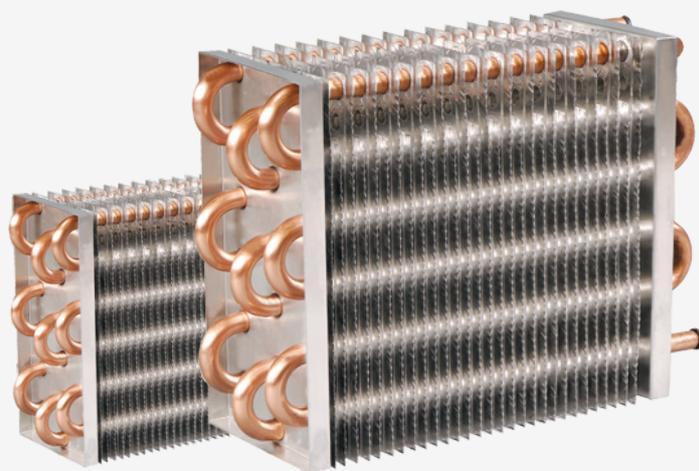
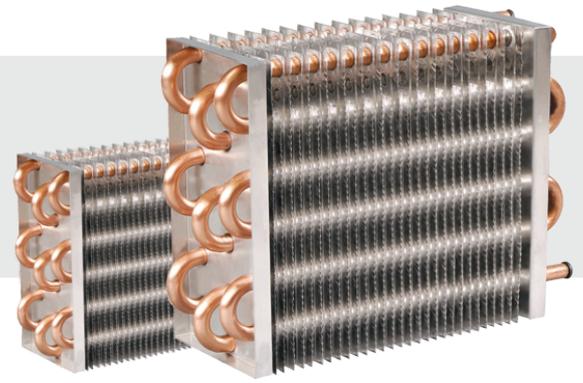




Evaporadores Estáticos



Balcões e expositores frigoríficos para lanchonetes, padarias, açougues, supermercados, peixarias, etc.



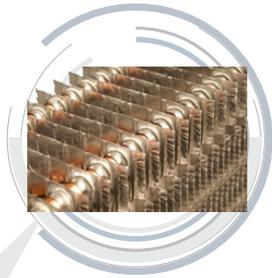
INTENSE

Evaporadores Estáticos

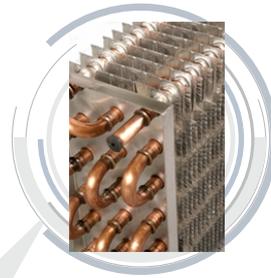
Vantagens

- Aletas em alumínio, espaçadas em 3 a 10mm para maior eficiência térmica e redução do consumo de energia.
- Cabeceiras em alumínio.
- Tubos de cobre nos diâmetros de 1/2" ou 5/8".
- Disponível nas versões horizontais e verticais.
- Toda peça é submetida a processo de teste pneumático (30Kgf/cm²), lavagem e pressurização final com nitrogênio a fim de garantir ausência de umidade e remoção de impurezas sólidas e líquidas em níveis compatíveis com os sistemas de refrigeração.

Detalhes Técnicos



Espaçamento diferenciado.



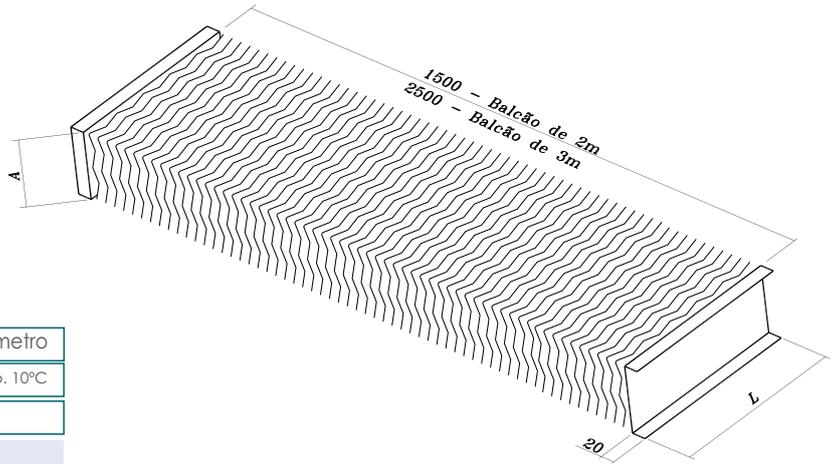
Espaçamento diferenciado.

Aplicações

- Balcões e expositores frigoríficos para lanchonetes, padarias, açougues, supermercados, peixarias, etc.

