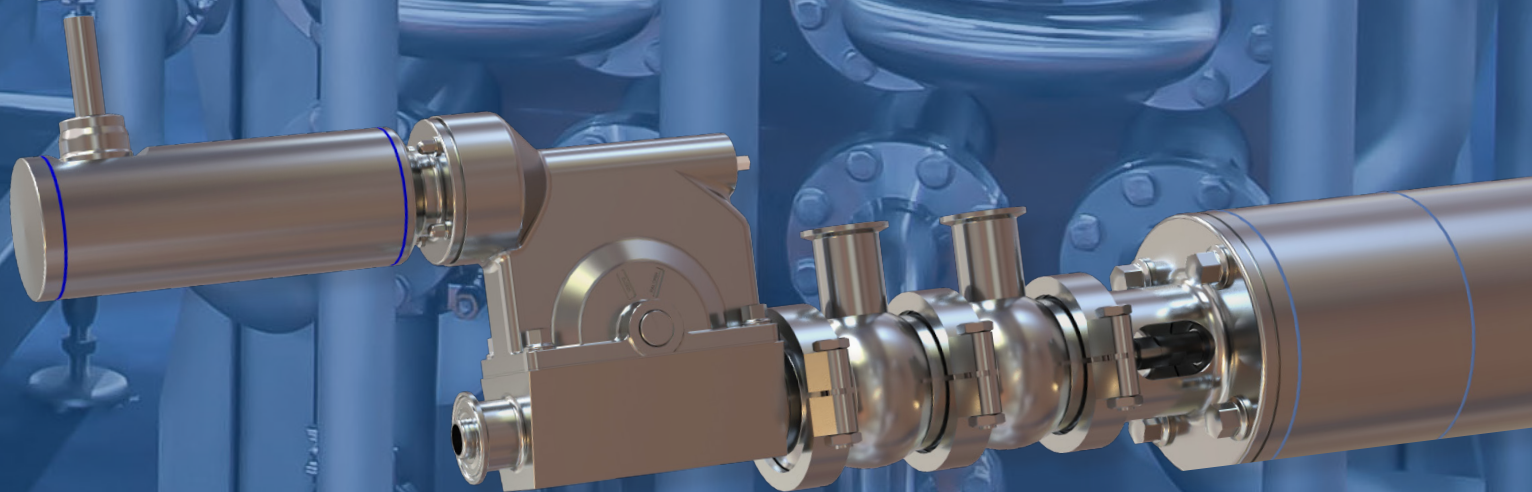


hydro
THERMAL®

6mesa

HYDRON™

Solution de chauffage hygiénique à injection directe de vapeur



Lorsque la flexibilité des conditions de service ou du cisaillement du produit est essentiel dans un process hygiénique, le réchauffeur en ligne hygiénique Hydron™ est la solution qu'il vous faut.

HYDRON

Doté d'une capacité de réglage en ligne pour vos conditions de service, le Hydron™ Sanitary Hydroheater est la solution qu'il vous faut pour des résultats de chauffe garantis avec un équipement nettoyable en place (NEP).



Permet de réduire les coûts énergétiques



Contrôles du cisaillement avec la régulation du tube de mélange



Conception hygiénique homologuée

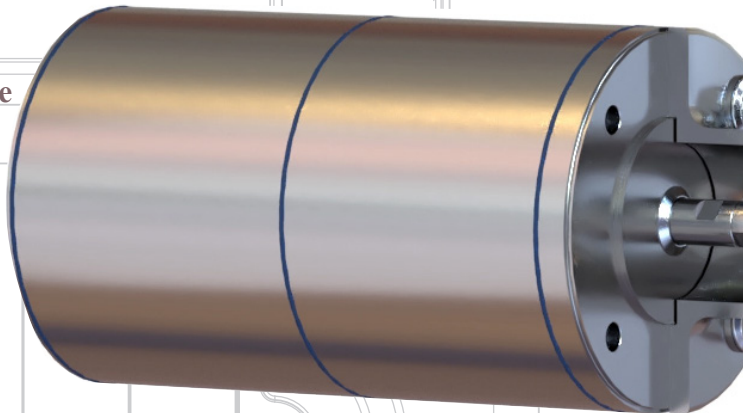


Le contrôle précis de la température vous aide à atteindre la température souhaitée



Conception et composants évolutifs

Le Hydron™ Sanitary Hydroheater est la technologie de chauffage optimale pour votre environnement hygiénique. C'est la seule solution de nettoyage en place (NEP) disponible utilisant la technologie d'injection directe de vapeur (DSI).



