

**Vous avez un projet, nous avons la solution !
Un produit vous intéresse ? Contactez-nous !
Un besoin particulier ? Nous avons ce qu'il vous faut !**

SOMMAIRE

Filtration	Page 5
Consommable de filtration	Page 59
Pasteurisation et traitement thermique chaud et froid	Page 83
Embouteillage automatique	Page 117
Embouteillage semi automatique et manuel	Page 211
Pompe	Page 243
Cuve	Page 269
Accessoire de cuve	Page 309
Robinetterie	Page 383
Brasserie	Page 431
Boisson gazeuse	Page 455
Cidrerie	Page 465
Filtration d'eau	Page 474
Huile	Page 481
Parfum	Page 489
Nos réalisations	Page 502

Merci de nous consulter pour les tarifs.

Nos tarifs peuvent être modifiés en fonction des fluctuations de l'inox.

Les photos, textes, descriptions ou caractéristiques des produits figurant dans ce catalogue sont donnés à titre indicatif et illustratif.

Ces documents ne sont pas contractuels et ne sauraient engager la responsabilité de la société Liatech.

NORME ATEX



La réglementation dite ATEX demande à tous les chefs d'établissement de maîtriser les risques relatifs à l'explosion de ces atmosphères au même titre que tous les autres risques professionnels.

Pour cela, une évaluation du risque d'explosion dans l'entreprise est donc nécessaire pour permettre d'identifier tous les lieux où peuvent se former des atmosphères explosives : il s'agit du DRPCE (Document relatif à la protection contre les explosions).

Conformément à la directive 1999/92/CE et à l'article R.4227-50 du Code du Travail, les emplacements ATEX doivent être subdivisées en zones : 0, 1 ou 2 pour les gaz, 20, 21 ou 22 pour les poussières.

Appareils pour industries de surface Groupe II – Directive ATEX						
Zone	0	20	1	21	2	22
Nature de l'atmosphère	G gaz	D Poussière	G gaz	D Poussière	G gaz	D Poussière
Atmosphère Explosive à	Danger permanent		Présence intermittente ou danger potentiel		Présence épisodique ou danger minime	
	Emplacement dans lequel une atmosphère explosive est présente en permanence ou pendant de longues périodes		Emplacement dans lequel une atmosphère explosive est susceptible de se former en service normal		Emplacement dans lequel une atmosphère explosive est susceptible de se former en fonctionnement normal et où une telle formation, si elle se produit, ne peut subsister que pendant une courte période	
Catégorie d'appareils	1		2		3	

MATERIEL RESPECTANT LES NORMES ATEX SUR DEMANDE



POMPE A PISTON
SUIVANT NORME
ATEX II 2G c IIB T4
DIRECTIVES UE
94/9/CE

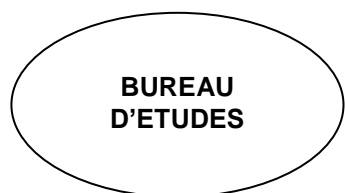


CONCEPTION, REALISATION DE :
- CHASSIS INOX
- PALETTE DE FILTRATION



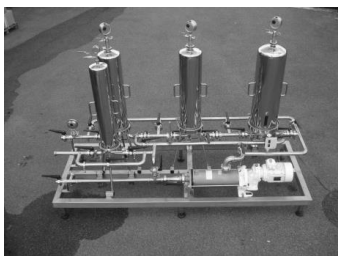
ARMOIRE ELECTRIQUE
SUIVANT NORME ATEX





CONCEPTION
REALISATION
CREATION

FABRICATION
SUR MESURE



FILTRATION

Filtre à Kieselguhr	Page 7
Filtre Vittoria	Page 9
Système d'aspiration à Kieselguhr	Page 10
Pompe de dosage Série PV	Page 12
Centrale de dosage	Page 13
Filtre rotatif sous vide Taylo et Taylo lux	Page 14
Benne	Page 16
Filtration tangentielle	Page 17
Filtre Nitor	Page 18
Filtre Dynamos	Page 20
Filtre à Plaques	Page 23
Filtre Master inox	Page 23
Filtre Master light	Page 25
Filtre Seitz	Page 29
Filtre Gasquet	Page 30
Filtre Presse	Page 31
Micro filtration à osmose inversé	Page 34
Filtre à Membrane	Page 36
Filtre Lenticulaire	Page 37
Palette de filtration	Page 38
Filtre à Poche	Page 51
Corps de filtre	Page 53
Système de filtration d'air	Page 54
Turbidimètre	Page 55
Pressostat	Page 58
Consommables de filtration	Page 59



FILTRE KIESELGUHR
MANUEL DE 1 A 5 M2



FILTRE TAYLO



FILTRE TANGENTIEL
SMART NITOR

LIATECH, AGENT
DE LA SOCIETE
PADOVAN POUR
LA FRANCE.



FILTRE A PRESSION
VICTORIA AVEC
ADJUVANTS DE
FILTRATION DE 5 A 15 M2



FILTRE KIESELGUHR A
LAVAGE AUTOMATIQUE
DE 5 A 30 M2

VENTE ET APRES
VENTE



FILTRE A PLAQUE
MASTERLIGHT



FILTRE A PLAQUE
MASTERINOX



FILTRE BOUGIE



FILTRE TANGENTIEL
DYNAMOS 2M²



FILTRE TANGENTIEL DYNAMOS 40M²

FILTRATION A KIESELGUHR

COMPOSITION DE LA MACHINE :

Les parties constituant la machine sont les suivantes :

- Un châssis en acier,
- Un appareil de filtration comprenant :
 - Le groupe de filtration,
 - Le mélangeur,
 - Un système d'évacuation,
 - Un panneau de commande électrique.



Surface filtrante :	m3	1,9	3.4	4.5
- Nombre d'éléments filtrants	n	25	18	23
- Diamètre des éléments filtrants	Mm	328	498	498
- Distance entre les éléments filtrants	Mm	23	20	20
- Diamètre de l'enceinte de filtration	Mm	360	550	550
- Volume total de l'enceinte de filtration	L	70	142	142
- Volume du réservoir mélangeur	L	60	60	60
- Volume max. du tourteau pour épaisseur 17 Mm	Dm3	33	56	72
- Volume résiduel à la fin de la filtration	L	2,5	12	12
Pompe alimentation centrifugeuse :				
- Pression	Bar	3	3	4,4
- Débit	M3/h	5	9	12,6
Pompe dosage – piston :				
- Pression	Bar	6	6	6
- Débit	L/h	50	90	90
Puissance installée :				
- Pompe alimentation centrifugeuse	KW	1,1	1,5	3
- Pompe dosage	KW	0,25	0,25	0,25
Puissance totale installée :	KW	1,35	1,75	3,25
Diamètre des connexions :				
- Entrée	DN	40	40	50
- Sortie	DN	40	32	32
Poids :				
- Poids à vide	KG	185	230	270
- Poids pleine charge	KG	320	380	440
Poids cloche de levage :	KG	25	25	25
Encombrement :				
- Longueur (A)	Mm	1.300	1.200	1.200
- Largeur (B)	Mm	900	780	780
- Hauteur (C)	Mm	1.500	1.4250	1.525
- Bruyance : degré d'exposition acoustique	Db/(A)	77,75	77,75	77,75



FILTRES AUTOMATIQUES GREENFILTER

Modèles présentés G6 – G9 – G12 – G18

Autres modèles sur demande.

