

La température parfaite . À tout instant.

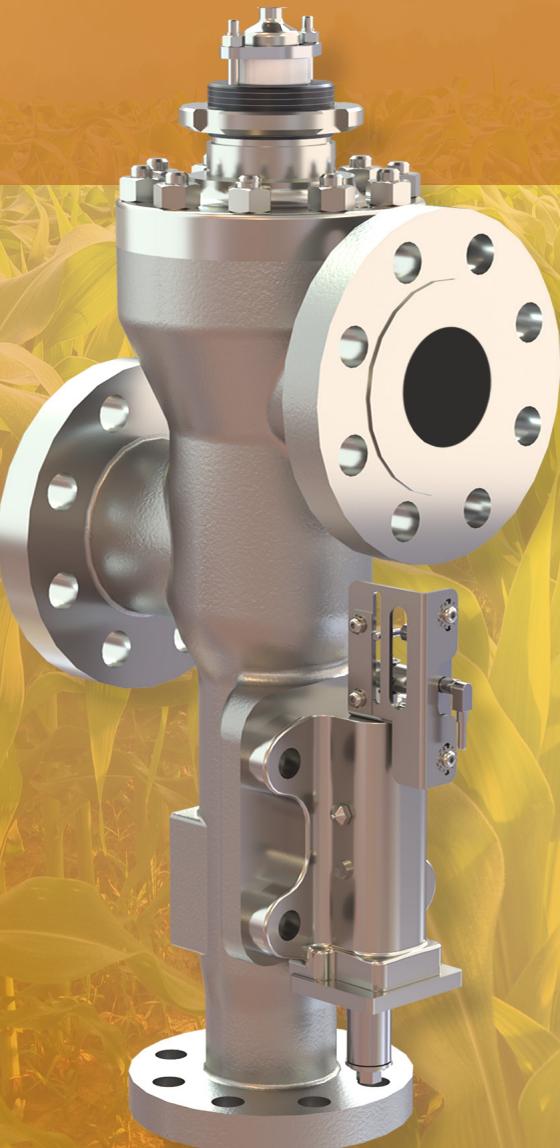
hydro
THERMAL

INDUSTRIE

HYDROHEATER

Le Jetcooker™

Série K et Série M



Simplifier le chauffage : l'Hydroheater® est le choix idéal pour les liquides et les fluides visqueux.

HYDROHEATER

Idéal pour la chauffe de nombreux types de liquides et de fluides visqueux, l'Hydroheater® utilise une technologie interne brevetée pour transférer toute l'énergie de la vapeur au liquide.

AVANTAGES



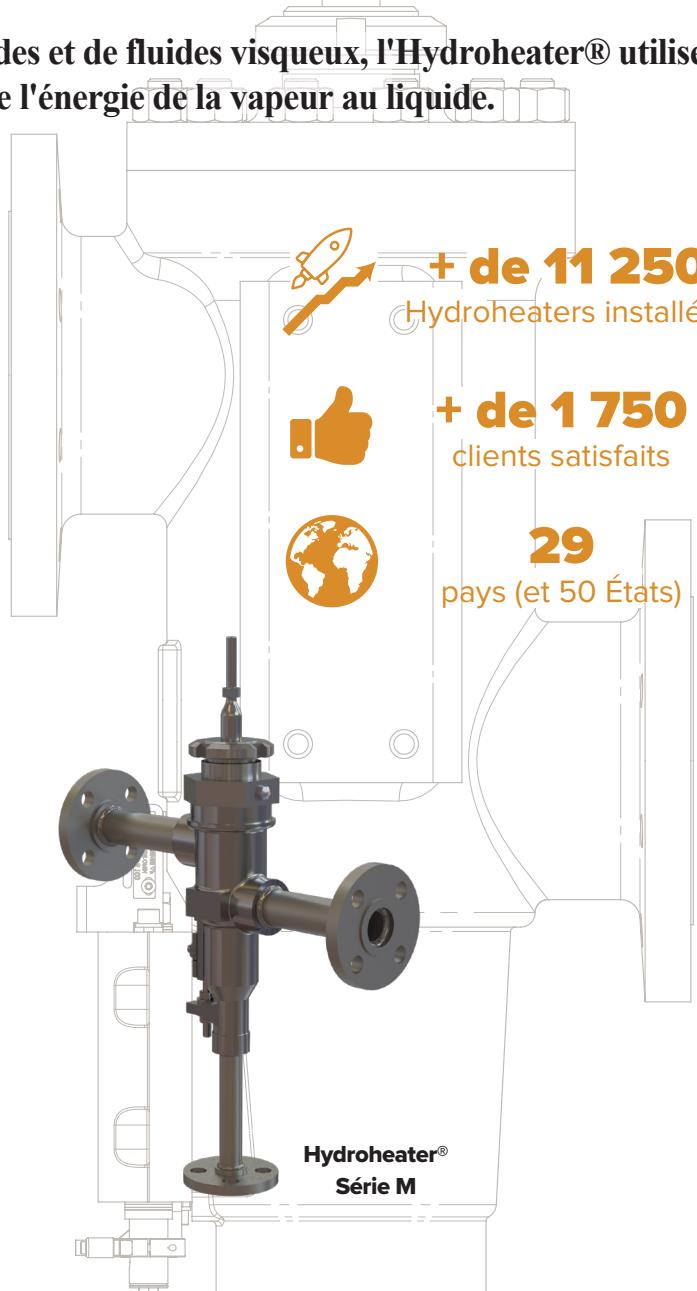
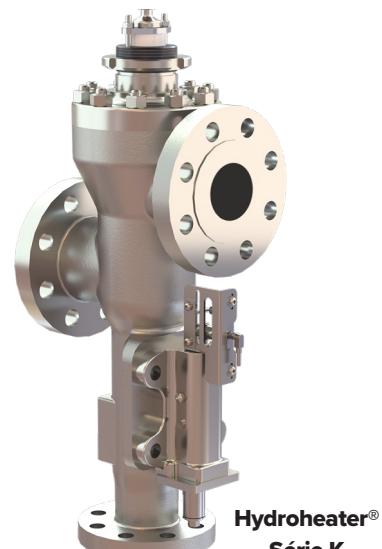
Un contrôle précis de la température (au degré près) qui vous aide à atteindre et à maintenir la température souhaitée



