



## UHT STERIPLAK-T

SORDI produce impianti di sterilizzazione tubolari per la produzione di latte, latte aromatizzato, panna, budini, milk-shake, ice-cream mix, prodotti dietetici, succhi di frutta, bevande di soia, bevande isotoniche, preparati farmaceutici, ecc.

Gli impianti UHT STERIPLAK-T sono premontati su piattaforma.

Lo scambiatore di calore è di tipo multitubo corrugato. Per effetto della corrugazione il rendimento dello scambio termico viene incrementato in percentuale variabile dal 40% al 90% rispetto ad uno scambiatore tubolare a superficie liscia.

Alcuni dei principali vantaggi sono:

- Superfici a contatto con il prodotto completamente saldate
- Facilità di ispezione
- Elevata stabilità della pressione
- Elevato recupero termico



- Elevata flessibilità ed affidabilità
- Bassi consumi
- Bassi costi di manutenzione

L'impianto UHT STERIPLAK-T è disponibile con diversi livelli di automazione.





## UHT STERIPLAK-T

SORDI produit depuis 1964 systèmes de stérilisation tubulaires pour la production de lait, lait aromatisé, crèmes, flans, frappés, mélanges pour crèmes glacées, produits diététiques, jus de fruits, boissons de soja, boissons isotoniques, préparations pharmaceutiques, etc.

Les installations UHT STERIPLAK-T sont pré-montées sur plateforme.

L'échangeur de chaleur est du type multitubulaire, ondulé. Pour effet de l'ondulation l'efficacité d'échange thermique est augmentée en pourcentage variable de 40% à 90% par rapport à un échangeur tubulaire à surface lisse.

Quelques-uns des principaux avantages sont:

- Surfaces en contact avec le produit complètement soudées
- Facilité d'inspection
- Stabilité élevée de la pression
- Récupération thermique élevée
- Grande flexibilité et fiabilité
- Faible consommation
- Faibles coûts de entretien
- La ligne UHT STERIPLAK-T est disponible avec différents niveaux d'automatisation.