Filtration avec adjuvants de filtration sur plateaux horizontaux



MODELES		G6	G9	G12	G18
Surface filtrante nominale	M ²	5.90	8.60	11.70	17.15
Surface filtrante pour petit filtre résidu	M ²	0.30	0.30	0.45	0.70
Nombre d'éléments filtrants	N	22	32	28	41
Diamètre des éléments filtrants	Mm	610	610	745	745
Nombre d'éléments filtrants dans le petit filtre résidu	N	4	4	6	9
Diamètre des éléments filtrants du petit filtre résidu	Mm	330	330	330	330
Epaisseur max. couche filtrante = tourteau	Dm3	110	155	210	210
Distance entre les éléments filtrants	Mm	23	23	24	24
Volume total de la cloche	L	370	500	848	1.124
Volume du liquide résiduel en fin de filtration	L	255	255	530	670
Volume réservoir de mélange	L	105	105	250	250
Pression exercice	Bars	6	6	6	6
Eau de lavage étanchéité – débit	L/mm	2	2	2	2
Eau de lavage étanchéité – pression	Bars	2	2	2	2
Eau de lavage filtre (quantité moyenne)	L/m ²	50/80	50/80	50/80	50/80
Pompe alimentation – débit	L/h	10.000	15.000	20.000	30.000
Pompe alimentation – pression	Bars	5.9	5.9	5.6	5.6
Pompe alimentation – puissance installée	kW	5.5	5.5	7.5	9.2
Pompe dosage – débit	L/h	120	120	400	400
Pompe dosage – pression	Bars	6	6	8	8
Pompe dosage – puissance installée	kW	0.55	0.55	0.75	0.75
Moteur de rotation – puissance installée	kW	3	3	4	7.5
Caractéristiques composants électriques – puissance	kW	9.05	9.05	12.25	17.45
Classe de protection		IP 55	IP 55	IP 55	IP 55
Raccords type DIN 11851					
Entrée	DN	50	50	50	80
Sortie	DN	40	40	50	50
Entrée lavage étanchéité	DN	½ "G.F	½ "G.F	½ "G.F	½ "G.F
Dimensions et poids					
Longueur	Mm	1.865	1.865	2.050	2.050
Largeur	Mm	1.450	1.450	1.730	1.730
Hauteur	Mm	1.950	2.300	12.345	2.735
Poids à vide	KG	520	584	586	850
Poids en charge	Kg	860	1.064	2.345	2.735



FILTRATION A PRESSION AVEC ADJUVANTS DE FILTRATION, TESTE ISPESL, TUV ou ASME

FILTRE VITTORIA en acier AISI 316, sans pompe d'alimentation et équipé de protection antidéflagrant. (Type E EX D 2 BT 4)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

Eléments filtrants et capacité :

Eléments filtrants avec système d'étanchéité statiques pour assurer la sécurité biologique et la séparation complète de la partie non filtrée de la partie filtrée.

Eléments filtrants conçus en conformité avec le Brevet PADOVAN, avec plateau de support embouti, qui optimise le flux et élimine tout problème potentiel concernant le nettoyage et la filtration.

Matériau inox	316L
Matériau tôle 316 SS	65 µm
Elément filtre principal	18
Diamètre élément filtre principal	610 mm
Distance élément filtre principal	33 mm
Surface élément filtre principal	0.27 m ²
Surface totale filtre principal	4.87 m ²
Eléments filtre résiduel	1
Diamètre élément filtre résiduel	610 mm
Distance élément filtre résiduel	33 mm
Surface élément filtre résiduel	0.27 m ²
Surface totale filtre résiduel	0.27 m ²
Volume résiduel après filtration résiduel	50 m
Volume total gâteau	120 l

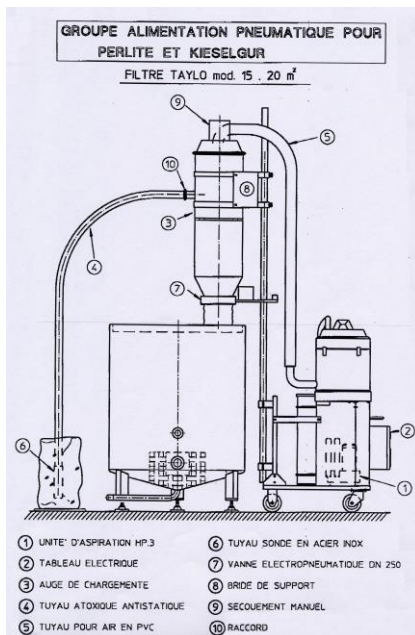
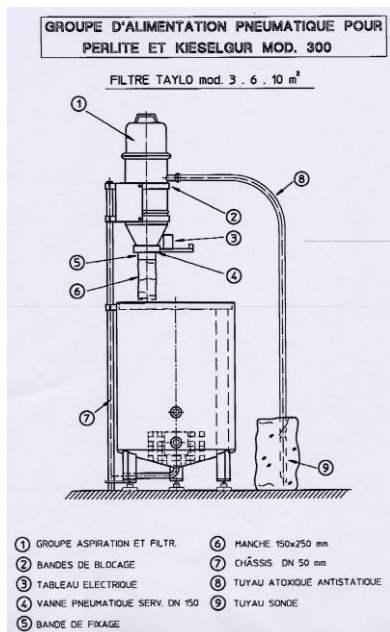
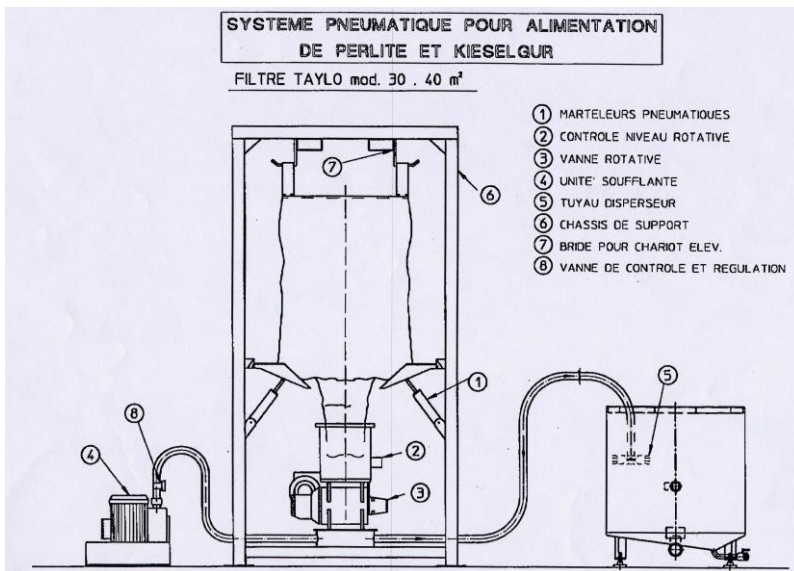
SYSTEME D'ASPIRATION DE KIESELGUHR DE 45M³ DEBIT 400HL/H



