimensiones	
		A	B
CH-RX00	40	270	562
CH-RX10	100	560	1390
CH-RX30	150	830	2224
CH-RX50	250	900	2370

CH-FA10	40	360	1322
CH-FX10			
CH-FX03	50	410	1720
CH-FX05	80	620	2357



SOLICITUD DE PRESUPUESTO

Para solicitar un presupuesto de un intercambiador de calor de placas, indíquenos lo siguiente:

1. Calor a disipar	kW		Producto
	Lado Caliente	Lado Frío	
2. Tipo de Fluido			
3. Temperatura de Entrada (°C)			
4. Temperatura de Pasteurización (°C)			
5. Temperatura de Salida (°C)			
6. Caudal (m3/h)			
7. Pérdida de Carga (MPaG)			
8. Presión de Trabajo Máx. (MPaG)			
9. Notas especiales: placas / juntas / materiales, espesores, etc.			
10. Batch recirculación (en caso de proceso batch) volumen / tiempo			



Portugal

Sede

Rua Senhora da Graça 1212
3730-541 Vale de Cambra
Portugal
+351 256 410 410
thermal@arsopi-thermal.pt

Unidad Alimentación y Bebidas

food@arsopi-thermal.pt

Servicio Técnico

+351 256 410 413
aftersales@arsopi-thermal.pt

España

Delegación en País Vasco

+34 605 581 548
basque-country@arsopi-thermal.pt

Delegación en Cataluña

+34 605 891 672
catalonia@arsopi-thermal.pt

Francia

Delegación en Auvernia-Ródano-Alpes

auvergne-rhone-alpes@arsopi-thermal.pt

