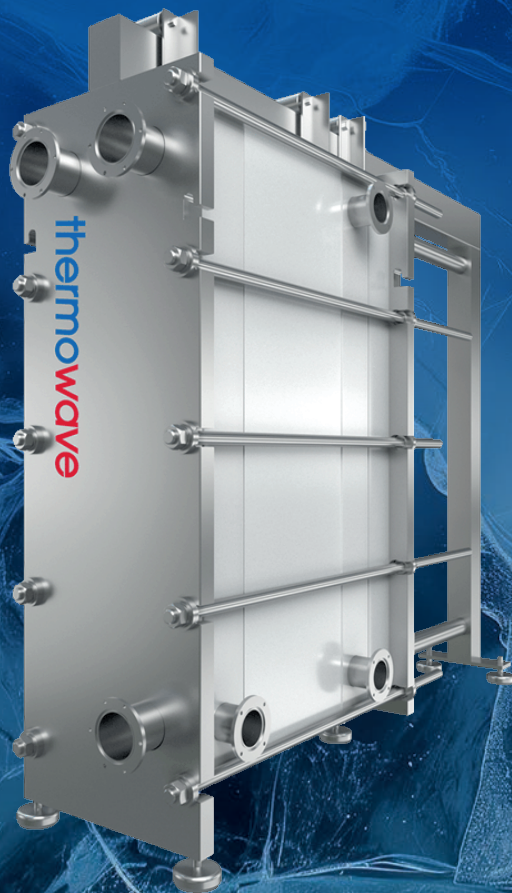


thermolinePURE

Plattenwärmeübertrager für Lebensmittel-
und Hygieneanwendungen

DN25 - DN450





Die thermowave GmbH ist ein führender Hersteller von Plattenwärmeübertragern, die nach Kundenspezifikationen in einer Vielzahl von Materialien, Gestellvarianten und Größen konfiguriert werden. Der Hauptsitz befindet sich in Berga, auf halbem Weg zwischen Göttingen und Leipzig.

Das Produktportfolio reicht von Standardwärmeübertragern für HLK-Anwendungen bis hin zu hochspezialisierten Geräten für industrielle Kühlung, die Lebensmittel- und Getränkeindustrie, die chemische Prozessindustrie und den Energiesektor.

10 000 m²
Produktionsfläche

3000
Einheiten pro Jahr

30 Jahre Qualität und Erfahrung eines Vierteljahrhunderts



Schnelle Erweiterung des Produktportfolios und der Ausrüstung

Das Produktportfolio wurde bereits erweitert, da eine Laserschweißmaschine nun den Maschinenpark ergänzte, was es ermöglichte, auch geschweißte Module anzubieten.

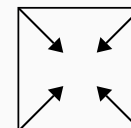
Das Produktsortiment sowie die technische Ausstattung der Produktionsanlagen wuchsen auch im folgenden Zeitraum kontinuierlich. Drei Produktlinien führten zur Entscheidung des Unternehmens, eine zweite Produktionshalle für noch anspruchsvollere Plattenwärmeübertrager zu bauen.

Qualitätserfahrung

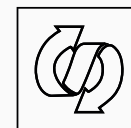
Qualifizierte und motivierte Mitarbeiter gewährleisten eine gleichbleibend hohe Qualität aller Produkte zum Nutzen ihrer Kunden. Die Erfahrung von thermowave im industriellen Wärmetransfer ermöglicht es, neue innovative Produkte zu entwickeln und auf den Markt zu bringen.

thermolinePURE Hybride Bauweise

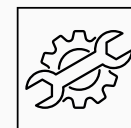
Gedichtet & Modulverschweißt



KOMPAKTHEIT



VIELSEITIGKEIT



EINFACHE
WARTUNG



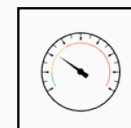
HOHE
WÄRMEÜBERTRA-
GUNGSEFFIZIENZ



HYBRIDE
BAUWEISE



HYGIENISCH



HOHER DRUCK
-1/16 BAR



Für alle Prozesse, die Kühlung und Erwärmung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie umfassen, verfügt die Produktlinie thermolinePURE über einen Plattenwärmeübertrager, der für diese Anwendung geeignet ist.

Unsere umfassende Erfahrung in der Hochdruckanwendung gewährleistet die höchste Qualität in thermolinePURE Plattenwärmeübertragern. Unsere Pasteurisierungseinheiten für Bier, Wasser, Erfrischungsgetränke und andere Getränke erfüllen die strengsten Anforderungen.