ASPIRATEUR DE POUSSIERE



SYSTEME D'ASPIRATION DE KIESELGUHR





PV1



PV2



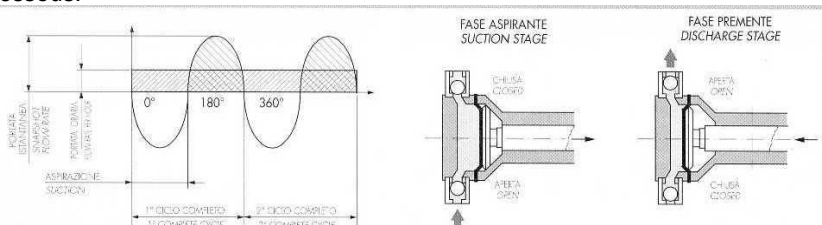
PV3

Les pompes de dosage appartiennent à la famille des pompes volumétriques alternatives.

Ce qui caractérise la pompe de dosage est le cylindre réglable.

Toutes les pompes de la série "PV" ne sont réglables qu'en marche, entre 0 et la valeur maximale de débit marquée sur la plaquette de la pompe.

La pompe de dosage, étant donné qu'elle est alternative, génère un débit pulsatoire. Le cycle de fonctionnement d'une pompe simple est montré dans le schéma ci-dessous.



Le débit donc est déterminé par le mouvement alternatif du piston et par l'ouverture/fermeture des soupapes d'aspiration et de refoulement.

La pompe de dosage à piston avec retour à ressort est la machine la plus simple de la gamme des pompes volumétriques alternatives série "PV". La poussée d'un excentrique détermine la phase de refoulement du piston tandis que le retour, en phase d'aspiration, est déterminé par un ressort.

Caractéristiques du moteur et de la pompe par-rapport aux dimensions

Dans les dimensions PV1, on installe un moteur de 0.55 kW, 4 pôles.

Dans les dimensions PV2, le moteur installé est d'exécution standard : 0.75 kW, 4 pôles.

Dans les dimensions PV3, le moteur installé est d'exécution standard : 0.37 kW, 4 pôles.

Modèle	Débit max.	Pression	Prix unitaire net hors taxes
PV1	120 L/H	5 bar	
PV2	400 L/H	5 bar	
PV3	810 L/H	5 bar	



Description standard :
Châssis inox 304 sur pieds,
Agitateur avec puissance KW 0.75,
Tube de niveau,
Vanne de vidange totale,
Pompe doseuse,
Tuyauteries et vannes,
Tableau électrique
Raccords entrée/sortie MACON

	Prix net hors taxes départ usine
Centrale avec cuve 200l avec pompe doseuse débit 100 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	
Centrale avec cuve 400l avec pompe doseuse débit 180 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	
Centrale avec cuve 600l avec pompe doseuse débit 400 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	
Centrale avec cuve 1000l avec pompe doseuse débit 400 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	
Centrale avec cuve 2000l avec pompe doseuse débit 800 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	
Centrale avec cuve 3000l avec pompe doseuse débit 800 lt/h Pompe d'alimentation centrifuge inox	



FILTRE SOUS VIDE, TYPE A PRECOUCHE, Breveté, construction Inox AISI 304.

Le filtre est prévu pour réaliser les opérations suivantes :

- Formation de la pré-couche d'adjuvant de filtration, en 30 minutes,
- Séparation des substances solides contenues dans le liquide trouble avec formation du gâteau,
- Séchage du gâteau,
- Coupe et décharge du gâteau,
- Décharge du filtrat,

MODELES versions 3 – 6 –10 –15 – 20 et plus

FILTRE		MODELE 3	MODELE 6	MODELE 10	MODELE 15
Surface filtrante	M ²	3.2	6.3	10.5	15
Diamètre tambour	Mm	675	1.000	1.335	1.335
Longueur tambour	Mm	1.500	2.000	2.500	3.700
Vitesse rotation tambour	Tr/mm	0-11	0-55	0.33-1.68	0.33-1.68
Avancement couteau racloir	kW	0.18	0.18	0.18	0.18
SEPARATION EXTRACTION FILTRAT		TECHNIPOMPE			
Type	ZC			30/E	40/E
Débit pompe à vide	M3/h	8.5	14	36	52
ACCESSOIRES POUR PRECOUCHE					
Réservoir pré-couche diamètre	Mm	750	1.000		
EQUIPEMENTS ELECTRIQUES					
Puissance installée totale (sans pompe)	KW	4.63	7.73	17.5	23.3
Eau pompe à vide	M3/h	0.30	0.36	0.40	0.52



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA							
MODELLO - MODEL	3 Lux	6 Lux	10 Lux	15 Lux	20 Lux	30	40
Superficie tamburo m ² - Drum surface area m ²	3,2	6,3	10,5	15,2	20	29	40
PORTATE - OUTPUT							
Mosto d'uva - Mash:							
in massa - mass processed l/h	600 - 750	1200 - 1500	2000 - 2500	3000 - 3750	4000 - 5000	6000 - 7500	8000 - 10000
fondi di chiarifica - mash deposits l/h	300 - 450	600 - 900	1000 - 1500	1500 - 2250	2000 - 3000	3000 - 4500	4000 - 6000
fondi di mosto muto - still juice deposits l/h	240 - 300	480 - 600	800 - 1000	1200 - 1500	1600 - 2000	2400 - 3000	3200 - 4000
Vino - Wine:							
fondi di vasche - wine deposits l/h	300 - 450	600 - 900	1000 - 1500	1500 - 2250	2000 - 3000	3000 - 4500	4000 - 6000
Succhi di frutta - Fruit juices:							
in massa - mass processed l/h	960 - 1900	1800 - 3600	3000 - 6000	4500 - 9000	6000 - 12000	9000 - 18000	12000 - 24000
fondi di chiarifica - mash deposits l/h	480 - 960	900 - 1800	1500 - 3000	2500 - 4500	3300 - 6000	5000 - 9000	6600 - 12000
Grado di immersione tamburo variabile % Drum immersion variable	40	42	42	42	42	40	40
Potenza installata - Installed power kW	4,8	7,9	11,7	16,4	21,9	31,3	50,9
Acqua pompa del vuoto a 15°C Vacuum pump water at 15°C m ³ /h	0,5	1	0,5	0,8	1	1	1,2
Peso a vuoto/in funzionamento Weight empty/operating kg	500 - 1150	1050 - 2750	1800 - 4200	2350 - 5850	3350 - 8000	5100 - 11000	7650 - 16500
Dimensioni A/B/C Dimensions A/B/C m	4/1,3/1,9	4,8/2/1,8	5,7/2,2/1,9	6,1/2,5/2,2	7,4/2,5/2,3	9,1/3,8/2,4	10,4/4,0/2,6

I dati riportati non sono impegnativi e possono essere variati ad insindacabile giudizio della TMCI PADOVAN. - The above-mentioned data may be changed by TMCI PADOVAN without notice.