HLA (Actionneur linéaire Hydrive) d'Hydro-Thermal, pour un contrôle précis de la température

DES PERFORMANCES GARANTIES



Confiance

La garantie de performances vous donne l'assurance que nos produits fonctionneront selon les spécifications de VOTRE application.

FLEXIBILITÉ DU PROCÉDÉ AU PLUS HAUT NIVEAU

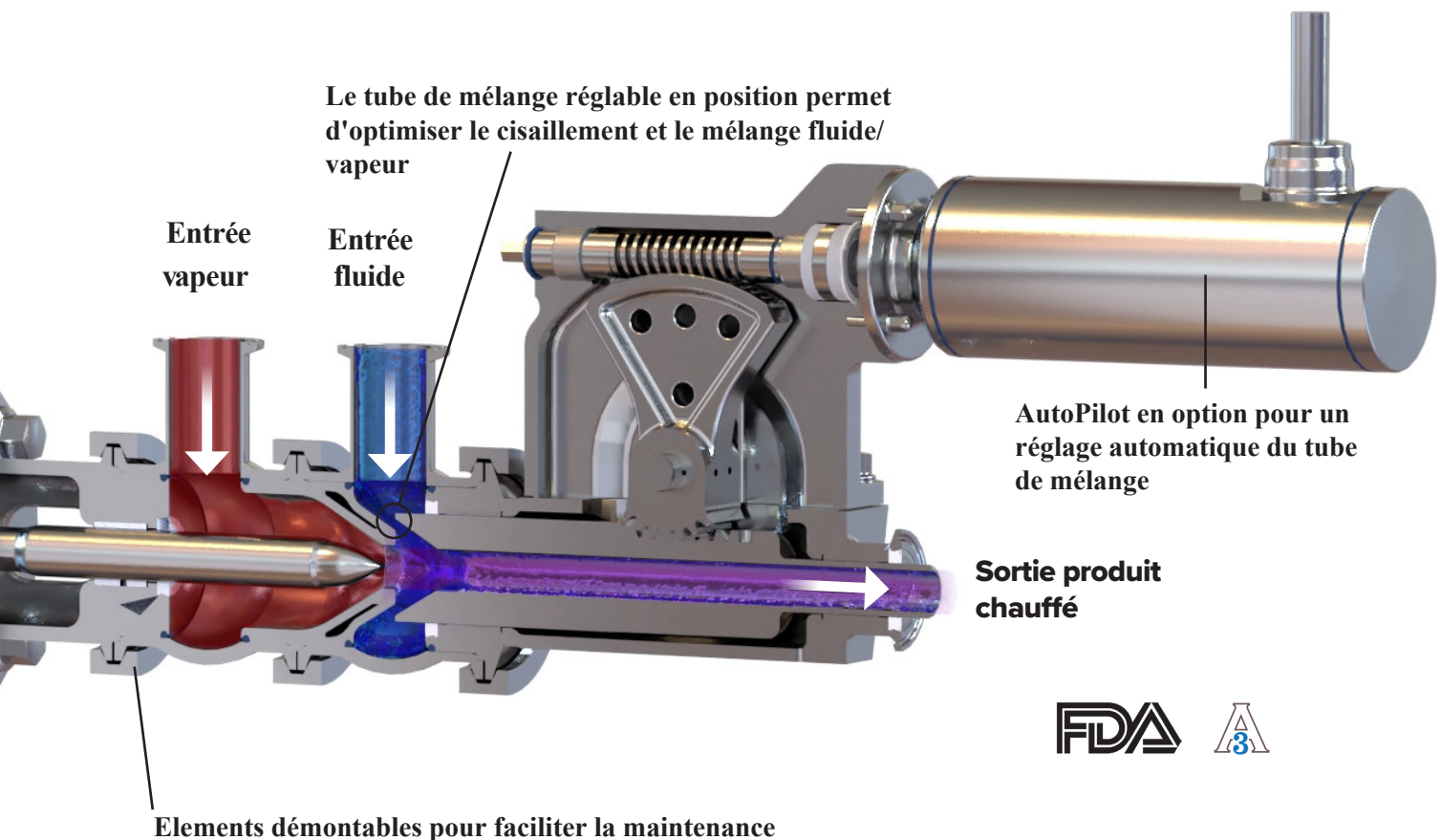
La précision du réchauffage et du contrôle de la température est essentielle à l'élaboration d'un produit de qualité.