Un chauffage uniforme de l'eau, des liquides et des fluides visqueux



Conception assurant la flexibilité du process en débit et en température



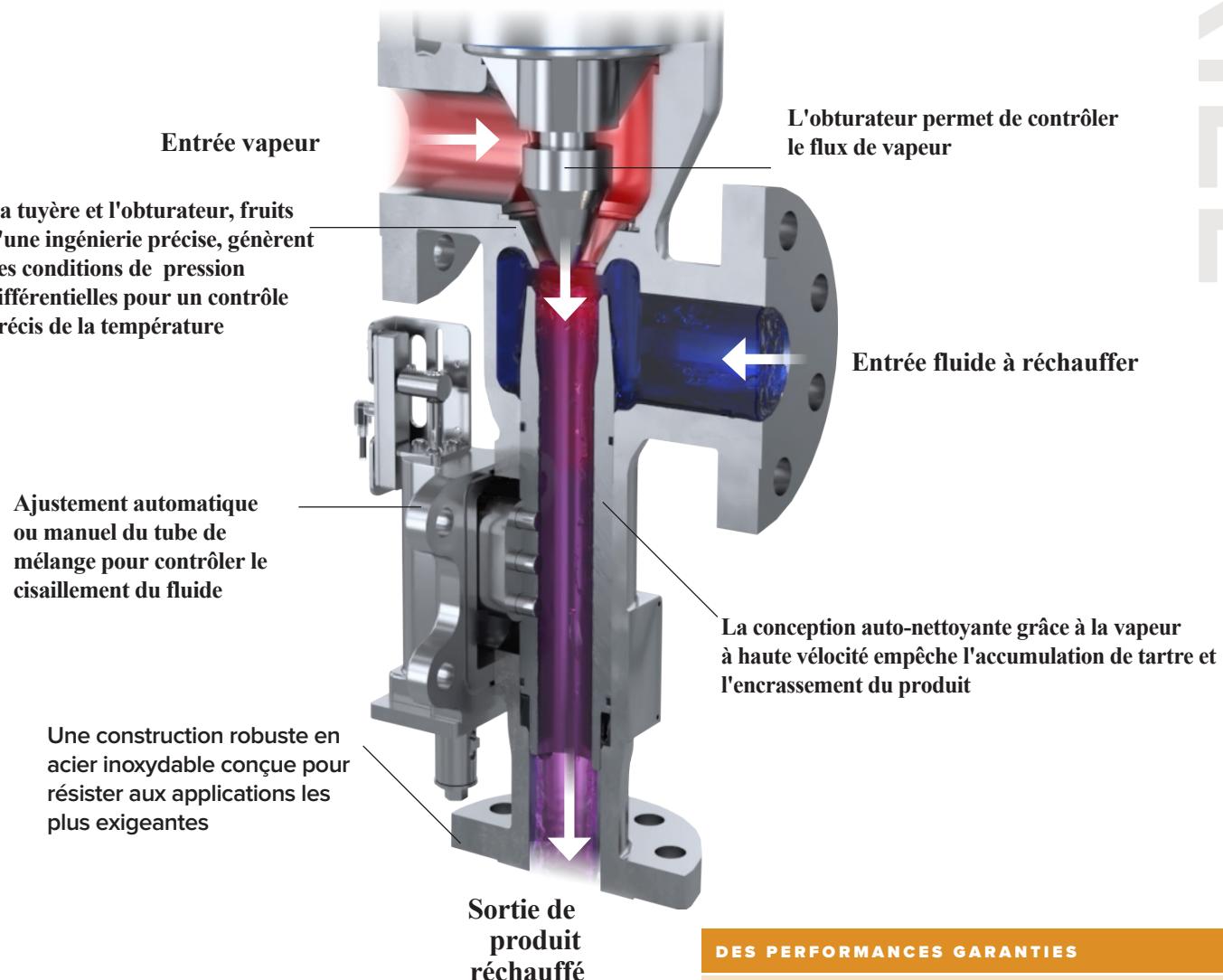
UNE TECHNOLOGIE QUI A FAIT SES PREUVES

Basé sur nos technologies brevetées de tuyère vapeur et de régulation interne, l'Hydroheater®, qui est le **Jetcooker™ original**, est la réponse parfaite à vos besoins de chauffe pour l'eau, les liquides et les liquides visqueux (boues). Grâce à sa conception robuste, cette solution de chauffe transmet instantanément la chaleur, ce qui améliorera l'efficacité de vos installations.

Les **séries K et M** de l'Hydroheater® couvrent de très nombreuses applications en s'adaptant à vos besoins. L'Hydroheater® est l'aboutissement de notre travail de R&D, et est la solution idéale pour vous.

FONCTIONNALITÉS

- **La conception interne brevetée permet un contrôle précis de la vapeur**
- **La conception auto-nettoyante évite l'accumulation de tartre et l'enrassement**
- **Le contrôle du flux de vapeur assure un mélange uniforme et instantané, et une haute vitesse à la vapeur, tout en éliminant les coups de bâliers et les vibrations**



DES PERFORMANCES GARANTIES



Confiance

La garantie de performance vous permet d'être serein, en sachant que nos produits fonctionneront conformément à VOS besoins.

Applications

Cuisson d'amidon
Biocarburants
Digestion anaérobiose
Conversion de l'amidon
Chauffage général de l'eau

Secteurs d'activités desservis