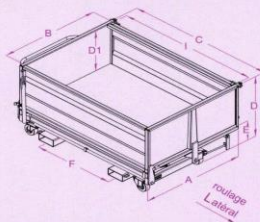
BENNE BASCULANTE SURBAISSÉE À PORTE FRONTALE



Hauteur table de travail

Ouverture de la porte
synchronisée avec
le basculement

Pour collecte chutes de bois,
verre, sciure, poussière.



capacité litres	charge kg	roues Ø	A	B	C	I	D	D1	F	poids kg	réf. peinte
410	1500	soche	1000	814	1150	1000	790	495	730	168	BSP05000
410	1200	125	1000	814	1195	1000	850	495	390	180	BSP05121
660	1500	soche	1200	1030	1400	1250	780	495	900	210	BSP07000
660	1200	125	1200	1030	1445	1250	850	495	930	223	BSP07121
790	1500	soche	1250	1030	1650	1500	780	495	900	230	BSP09000
790	1200	125	1250	1030	1695	1500	850	495	850	243	BSP09121
990	1500	soche	1510	1296	1650	1500	780	495	900	268	BSP11000
990	1200	125	1510	1296	1695	1500	850	495	900	290	BSP11121
1050	1500	soche	1250	1030	2150	2000	780	495	900	279	BSP13000
1050	1200	125	1250	1030	2200	2000	850	495	900	290	BSP12121
1300	2000	soche	1510	1296	2150	2000	780	495	900	318	BSP16000
1300	1800	150	1510	1296	2200	2000	890	495	900	330	BSP16151

Cotes indiquées en mm hors options et sans engagement.

Ouverture automatique
de porte par tringle



Option
couvre-cle articulé



Hauteur réduite
pour table de scié

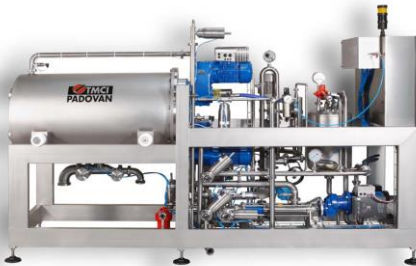
NOS FILTRES TANGENTIELS



CSA SEMI-AUTOMATIQUE



SMART



DYNAMOS



SERIE NITOR

FILTRE TANGENTIEL NITOR CA SMART 20, 40, 60, 80 M²

MODELE CA SMART TOUT AUTOMATIQUE POUR VINS FERME ET MOUSSEUX



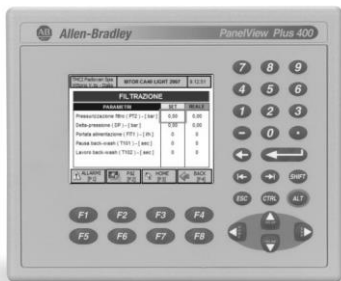
UNITE DE BASE

- 1 pré-filtre cartouches en acier inoxydable,
- 1 base sur roues en acier,
- 1 pompe d'alimentation autonome en plastique alimentaire,
- 1 réservoir cylindrique vertical pour produit filtré,
- 1 pompe de type centrifuge avec inverseur automatique pour le contrôle des flux magnétiques à travers un débitmètre,
- 1 pompe d'extraction pour le lavage à contre-courant contrôlé par l'inverseur,
- Série de vannes motorisées automatiques,
- Série de transducteurs de pression, de température, niveau et débitmètre magnétique,
- Armoire électrique en acier inoxydable avec les **PLC** et panneau d'affichage bi colore 6".

Fonctionnement automatique de la phase opérationnelle du processus de filtration :

- La phase de chargement,
- La phase de filtration et de l'opération de lavage à contre-courant,
- La phase de filtration des résidus,
- La phase de déchargement,
- La phase de rinçage rapide ou de CIP complet,
- Compteur d'eau chaude à 45 ° C,
- Le test d'intégrité,

FILTRE TANGENTIEL NITOR CA SMART 20, 40, 60, 80 M²



Iso barométrie de série
Pression d'exercice 6 bars

CIP AUTOMATIQUE INTEGRE

Composé de :

- 1 filtre à cartouche (0,2 microns absolus) pour éliminer les impuretés d'eau,
- 2 pompes péristaltiques dosage de soude et acide avec un tube en Santoprène de 10 watts chacun, managées par PLC,
- 2 tuyaux flexibles en polyéthylène transparent, pour l'aspiration de soude / acide d'un bidon (fournie par le client),
- 1 robinet mélangeur pour obtenir de l'eau chaude à 45°C,
- 2 vannes papillon pour l'alimentation d'eau froide ou chaude, complètes de servocommande et managées par PLC.

UNITÉ DE FILTRATION

- 1 pompe centrifuge mouvement, 1450 tr / min haut débit et à faible prévalence,
- Modules filtrantes en fibre capillaire,
- Dispositif de retour avec pompe pour le décolmatage périodique des membranes à contre-courant, au cours du cycle de la filtration.

MODULE DE FILTRATION

- Configuration : cave
- Matériel : PES
- Diamètre intérieur : mm de 1,5
- Porosité nominale : μ m 0,2
- Chaque surface filtrante : m² 20

Les parties du filtre en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 304.
Le système est livré avec les membranes déjà activées.

TELESERVICE :

Possibilité d'une maintenance Téléservice

Réalisée grâce à la connexion LAN et le routeur dédié.

NOUVEAU ET REVOLUTIONNAIRE ENFIN UN FILTRE TANGENTIEL POLYVALENT TOUT EN UN !

FILTRATION DE LIES, BOURBES, MOÛTS ET VINS
Accepte la bentonite, le charbon et la PVPP



Le Dynamos est le premier filtre tangentiel à disques tournants, pour la filtration de produits très chargés en matières en suspensions (MES).