Hauptmerkmale

Vorteile

- Hohe Korrosionsbeständigkeit
- Ausfallsicherer Betrieb
- Die Kapazität kann nachträglich durch Hinzufügen oder Entfernen von Platten angepasst werden
- Hervorragende Schmutzbeständigkeit aufgrund hoher Turbulenzen und glatter Oberflächen
- Lebensmittelsichere Materialien
- Produktfreundliches Design
- Zuverlässige Berechnung

Wartungsfreundlich

- Geringes Gewicht
- Kompakte Bauweise
- Geringer Wartungsaufwand
- Leicht zu reinigen

Verfügbares Zubehör

- Edelstahlsicherheitsblech
- Messingmuttern
- Abdeckungen für Spanschrauben
- Spanschlüssel
- Kalottenfüße
- Zwischenrahmen mit Doppelanschluss

Energieeinsparender Betrieb

- Effizienter Wärmeübertrager für kleine Δt_m
- Wärmerückgewinnung bis zu 96 %

Gestellrahmen

- Edelstahl
- C-Stahl Edelstahlverkleidet
- Zwischenrahmen mit Anschlüssen

Anschlussvarianten

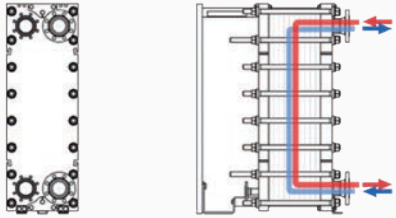
- Milchrohrverschraubung - DIN11851
- Aseptische Verbindung DIN11864-1 (Rohrverbindung) DIN11864-2 (Flanschverbindung APV-FN1 / FG1 (APV-Kleinflansch))
- Neumo BioConnect® Klemmverbindung – DIN32676

Dichtungen

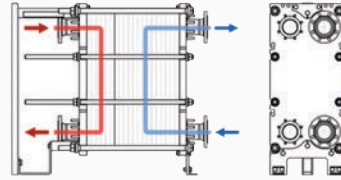
- NBR
- EPDM
- FKM (Viton)

Gestellvarianten

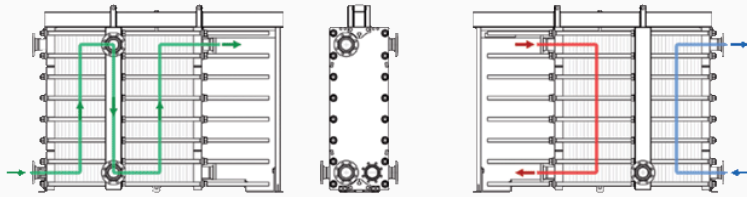
Standardkonfiguration



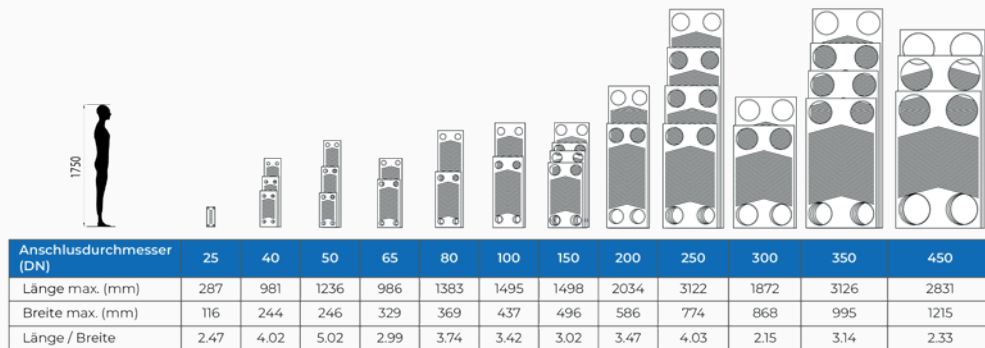
Zwei-in-eins-Konfiguration



Mehrsektionen-Konfiguration



Plattenbereich



Plattentypen



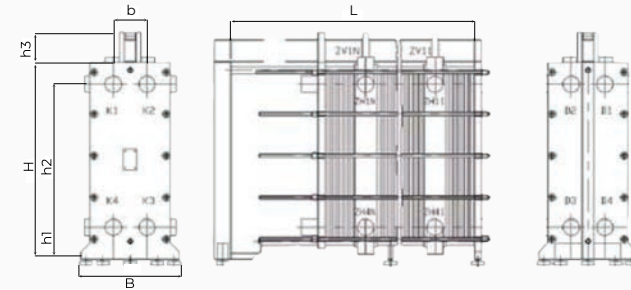
StandardLine-Platten

Thermodynamisch weiche Struktur
Hohe Durchflussrate
Niedriger Druckverlust
Breites Anwendungsspektrum
Auch geeignet für zähe und scherempfindliche Medien
Schonende Behandlung der Produkte
Prägetiefe von 3,5 bis 4 mm

PowerLine-Platten

Thermodynamisch harte Struktur
Sehr hohe Wärmeübertragungskoeffizienten
Hohe thermische Effizienz
Niedriges Füllvolumen
Geeignet für homogene und dünnflüssige Medien
Prägetiefe von 2,0 bis 2,5 mm