L'Hydron™ Sanitary Hydroheater est une solution révolutionnaire d'injection de vapeur directe (DSI) homologuée qui assure à vos procédés propreté et hygiène.

La technologie de vapeur directe avancée du Hydron™ Sanitary Hydroheater utilise un contrôle précis de la température et un tube de mélange réglable. Avec des normes de conception hygiénique de NEP (Nettoyage en place), cette technologie éprouvée est conçue pour les processus de transformation de qualité alimentaire et pour des performances stables.

FONCTIONNALITÉS

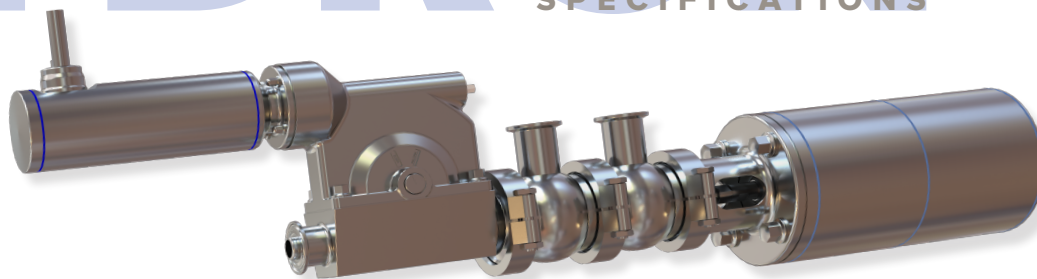
- **Stabilité de fonctionnement** dans un large spectre de cas
- **Contrôle précis de la température** au degré près
- **Conception évolutive** pour permettre des modifications ultérieures
- **Conception auto-nettoyante** permettant d'éliminer les accumulations de dépôts et d'empêcher la contamination du produit
- **Possibilité de fonctionnement Automatique ou Manuel** pour aider à optimiser les conditions de traitement



HYDRON

SPÉCIFICATIONS

Sanitary Hydroheater



Applications

Lait en poudre
Lait animal ou végétal
Perméat de lactosérum
Jus de Cuisson
*(Émulsions de viande,
bases pour soupe)*
Stérilisation
Pasteurisation
Cuisson d'amidon
(Sauce, crème de maïs)
Féculent et céréales
(Maïs, riz, orge non malté, etc.)

Secteurs d'activité

Transformation alimentaire
Produits laitiers
Alimentation animale
Fermentation
Brasserie
Cosmétique
Industries pharmaceutiques

Informations techniques

Actionneurs

-pneumatique : le contrôle de l'obturateur
vapeur (FMA)
-électrique ou manuel : contrôle du tube de
mélange

Types de raccordements

Tri-Clamp ASME BPE
DIN11853-1
DIN32676-A
Autres raccords hygiéniques
sur demande

Pression et température

13,4 Barg @ 204 °C

Dimensionnement et paramètres du traitement

	A410	A415	A420	A425	A430	A440
Entrée de vapeur (mm)	25	40	50	65	80	100
Entrée de procédé (mm)	25	40	40	65	65	100
Sortie (mm)	25	40	40	65	65	100
Débit mini (m ³ /h)	0,2	2	6	5,7	13	20
Débit maxi (m ³ /h)	6	13	13	50	50	104
Poids (kg)	27	31	31	44	44	59

LA PORTÉE MONDIALE D'HYDRO THERMAL

Depuis le premier Hydroheater® développé en 1934, jusqu'à nos dernières solutions conçues et mises au point aujourd'hui, nous exploitons la puissance de la vapeur. Nous concevons, mettons au point et fournissons des solutions de chauffage ultra-précises et fiables qui optimisent le contrôle de la température, augmentent l'efficacité énergétique et minimisent les besoins de maintenance.

Avec plus de 20 000 installations dans plus de 90 pays, toutes couvertes par notre garantie de performance à 100 %, nous vous aidons à atteindre **la température parfaite. À tout instant.**



MESA SAS
Bâtiment D1 - 37, rue Hélène Muller - 94320 THIAIS - FRANCE
Tél. : 01 77 01 84 40 - Fax : 01 58 42 66 50 - E-mail : mesa@mesa.fr
www.mesa.fr