Ce nouveau filtre est protégé par un brevet mondial. Le dynamos est une alternative aux filtres presse et aux filtres rotatif sous vide. Le Dynamos a aussi le sérieux avantage de filtrer sans Kieselguhr (cellulose, perlite...).

La polyvalence du filtre dynamos permet la filtration des lies mais aussi des vins, avec des résultats optimums.

Des tests et installations ont montré un haut niveau de qualité de filtration qui permet une mise en bouteille sans nouvelle filtration, semblable à la filtration traditionnelle des vins.

La technologie du Dynamos est celle de la filtration tangentielle avec une rotation des disques dans le produit à filtrer. Cela évite n'importe quel encrassement et tient compte de la facilité de nettoyage. Ce processus est l'énergie efficace qui permet de longs cycles de filtration (plus de 48 heures sans arrêt) en donnant un haut niveau de rendement sans réduire la couleur rouge (Abs à 520 nm) et pratiquement sans absorption d'oxygène. Les modèles disponibles, compacts et facile à utiliser : sont 1m² 5m², 10m², 20m² et augmente par multiples de 20m².

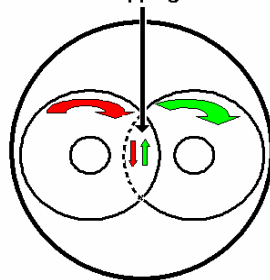
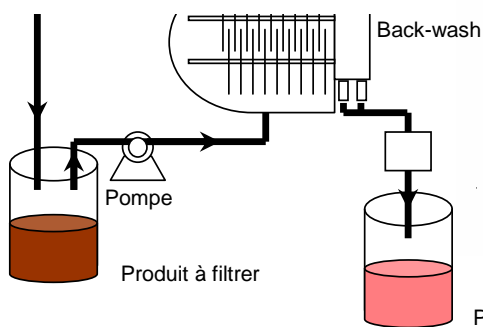
FILTRE TANGENTIEL DYNAMOS



Bourbes concentrées



Overlapping Zone



Très forte concentration de solides dans le retentât jusqu'à 80% vol. / vol.
Aucune oxydation (saturation d'azote très limitée)
Débit nominal très élevé (30-60 l/m² avec un produit 30% vol. / vol.)



FILTRE TANGENTIEL CSA 10, 30 ET 60 M²

MODELE CSA SEMI AUTOMATIQUE



Membranes



UNITE DE BASE

L'unité pour la filtration à membranes NITOR CSA est constituée de :

- 1 filtre à cartouche pour la filtration de l'eau de lavage,
- Module en acier inox,
- Châssis en acier inox sur roues,
- 1 pompe centrifuge qui alimente le circuit du process de filtration,
- 1 pompe centrifuge de refoulement du produit filtré,
- 1 pompe centrifuge auto-amorçante qui alimente en produit à filtrer le bac de service de l'installation,
- Groupe de vannes manuelles,
- Groupe de vannes automatiques,

Kit de saturation azote composé de :

- Réducteur de pression,
- Manomètre, vanne manuelle, vanne soupape,
- Groupe de niveau, manomètres et débitmètre,

Tableau électrique de contrôle en acier inox, pour le fonctionnement et le contrôle des paramètres suivants :

- Contrôle des pompes, contrôle de la pression transmembranaire,
- Système automatique de décolmatage en contre courant des membranes pendant la phase de filtration (Back wash), par la pompe de refoulement. Ce dispositif permis d'allonger le cycle de filtration de 20-25%. Phase de filtration avec fonctionnement du back-wash,
- Arrêt en cas de manque produit d'alimentation,
- Arrêt par minimum de débit de produit filtré,
- Arrêt installation pour température max. De lavage et de filtration.

Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 304.

L'installation est fournie avec les membranes déjà activées.

FILTRE A PLAQUES MASTER INOX 40X40 PRESSION 8 BAR



Caractéristiques principales :

- Châssis en acier revêtu inox, sur roues,
- Vanne, dispositifs de contrôle et cuvette pour recueillir les gouttes en acier inox,
- Plaques en acier inox pour tous les modèles, avec en option matériel plastique,
- Les filtres sont stérilisés à la vapeur,
- Fermeture manuelle à vis avec supplément pour la fermeture hydraulique manuelle.

Filtrations sur cartons :

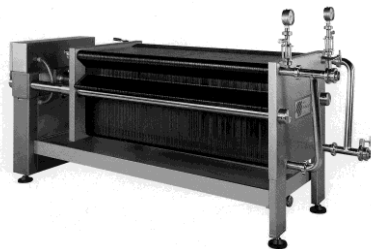
Les joints sur les passages des plaques fournissent une étanchéité parfaite et cela en dépit de l'épaisseur et de la composition des cartons.

Options :

- Plaques borgne en acier inoxydable pour condamner une partie du paquet de plateaux,
- Plaque d'inversion en acier inoxydable pour la filtration simultanée d'un même liquide sur deux types de cartons différents,
- Indicateur de débit transparent,
- Electropompe d'alimentation.

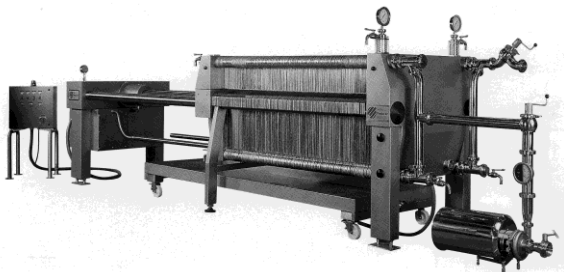
Châssis de	...		Equipé de	...	Plateaux	NORYL	
						MAFILL	
						INOX 316	
						INOX 304	

FILTRE A PLAQUES MASTER INOX 60X60 PRESSION 8 BARS



- Châssis en acier revêtu inox,
- Châssis fixe,
- Serrage hydraulique,
- Vannes et dispositifs de contrôle en acier inox,
- Cuvette inox pour recueillir les gouttes,
- Possibilité de monter des plaques plastique ou inox,
- Fermeture hydraulique à commande hydraulique,
- Possibilité de traiter une importante gamme de produits, y compris les produits agressifs car les surfaces en contact sont en acier inox, ainsi que d'obtenir un nettoyage et stérilisation du filtre,
- Pression 8 Bars.

FILTRE A PLAQUES MASTER INOX 100X100 PRESSION 8 BARS



- Châssis en acier revêtu inox, Châssis fixe,
- Serrage hydraulique,
- Vannes et dispositifs de contrôle en acier inox,
- Cuvette inox pour recueillir les gouttes,
- Monté avec plaques inox,
- Fermeture manuelle à vis avec supplément pour fermeture hydraulique,
- Fermeture hydraulique avec centrale oléo dynamique,
- Possibilité de traiter une importante gamme de produits, y compris les produits agressifs car les surfaces en contact sont en acier inox, ainsi que d'obtenir un nettoyage et stérilisation du filtre,
- Pression 8 Bars.