Éthanol, amidons et édulcorants
Papeterie (papier et pulpe)
Chimie
Agroalimentaire

Pression et température Hydroheater

Série K

Pression max. : 20,7 Barg
Température max. : 232 °C

Hydroheater Série M

Pression max. : 20,7 Barg
Température max. : 232 °C

Rangeabilité du débit

Hydroheater Série K
3:1 (eau)
2:1 (fluide visqueux)

Hydroheater Série M
3:1 (eau)
2:1 (fluide visqueux)

Types de connexion

ANSI Class 150 et Class 300
DIN PN16, PN25, PN40

D'autres connexions personnalisées sont disponibles

Matériaux de construction

Acier inoxydable 316/316L
D'autres matériaux personnalisés sont disponibles

Série K Dimensionnement et paramètres du traitement

DN65-DN250 /

	K610	K612	K613	K614	K615
Entrée de vapeur (mm)	65	80	100	150	200
Entrée de procédé (mm)	65	80	100	150	200
Sortie de procédé (mm)	50	65	100	150	200
Débit min. (m ³ /h)	6	9	27	68	90
Débit max. (m ³ /h)	39,5	91	170	408	567
Poids (kg)	72	138	202	319	423

De plus grandes tailles sont disponibles à la demande. Contactez votre représentant commercial pour plus d'informations.

Série M Dimensionnement et paramètres du traitement

DN20-DN65

	M104	M106	M108
Entrée de vapeur (mm)	20	25	40
Entrée de procédé (mm)	20	25	40
Sortie de procédé (mm)	8	12	25
Débit min. (m ³ /h)	0,3	0,6	1,5
Débit max. (m ³ /h)	2	5	10
Poids (kg)	8	21	32

De plus grandes tailles sont disponibles à la demande. Contactez votre représentant commercial pour plus d'informations.

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.