

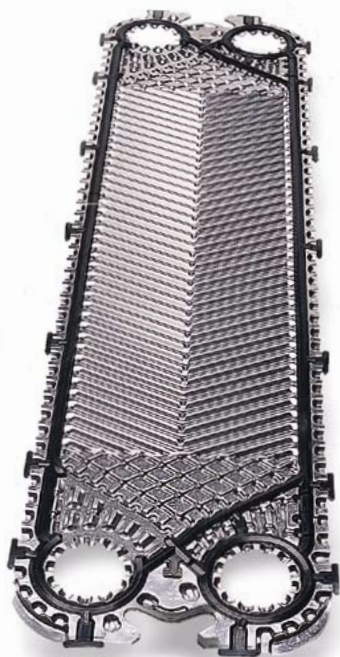
Plaques Clip

Les plaques de la série Clip Alfa Laval sont spécialement étudiées pour un traitement thermique efficace des liquides alimentaires et des produits sanitaires délicats. La conception de ces plaques repose sur de nombreuses années d'expérience dans le domaine alimentaire et offre une réponse adaptée à toutes les exigences.

Les plaques Clip prennent leur nom des joints Clip-on sans colle qui peuvent être facilement et rapidement démontés avec les plaques encore en place sur le bâti. Les joints de qualité alimentaire et agréés FDA sont disponibles dans plusieurs matériaux (NBR, EPDM) autorisant une

adéquation parfaite entre la température et les caractéristiques de l'application.

Les plaques elles-mêmes se déclinent en un large choix de formes et de configurations pour diverses applications. Elles sont disponibles dans plusieurs matériaux : acier inoxydable, SMO ou titane. La profondeur des canaux de distribution parfaitement adaptée et le nombre relativement peu élevé de points de contact prolongent les durées de fonctionnement. La conception exclusive de la zone de distribution assure un débit constant du fluide sur la totalité de la plaque.



Standard

Avec un excellent coefficient d'échange thermique, nos plaques Clip Standard répondent aux demandes les plus exigeantes dans le domaine de l'industrie alimentaire. Elles se distinguent par une configuration à chevrons qui leur confère une résistance optimale à des pressions de service élevées. Différentes configurations de chevrons sont possibles pour optimiser le transfert de chaleur à une perte de charge donnée.



WideStream

Nos plaques de la série WideStream comportent très peu de points de contact évitant les colmatages liés à la présence de fibres, ce qui permet d'avoir de longues durées de fonctionnement ininterrompues. Ces plaques sont spécialement conçues pour la pasteurisation de produits pulpeux ou fibreux, tels que les jus de fruit.



Gemini

Avec leurs plaques à double paroi, la gamme de plaques Gemini combine un transfert de chaleur optimal à une protection accrue contre le mélange des fluides. Elles sont composées de deux plaques qui évitent le mélange du liquide même si une plaque est fissurée. Cette plaque est conçue pour les process de refroidissement utilisant de l'eau glycolée (bières, vins, boissons carbonatées) ainsi que pour les applications pharmaceutiques du fait de sa conception à très haut niveau d'hygiène (pas de zones de retentions, visibilité totale de la chambre de fuite, ressorts d'écartement garantissant l'existence de la chambre de fuite).