FILTRE MASTER LIGHT 40X40 PADOVAN PRESSION 3 BAR



- Châssis en acier inox pour (X) plateaux, revêtu en tôle satinée fine AISI 304, mobile sur roues, fermeture manuelle, avec volant 3 bras,
- Longerons pour appui des cartons,
- Cuvette de récupération des gouttes en AISI 304,
- Plateaux 40x40 avec joints en caoutchouc silicone (voir nombre et qualité ci-dessus),
- Vannes papillon inox en entrée et sortie diamètre 40,
- Vanne de prélèvement échantillon AISI 304,
- Voyant avec purges AISI 304,
- 2 manomètres,
- Raccords DN 40 MACON,
- Ensemble sur roues.

Châssis de	21	Equipé de	...	Plateaux	NORYL	
	41				MAFILL	
	61				INOX 316	
					INOX 304	

Tous nos filtres sont équipés de demi-plateaux, borne de tête gauche/droit

Les options :

Désignation	P.U € HT
Plateau NORYL (LURANYL) avec joints	
Plateau MAFILL avec joints	
Groupe 2 plateaux de tête + chaque plaque inox avec joints	
Groupe de filtration en série avec 2 types de cartons avec plaques NORYL	
Groupe de filtration en série avec 2 types de cartons avec plaques INOX	
Cadre creux AISI 304 avec joints	
Plateau borgne de tête AISI 304	
Pompe centrifuge AISI 304 sur chariot, V. 230/400/50 Hz	
Rallonge en acier inox pour plateaux manquants (10 plateaux)	
Rallonge en acier inox pour plateaux manquants (20 plateaux)	
Rallonge en acier inox pour plateaux manquants (max 30 plateaux)	
Raccords différents	
Pompe centrifuge (technique à définir)	

FILTRE A PLAQUES 40X40



- Filtre adapté pour la filtration du vin et du moût,
- Pression de fonctionnement 3 bar,
- Complet avec plateaux 40x40 en MOPLEN,
- Châssis construit en acier inox avec goulotte pour récupération du liquide,
- Robinetterie et raccords en cuivre chromé,
- Manomètres entrée et sortie, purges inox.

Filtre 40x40		Superficie	Production	Prix net H.T. Départ
Sans pompe	- 10 plateaux (51019410)	1.6		
	- 20 plateaux (51019420)	3.2		
	- 30 plateaux (51019430)	4.8		
	- 40 plateaux (51019440)	6.4		
Avec pompe	- 10 plateaux (51019510)	1.6	1200 l/h	
	- 20 plateaux (51019520)	3.2	2000 l/h	
	- 30 plateaux (51019530)	4.8	3000 l/h	
	- 40 plateaux (51019540)	6.4	4000 l/h	

ACCESSOIRES ET PIECES DE RECHANGE

Référence	Désignation	Prix net H.T. Départ
51019700	Electropompe mono-vitesse triphasé montée	
51021100	Pompe pour liquide agressif montée avec raccords	
51019710	Plateau central de rechange MOPLEN avec joints	
51019715	Plateau terminal coté pompe MOPLEN avec joints	
51019720	Plateau central inox pour double filtration	
51019725	Vanne papillon pour double filtration F/F 1"	
51019750PM	Joint de plateau intercalaire petit modèle	
51019750MM	Joint de plateau intercalaire moyen modèle	
51019750GM	Joint de plateau intercalaire grand modèle	
51019751	Joint de plateau mobile	
51019755	Tuyauterie extérieure entrée/sortie	
51019760	Rallonge	
51019765	By-pass pour pompe inox (monté sur le filtre)	
51019770	Volant	
51019775	Mireur complet	
51019780	Dégustateur	
51019785	Manomètre pour filtre	
51019790	Plaque support pour pompe	
51019795	Robinet de sortie de filtre	

FILTRE A PLAQUES 20X20



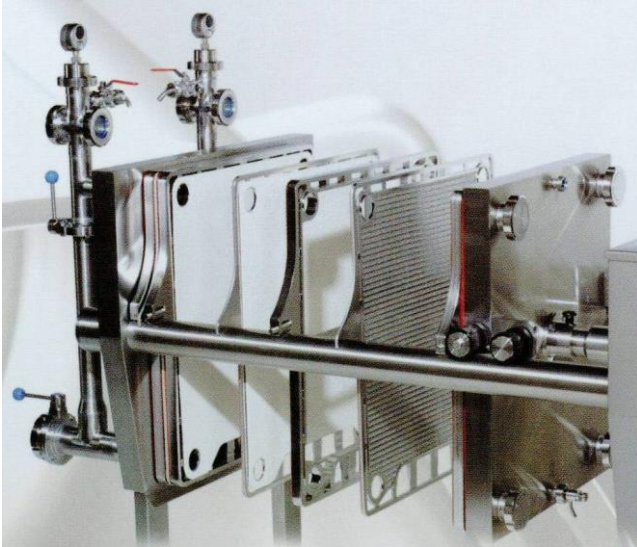
- Filtre apte pour la filtration du vin et du moût,
- Filtre complet avec plateaux en polypropylène 20x20, stérilisable à 120°C,
- Châssis construit en acier inox avec goulotte pour récupération du liquide,
- Robinetterie et raccords en cuivre chromé,
- Fonctionnant avec 20 cartons 20 cm carrés sans trous.

Filtre 20x20		Superficie	Production	Prix net hors taxes Départ USINE
Sans pompe	- 10 plateaux (51015510)	0,4		
	- 20 plateaux (51015520)	0,8		
	- 30 plateaux (51015530)	1,2		
	- 40 plateaux (51015540)	1,6		
Avec pompe	- 10 plateaux (51015610)	0,4	300 l/h	
	- 20 plateaux (51015620)	0,8	600 l/h	
	- 30 plateaux (51015630)	1,2	900 l/h	
	- 40 plateaux (51015640)	1,6	1200 l/h	

ACCESSOIRES ET PIÈCES DE RECHANGE

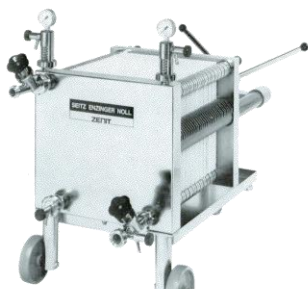
Référence	Désignation	Prix net H.T. Départ
51017700	Electropompe mono-vitesse triphasé montée	
51017705	Pompe pour liquide agressif montée avec raccords	
51017710	By-pass pour pompe inox (monté sur le filtre)	
51017715	By-pass pour pompe inox (pièce de rechange)	
51017720	Plateau central inox pour double filtration	
51017725	Plateau central de rechange MOPLÉN avec joints	
51017730	Plateau terminal coté pompe MOPLÉN avec joints	
51017731	Plateau terminal coté mobile MOPLÉN avec joints	
51017748PM	Joint de plateau intercalaire petit modèle	
51017748MM	Joint de plateau intercalaire moyen modèle	
51017748GM	Joint de plateau intercalaire grand modèle	
51017749	Joint de plateau mobile	
51017750	Tige filetée bronze pour traverse	
51017755	Tige bronze pour plateau	
51017760	Volant	
51017765	Manomètre pour filtre	

NOUVEAU FILTRE A PLAQUES INOX 40X40 ETANCHE



SYSTEME DE JOINT AUTOUR DU PLATEAU INTERCALAIRE
NORME ATEX.

