



R.A.A. s.n.c.

Regione Moretta, 49
12057 NEIVE (CN) – ITALIA

Tel. e Fax +39 0173677371
Internet: www.raarefrigerazione.it
e-mail : info@raarefrigerazione.it

Partita IVA: 02303410043

Reg.Soc.Trib. di Alba n. 6713

C.C.I.A.A. di Cuneo n. 167966

Equipos de frío serie E... CA

Proyectados y efectuados para la refrigeración de mezclas que no se pueden congelar, a base de agua glicolada o de agua glicerinada. Son utilizados en distintos sectores de la industria donde se necesita tener frío artificial a constante disposición para los diferentes procesos de trabajo. La grande versatilidad de empleo permite que sean utilizados con variables temperaturas y puestos en distintas planimetrías. Se utilizan mucho en el sector enológico para averiguar la temperatura de fermentación de los mostos y la estabilización de los vinos. Normalmente se contruyen a monoblok con condensación a aire, también para potencialidad elevadas.



Particularidades de construcción en serie:



- compresor semi-hermético alternativo dotado de los varios instrumentos de seguridad y control
- condensador de cobre y aletas de aluminio dotadas de electroventiladores con rejillas de protección
- recipiente isotermico para la acumulación de la mezcla fría, construida en chapa de aisi 304 y puesta sobre el monobloque
- termostato electrónico para la revisión automática de la temperatura

- vaporizador compacto con un elevado rendimiento
 - bombas eléctricas centrifugadoras para la circulación de la mezcla fría
 - tablero eléctrico conforme con CE con mandos en tensión baja a 24 V
 - estructura en acero inox
 - revestimiento con panos entrefinos de acero inox 2 B o de chapa galvanizado con cinc, ya barnizado beige para uso externo.
- Las instalaciones con dos más compresores tienen el circuito frigorífico independiente entre ellos. El funcionamiento totalmente automático sólo necesita revisiones saltuarias. Además las averías vienen tempestivamente señaladas gracias a indicadores que se encienden.



EQUIPOS DE FRIO SERIE MINI E.../CA- POTENCIA FRIGORIFICA EN FG/H

MODELO	Mezcla AT +5°C	Mezcla AT 0°C	Mezcla AT 8°C	KW ASS
E 2,5 CA	4.650	3.700	2.850	2,4
E 4 CA	6.700	5.600	4.600	3,9
E 5 CA/E	8.800	6.850	5.200	4,0

MODELO	DIMENSIONES	PESO EN KG
E 2,5 CA	m. 1,1 x 0,8 x 0,8h	100
E 4 CA	m. 1,35 x 0,9 x 0,9h	130
E 5 CA/E	m. 1,35 x 0,9 x 0,9h	135

DATOS TECNICOS EQUIPOS DE FRIO SERIE E...CA - CONDENSACION POR AIRE - FREON 404

POTENCIA FRIGORIFICA MEDIA EN FG/H				Dimensiones en (MM)				
MOD.	Mezcla AT +5°C	Mezcla AT +/- 0°C	Mezcla AT -8°C	KW ASS.	Longitud	Profund.	Altura	Peso en Kg
E 7 CA*	10.700	8.900	7.000	6,6	1.450	900	1.650	480
E 10 CA	16.300	13.400	12.900	9	1.600	950	1.650	520
E 15 CA	22.480	18.600	17.800	12	1.800	1.050	1.750	600
E 18 CA	29.000	24.000	19.500	14,5	1.800	1.050	1.750	600
E 25 CA	40.680	33.500	27.300	25	3.500	1.600	2.000	800
E 30 CA	48.800	40.300	33.000	27	3.600	1.600	2.000	950
E 35 CA	61.900	50.900	41.300	32	3.800	1.600	2.000	1.050
E 40 CA	72.200	59.700	48.700	36	4.200	1.600	2.000	1.200
E 50 CA	88.700	73.300	59.800	45	4.600	1.700	2.200	1.600
E 60 CA	112.000	92.400	75.200	52	4.600	1.700	2.200	1.700
E 70 CA	137.400	113.300	92.300	65	4.600	1.700	2.200	1.900
E 30/2 CA**	44.960	35.200	39.000	29	4.000	1.800	2.000	1.700
E 40/2 CA**	77.200	55.000	45.000	36	4.200	1.800	2.000	1.700
E 50/2 CA**	81.360	67.000	54.600	46	4.500	1.800	2.000	1.900
E 60/2 CA**	97.600	80.600	66.000	55	4.500	1.900	2.200	2.000
E 70/2 CA**	123.800	101.800	82.600	62	5.000	1.900	2.200	2.400
E 80/2 CA**	144.400	119.400	97.400	70	5.500	1.900	2.200	2.600
E 100/2 CA**	177.400	146.600	119.600	90	6.000	2.000	2.200	3.000
E 120/2 CA**	224.000	184.800	150.400	104	6.000	2.000	2.200	3.200
E 140/2 CA**	274.800	226.600	184.600	122	6.000+1.500	2.000	2.200	3.800

