



## Echangeur

# SERPENTIN

LAMOUREUX, fort de son expérience et de son contact permanent avec les viticulteurs, a mis au point une gamme d'échangeurs de type serpentín, qui se distinguent par leur efficacité. Ces serpentins présentent un rendement plus élevé par rapport aux autres types d'échangeurs. Les échangeurs tubulaires, conçus entièrement dans les ateliers LAMOUREUX, sont roulés à froid, en acier inoxydable. La gamme comprend des modèles de toutes tailles permettant de s'adapter aux besoins de tous les producteurs.

Les modèles proposés en standard offrent une surface d'échange variant de 0,6 à 6 m<sup>2</sup>.

### ■ Des fabrications spécifiques

LAMOUREUX fabrique aussi des serpentins aux caractéristiques particulières, pour satisfaire les demandes de certains producteurs.

- **Modèles à petit diamètre** pour petite trappe ou foudre en bois (minimum 220).
- **Modèles à grand diamètre** pour cuves équipées de grosses trappes pour le pigeage.
- **Serpentins de paroi** (fixés sur la paroi interne des cuves).

### ■ Caractéristiques

- Surface de 0,60 m<sup>2</sup> à 6 m<sup>2</sup> selon le modèle.
- Inox 316 L.
- Hauteur de 66 cm à 207 cm selon le modèle.
- Poids de 6 kg à 54 kg selon le modèle.
- Monté sur trois pieds.
- Pression d'épreuve à l'air : 10 bars.
- Pression de service à l'eau : 6 bars.
- Embouts de raccordement 20/27 femelle gaz.
- Entaxe 280 Température du fluide : -10° C à +80° C.

### Gamme Serpentin

Modèle	Surface m <sup>2</sup>	Diamètre ext.	Hauteur hors tout	Poids kg
S 0.6	0,60	350	660	6
S 1.0	1	350	920	10
S 1.6	1,6	350	1300	14
S 2.0	2	350	1560	18
S 2.5	2,5	350	1900	23
S 3.0	3	370	2070	28
S 4.0	4	370/260*	1560	36
S 5.0	5	370/260*	1900	45
S 6.0	6	370/260*	2070	54

Pour vinification rouge, fixation des échangeurs

Uniquement pour la phase liquide



## L'efficacité du sur mesure !

### □ Avantages

- Encombrement réduit et bon positionnement dans la cuve.
- Coefficient d'échange thermique maximum.
- Bonne circulation du fluide dans le tube.
- Vinification rouge ou blanc.

Distributeur agréé

LAMOUREUX - Siège social  
33 Moulin de Gonin - 33540 GORNAC

LAMOUREUX - Médoc  
33112 SAINT LAURENT DU MEDOC

Tél. 05 56 61 96 56 - Fax 05 56 61 95 63  
lamouroux@lamouroux.com

[www.lamouroux.com](http://www.lamouroux.com)