PIECE DE RECHANGE ET FILTRE D'OCCASION FILTRIS SEITZ – SCHENK – COFRAM – SIMONETON – FRIEDERICH - VELO



Filtre Zenith 40x40

9 de
rage avec



Filtre Orion 40x40

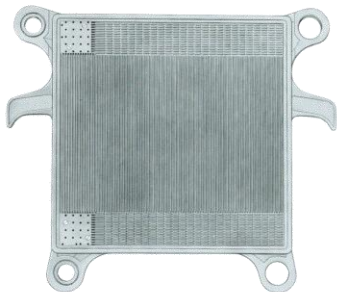


Filtre Orion 60x60

**NOUS ASSURONS TOUTES LES
PIECES DE RECHANGE SUR TOUS LES
MODELES DE FILTRE**



Plateau filtrant en acier poli électriquement, résistant à la rouille et aux acides, avec un cadre et deux tôles perforées démontables. Avantages particuliers: Résiste à la corrosion, stable et facile à démonter.

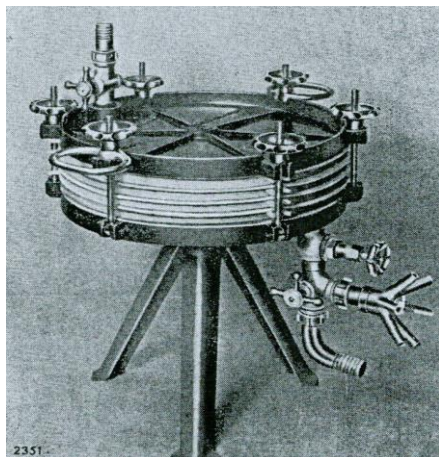
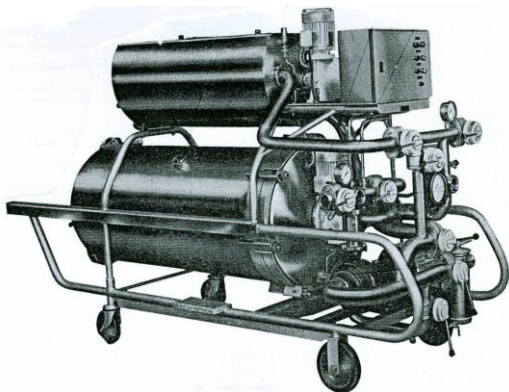
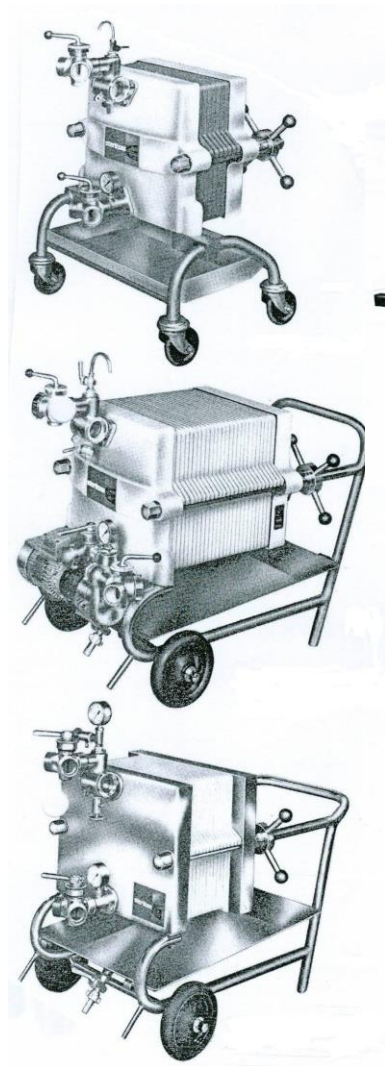


Plateau filtrant en matière synthétique NOVAL®. Avantages particuliers: Poids réduit, grande résistance à la rupture, facile à nettoyer, d'un prix avantageux, avec de la vapeur à basse pression vaporisable jusqu'à 115° C.

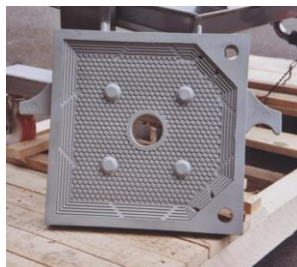


*Installation dans le jeu de plateaux d'un appareil de renvoi permet de diviser en deux ce paquet filtrant. Cela permet d'assurer dans un seul appareil la préfiltration et la refiltration (par exemple, la filtration clarifiante et stérilisante).

PIECE DE RECHANGE - TOUTES MARQUES
FILTRE GASQUET – SEITZ – SCHENK – IMECA –
DAUBRON – VELO – TALIA - GIANAZZA



NOUS ASSURONS LES PIECES DE RECHANGE.



STANDARD



Filtre presse 40x40
 Pompe à piston 900 l/h
 Fermeture oléo-dynamique avec pompe
 manuelle
 Toiles en polypropylène MK25
 Pression de travail : 10 bars
 Raccords entrée/sortie : DN 40 MACON

ETANCHE



Filtre presse 50x50
 Pompe à piston 18 hl/h
 Fermeture oléopneumatique avec
 pompe manuelle
 Toiles en polypropylène MK25
 Pression de travail : 10 bars
 Raccords entrée/sortie : DN 40 MACON



Filtre presse 60x60
 Fermeture oléopneumatique avec pompe manuelle
 Toiles en polypropylène MK25
 Pression de travail : 10 bars
 Raccords entrée/sortie : DN 40 MACON

Options	Prix net HT départ usine
Sonde d'arrêt alimentation	
Pompe à piston 2 vitesses	
Plateau borgne avec vanne ¼ pour filtration bourbes	
Plateau avec toile pour filtration bourbes	
Kit pour filtration vin	
Plaque noryl pour filtration vin	
Plaque borgne pour double filtration vin	
Rallonge	
Fermeture oléopneumatique électrique	



Filtre presse 40x40
Pompe à membrane ou à piston
Fermeture oléo-dynamique
avec pompe manuelle
Toiles en polypropylène MK25
Pression de travail : 10 bars
Raccords entrée/sortie : DN 40
MACON