Datos tecnicos no vinculantes. A pedido se pueden hacer potencias y dimencione particulares. *Compresor semi-hermetico **Modelos .../2A a dos compresores con circuito frigorifico independiente.

Intercambiadores de calor con tubo coaxial



Los intercambiadores de calor serie TC son máquinas apropiadas para el enfriamiento o calefacción de líquidos viscosos, pastosos y fluidos con presencia de sólidos en suspensión. En el sector enológico son empleados para mostos blancos y rojos y además para la uva pisada. Son construidos con tubos de aisi 304 (a pedido 316) con espesor mínimo de 1,5 mm. El tubo coaxial exterior es liso y sirve para el enfriamiento o para el calor. En cambio el tubo interior, en el cual pasa el producto, tiene un arrugamiento helicoidal por toda la longitud para aumentar la eficiencia térmica.

Las soldaduras son efectuadas con las técnicas más modernas y permiten de trabajar con presiones de diez atmósferas y más. El elevado rendimiento térmico es asegurado del particular arrugamiento que no sólo mejora las propiedades mecánicas que tiene el tubo, además de eso, produce una gran turbulencia que sirve para aumentar notablemente el coeficiente de transmisión entre producto y

refrigerante; además la repartición de la temperatura es más uniforme.

La particular disposición en contracorriente de los dos fluidos y las notables secciones de tránsito permiten de obtener elevados saltos térmicos con mucho alcance y una disminución al mínimo de las pérdidas de carga. Por lo tanto está claro que hay una reducción de los gastos de explotación. La perfecta regularidad del método de elaboración permite unas cuantas combinaciones de potencialidad y dimensiones, acercándose lo más posible a las exigencias del cliente.

Particularidades de construcción en serie:

- Tubos coaxiales en aisi 304, aquel que está en contacto con el producto es fruncido helicoidalmente por toda la longitud.
- curvas de acoplamiento desmontables en ambos los lados, con enlaces DIN para las eventuales inspecciones internas.
- cabecera de ensamblaje en aisi 304.
- aislamiento en poliuretano inyectado, bastante grueso para evitar las formaciones de condensación también con bajas temperaturas de trabajo.
- revestimiento en chapa de acero inox 2 B.
- pies de apoyo en acero inox, levantados, para permitir de mover con vagonetas.



Accesorios de serie:

- Dos termómetros electrónicos en entrada y salida del producto
- válvula manual de regulación del alcance
- observatorio lineal de cristal.

A pedido se pueden instalar indicadores de alcance, sensores de flujo, etc.

DATOS TECNICOS Y LAS DIMENSIONES

MOD.	Diametro tubo producto (mm)	Capacidad producto (L/H) Te=+25°C Tu=+15°C	Capacidad refr T=+/- 0°C	Capacidad refr. (L/H) Te=+25°C Tu=+15°C	Capacidad (L/H) Producto T=+5°C	MOD.	Dimensiones en mm.			Peso en vacio Kg.
							Longitud	Profundidad	Altura	
TC15	52	2.300	5.000	1.600	3.500	TC15	2.400	400	550	100
TC25	52	3.500	7.000	2.500	5.000	TC25	3.400	400	550	150
TC35	52	5.500	11.000	3.800	7.600	TC35	3.400	400	650	180
TC50	52	7.000	14.000	5.000	10.000	TC50	3.400	400	800	250
TC60	52	9.000	18.000	6.000	12.000	TC60	3.400	400	940	280
TC70	52	11.000	22.000	7.500	15.000	TC70	3.400	550	800	320
TC100	70	14.000	28.000	10.000	20.000	TC100	3.400	700	1200	450
TC140	70	19.500	39.000	14.000	28.000	TC140	6.500	650	1200	650
TC170	85	27.000	56.000	19.500	40.000	TC170	6.500	700	1500	1150
TC200	85	33.000	66.000	23.000	46.000	TC200	6.500	900	1350	1400
TC260	101	39.000	78.000	28.000	56.000	TC260	6.500	900	1400	1500

Datos tecnicos no vinculantes. -A pedido se pueden hacer potencias y dimensiones particulares. - El producto examinado es vino / mosto. -
Te=temperatura de entrada.
Tu=temperatura de salida.