Hohe Flexibilität und Vielseitigkeit



Technische Daten

| TL | Gestelltyp | H | B | L | h1 | h2 | h3 | Nennweite | bar | m ² | kg | dm ³ |
|-----|------------|------|-----|----------|------------|--------------|-------|------------------|-------|----------------|-----------|-----------------|
| 90 | F | 887 | 450 | 250-2000 | 194 187 | 565 578 | 0-100 | DN 40 DN 25 | -1/30 | 43 | 120-600 | 46 |
| 150 | F | 1147 | 450 | 250-2000 | 194 187 | 825 838 | 0-100 | DN 40 DN 25 | -1/30 | 70 | 160-830 | 70 |
| 250 | F | 1265 | 650 | 500-4000 | 316 | 774 | 0-280 | DN 100 | -1/30 | 236 | 510-1820 | 256 |
| 400 | F | 1712 | 575 | 500-4000 | 318 | 1207 | 0-280 | DN 80 | -1/30 | 334 | 390-2100 | 347 |
| 500 | F | 1745 | 650 | 500-4000 | 316 | 1255 | 0-280 | DN 100 | -1/30 | 425 | 690-4160 | 425 |
| 650 | F | 1750 | 900 | 500-4000 | 371 345 | 1153 1205 | 0-280 | DN 200 DN 150 | -1/30 | 381 | 700-4700 | 496 |
| 850 | F | 2290 | 900 | 500-4000 | 370 345 | 1693 1745 | 0-280 | DN 200 DN 150 | -1/30 | 536 | 1000-7000 | 645 |

Ihre Anwendungen auf einen Blick

| PRODUKT | ANWENDUNG | PROZESS | MEDIEN |
|----------------|----------------|--|--|
| thermolinePURE | Pasteurisierer | - Kühlen - Wärmerückgewinnung - Erhitzen | Bier Bierhefe Bierwürze Erfrischungsgetränke Fruchtsaft Ketchup Mayonnaise |
| thermolinePURE | Kühler | Kühlen von: - Brauerei-Produkten - Milch - Erfrischungsgetränken - Lebensmitteln | Milch Molke Sahne Joghurt Speiseöl Wasser Sirup |
| thermolinePURE | Erhitzer | Erhitzen von: - Brauerei-Produkten - Milch - Erfrischungsgetränken - Lebensmitteln | Und viele weitere Medien |

Referenzen

SAB Miller



Krones AG



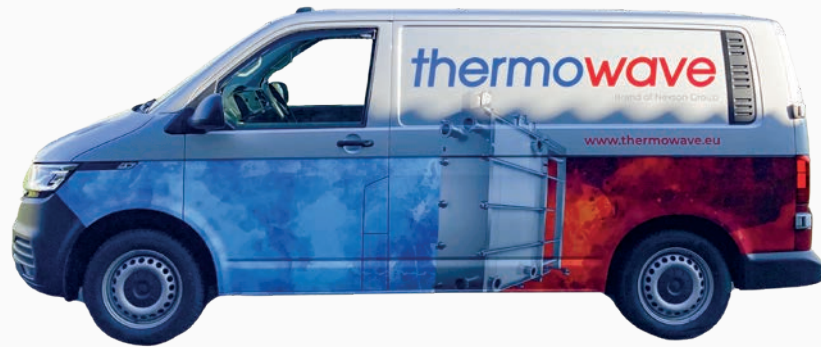
AIDA



Vertrauens erhöhender Service

Die internationale Verfügbarkeit gilt nicht nur für unsere Plattenwärmeübertrager, sondern auch für unseren Service. Ein motiviertes Team, schnelle Reaktionszeiten und bewährte Zusammenarbeit mit unseren internationalen Partnern gewährleisten einen fachkundigen, umfassenden und zuverlässigen Service direkt bei Ihnen vor Ort.

Ein Expertenteam von Servicetechnikern und qualifizierten Fachkräften steht Ihnen zur Verfügung. Eine schnelle Verfügbarkeit von Ersatzteilen, individuelle Beratung sowie ein umfassender Service im Bereich Rücksendungen und Garantie gewährleisten Ihnen eine zuverlässige Unterstützung für jede Eventualität.



Unser service - Ihre vorteile :

- Rundum-Service für Kunden
- Umfassende und individuelle Kundenberatung
- Alle gängigen Ersatzteile auf Lager
- Regelmäßige Wartung auf Anfrage (Wartungsverträge)
- Möglichkeit der Vor-Ort-Montage
- Aufbereitung (Austausch von Dichtungen und Reinigung der Platten)
- Schnelle Lieferung von Ersatzteilen
- Flexible Planung zur optimalen Wartung bestehender Systeme durch Anpassung an neue Betriebsbedingungen bei gleichzeitiger Kosteneffizienz
- Fachgerechte Installation mit schneller Verfügbarkeit von Ersatzteilen
- Garantie auf Reparaturen

Sie erreichen unser Service-Team unter +49 34651 418 9980 oder senden Sie eine E-Mail mit der Herstellungsnummer an service@thermowave.eu.





Website



LinkedIn

EXPERTE FÜR PLATTENWÄRMETAUSCHER

Macht das Leben frisch



thermowave
Eichenweg 4
06536 Berga
DEUTSCHLAND

www.thermowave.de

thermowave
Brand of Nexson Group