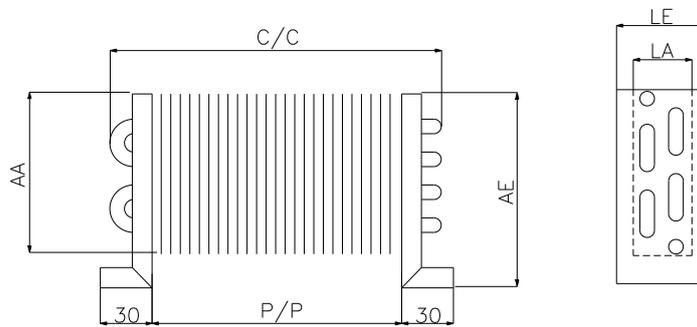
| Série Supermercado | Cabeceira | | Temp. do Balcão | Capacidade Kcal/h | |
|--------------------|-----------|-----|-----------------|-----------------------|------|
| | A | L | | Comprimento do balcão | |
| | mm | mm | °C | 2m | 3m |
| 8T 5/8" | 100 | 200 | 0 | 1260 | 2100 |
| 10T 5/8" | 100 | 250 | 0 | 1500 | 2600 |
| 12T 5/8" | 100 | 300 | 0 | 1800 | 3000 |
| 14T 5/8" | 100 | 350 | 0 | 2100 | 3500 |
| 16T 5/8" | 100 | 400 | 0 | 2400 | 4000 |
| 18T 5/8" | 100 | 450 | 0 | 2700 | 3700 |
| 20T 5/8" | 200 | 250 | -20 | 2000 | 3300 |

| Série Horizontal | Cabeceira | | Aleta | | Capacidade/metro |
|------------------|-----------|-----|-------|-----|------------------------|
| | A | L | A | L | Temperatura Evap. 10°C |
| | mm | mm | mm | mm | Kcal/h |
| 4T 1/2" | 68 | 163 | 55 | 159 | 140 |
| 6T 1/2" | 77 | 170 | 63,5 | 165 | 165 |
| 8T 1/2" | 77 | 225 | 63,5 | 220 | 220 |



Espaçamento entre aletas de 10mm e tubos de 5/8" de diâmetro

Série Vertical



| Série Vertical 5/8" | AA | LA | P/P | AE | LE | C/C | Capacidade |
|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kcal/h |
| 6 tubos | 200 | 100 | 250 | 252 | 103 | 350 | 80 |
| 8 tubos | 250 | 100 | 250 | 302 | 103 | 350 | 100 |
| 10 tubos | 300 | 100 | 250 | 352 | 103 | 350 | 120 |
| 12 tubos | 400 | 100 | 250 | 452 | 103 | 350 | 160 |
| 14 tubos | 450 | 100 | 300 | 502 | 103 | 400 | 180 |
| 16 tubos | 500 | 100 | 300 | 552 | 103 | 400 | 200 |
| 18 tubos | 550 | 100 | 300 | 602 | 103 | 400 | 220 |
| 20 tubos | 650 | 100 | 300 | 702 | 103 | 400 | 260 |
| A200-12T | 400 | 100 | 350 | 452 | 103 | 450 | 200 |
| A300-14T | 450 | 100 | 350 | 502 | 103 | 450 | 250 |
| A400-14T | 450 | 150 | 460 | 502 | 152 | 560 | 450 |
| A500-16T | 600 | 150 | 460 | 652 | 152 | 560 | 540 |
| A600-18T | 650 | 200 | 460 | 702 | 203 | 560 | 740 |

| Série Vertical 1/2" | AA | LA | P/P | AE | LE | C/C | Capacidade |
|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------------|
| | mm | mm | mm | mm | mm | mm | Kcal/h |
| 6 tubos | 191 | 83 | 250 | 242 | 93 | 350 | 60 |
| 8 tubos | 254 | 83 | 250 | 305 | 93 | 350 | 80 |
| 10 tubos | 318 | 83 | 250 | 369 | 93 | 350 | 100 |
| 12 tubos | 381 | 83 | 250 | 432 | 93 | 350 | 120 |
| 14 tubos | 445 | 83 | 300 | 496 | 93 | 400 | 160 |
| 16 tubos | 508 | 83 | 300 | 559 | 93 | 400 | 190 |
| 18 tubos | 572 | 83 | 300 | 623 | 93 | 400 | 210 |
| 20 tubos | 635 | 83 | 300 | 686 | 93 | 400 | 240 |
| A200-12T | 381 | 83 | 350 | 432 | 93 | 450 | 160 |
| A300-14T | 445 | 83 | 350 | 496 | 93 | 450 | 190 |
| A400-14T | 445 | 110 | 460 | 496 | 123 | 560 | 380 |
| A500-16T | 635 | 110 | 460 | 686 | 123 | 560 | 480 |
| A600-18T | 635 | 165 | 460 | 686 | 183 | 560 | 700 |

Espaçamento entre aletas de 10mm. A capacidade apresentada se refere à temperatura de evaporação de -10°.

A Mipal desde 1956 escreve a história da refrigeração. Com uma linha completa de condensadores, evaporadores e serpentinas para as mais variadas aplicações comerciais e industriais, destaca-se no mercado pela altíssima qualidade e eficiência de seus produtos.

Por isso vem crescendo em grande escala sua presença em outros países.

Este é o resultado da dedicação à inovação e atenção aos clientes. Por isso a marca Mipal é tão forte, sendo sinônimo de tecnologia e confiança.

INTENSE

A Mipal desenvolveu o Sistema Intense com motores eletrônicos e com o conceito de troca térmica intensa, aumentando a eficiência em equipamentos aletados. Representa mais uma inovação da Mipal, alinhada com as tendências mundiais de máxima performance e baixo consumo de energia.



Termo de Garantia



Linha Intense