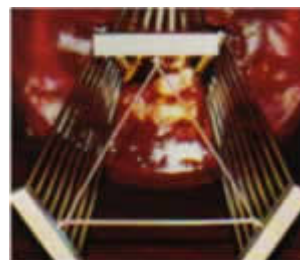
Intercambiadores de calor con inmersión modelo E.S.T.



Para la circulación de líquidos, son utilizados para el termo -acondicionamiento de fluidos contenidos en los depósitos de cualquier tipo y dimensión.

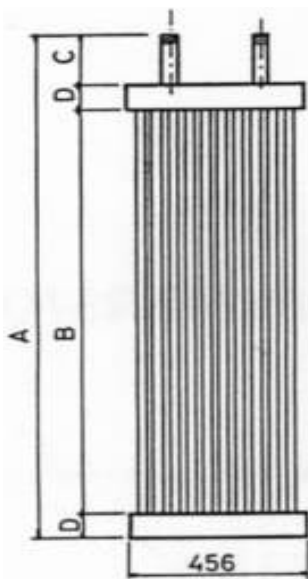
Particularidades de construcción:

- superficie de cambio en tubos de aisi 316 brillante diametro 28 mm espesor 1,2 /1,5 mm
- colectores de distribución en aisi 316
- acoplamientos en aisi 316 para el enlace con el circuito
- acoplamientos para el enlace diametro 1" gas varon.



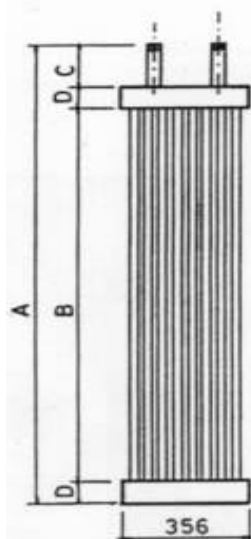
A pedido se pueden hacer dimensiones y ejecuciones particulares.

MOD	MQ	Peso en ejercicio kg	Capacidad en litros	Dimensiones en milímetros
-----	----	----------------------	---------------------	---------------------------



MOD.	MQ	PESO IN ESERCIZIO - (Kg)	CAPACITÀ IN LITRI -	QUOTE IN MILLIMETRI			
				A	B	C	D
45-100	1,13	23,1	8,1	1.410	1.000	300	55
45-150	1,56	30,6	10,6	1.910	1.500	300	55
45-180	1,83	35,0	12,0	2.210	1.800	300	55
45-200	2,00	38,0	13	2.410	2.000	300	55
45-250	2,44	45,5	15,5	2.910	2.500	300	55
45-270	2,60	48,5	16,5	3.110	2.700	300	55
45-300	2,87	53,0	18	3.410	3.000	300	55
45-350	3,30	60,5	20,5	3.910	3.500	300	55
45-400	3,74	68	23	4.410	4.000	300	55
45-500	4,61	83	28	5.410	5.000	300	55
45-600	5,48	98	33	6.410	6.000	300	55

Dati tecnici non impegnativi.
Pressione di collaudo: 10 bar.



MOD.	MQ	PESO IN ESERCIZIO - (Kg)	CAPACITÀ IN LITRI -	QUOTE IN MILLIMETRI			
				A	B	C	D
35-100	0,9	19	7	1.410	1.000	300	55
35-150	1,25	24,5	8,5	1.910	1.500	300	55
35-180	1,46	27,6	9,6	2.210	1.800	300	55
35-200	1,60	30,5	10,5	2.410	2.000	300	55
35-250	1,95	36,5	12,5	2.910	2.500	300	55
35-270	2,09	39,1	13,1	3.110	2.700	300	55
35-300	2,30	42,5	14,5	3.410	3.000	300	55
35-350	2,65	48,5	16,5	3.910	3.500	300	55
35-400	3,1	54,5	18,5	4.410	4.000	300	55
35-500	3,70	66,5	22,5	5.410	5.000	300	55
35-600	4,4	78	26	6.410	6.000	300	55

Dati tecnici non impegnativi.
Pressione di collaudo: 10 bar.

Dati tecnici non impegnativi.