Description	Pompe à Membrane	Pompe à Piston 900 l/h
Filtre presse 40x40 équipé de 20 plateaux avec chambre Fermeture oléopneumatique avec pompe manuelle toile en polypropylène MK 25 Pression de travail 10 bars, raccords Macon 40 entrée et sortie		
Filtre presse 40x40 équipé de 30 plateaux avec chambre Fermeture oléopneumatique avec pompe manuelle toile en polypropylène MK 25 Pression de travail 10 bars, raccords Macon 40 entrée et sortie		
Filtre presse 40x40 équipé de 40 plateaux avec chambre Fermeture oléopneumatique avec pompe manuelle toile en polypropylène MK 25 Pression de travail 10 bars, raccords Macon 40 entrée et sortie		

Options pour filtre presse 40x40

Filtre avec pompe à membrane	Prix net
Sonde d'arrêt manche produit	
Plateau borgne avec vanne ¼ pour filtration bourbes	
Plateau avec toile pour filtration bourbes	
Kit pour filtration vin	
Plateau noryl pour filtration vin	
Plateau borgne pour filtration vin	
Chambre de renversement pour filtration vin avec 2 types de plaques différentes	
Rallonge	
Filtre avec pompe à Piston	Prix net
Sonde d'arrêt manche produit	
Pompe à piston à deux vitesses	
Plateau borgne avec vanne ¼ pour filtration bourbes	
Plateau avec toile pour filtration bourbes	
Kit pour filtration vin	
Plateau noryl pour filtration vin	
Plateau borgne pour filtration vin	
Chambre de renversement pour filtration vin avec 2 types de plaques différentes	
Rallonge	



Les installations de séparation à membrane de la série ENOREWOS sont conçues pour être utilisées dans les industries alimentaires et de boissons. Elles sont utilisées normalement pour augmenter le contenu d'extraits en jus de fruit, moût de raisin, lactosérum, sirops et en général dans les liquides où il convient de concentrer des substances d'un grand poids moléculaire.

Ces installations, réalisées entièrement en acier inox AISI, sont constituées d'une structure autoportante et munies de roues pour en faciliter la manutention. Les parties en contact avec le produit sont en acier inox AISI 316.

Pour la régulation de la pression de fonctionnement, l'installation est équipée d'une vanne « REM » particulière qui permet d'obtenir aisément la poussée nécessaire à la séparation du solvant.

Pour garantir de longs cycles de travail et de hautes performances hydrauliques avec des dispersions d'énergie mécaniques réduites, l'installation est équipée d'une pompe tri-cylindrique spéciale, adaptée au traitement de produits visqueux et en mesure de supporter les cycles de nettoyage prévus pour les différentes membranes.

Les versions d'ENOREWOS avec wessels de 4" sont équipées d'un circuit CIP spécialement prévu pour les opérations de nettoyage et de régénération des membranes.

Les installations ENEREWOS sont disponibles dans une vaste gamme de versions horizontales et verticales et peuvent être accessorisées suivant les exigences spécifiques du processus de production.

Accessoires disponibles : dispositif de prédétermination volumétrique, valve motorisée.

MICRO FILTRATION A OSMOSE INVERSE

Raccord alimentation : Mors. DN 50

Raccord concentré : Mors. DN 50

Raccord perméat : Mors. DN50

MODELE	W 22	W 33	W 36	W 48	W 510	W 612	W 48/2	W 66v
Nbr wessels	2	3	3	4	5	6	4	6
Ø wessels	4 "	4 "	4 "	4 "	4 "	4 "	4 "	4 "
Longueur wessels mm	1150	1150	2170	2170	2170	2170	2170	1150
Disposition wessels	Horiz.	Horiz.	Horiz.	Horiz.	Horiz.	Horiz.	Horiz.	vertical
Capacité CIP	-	-	160	160	180	180	180	220
Nbr membranes	2	3	6	8	10	12	8	6
Puissance kW	5,5 + 1	5,5 + 1	5,5 + 1	7,5 + 1	7,5 + 1	9,5 + 1	7,5 + 1	5,5 + 1
Pression maxi	70*	70*	70	70	70	70	70	70
Pompe alimentation	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox
Pompe pressurisation	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox
Longueur mm	1360	1360	2370	2370	2370	2370	2370	1850
Profondeur mm	780	780	850	850	850	850	930	830
Hauteur mm	1430	1430	1430	1430	1430	1550	1550	1850

** Dans ces versions, il est possible de monter un moteur d'une puissance de 7,5 kW (pression maxi. 40 bars)*



MODELE	W 22	W 33	W 36	W 48	W 66v
OSMOSE INVERSE Membranes	30 / 80	45 / 120	90 / 240	120 / 320	90 / 240
NANO FILTRAGE Membranes	80 / 200	120 / 300	240 / 600	320 / 800	240 / 600

Les rendements dépendent de différents facteurs tels que le type du vin, la température, la quantité du produit sale... Les rendements ci-dessus sont à titres indicatifs.

FILTRE MEMBRANE A CARTOUCHE FILTRE POUR CARTOUCHE CODE 07 BAIONNETTE 2 JOINTS TORIQUES SERIE FS

CARACTERISTIQUES :

- Carter en inox 316L sur 3 pieds,
- Raccords ½" pour la purge,
- Raccords ½" pour prise d'échantillon,
- Joint de carter (qualité sur demande),
- Sur la partie haute du filtre ½" :
 - Manomètre inox 0-6 Bar ou 0-10 Bar,
 - Mireur,
 - Robinet de purge.

DONNEES TECHNIQUES :

Pression max de service :

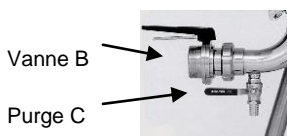
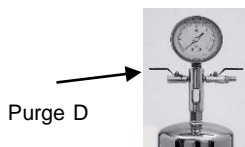
☞ 6 Bars pour liquides

Temp. Max. de service : 85°C en continu, 120°C en stérilisation

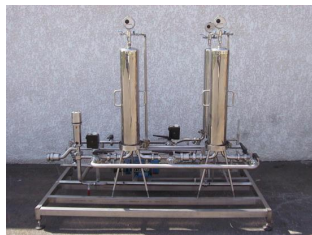
La pression maximum de service peut varier en fonction de la réglementation en vigueur au lieu d'utilisation.



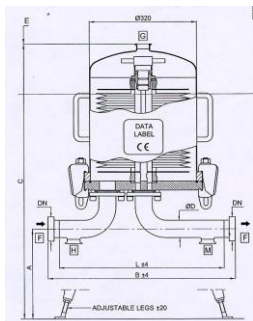
Caractéristiques Filtres			Accessoires			Ensemble complet
Nbre trous	Taille	Prix UHT Filtre Nu A	Vannes pap (2) B	Purges (2) C	Purge D 2 robinets + Mireur + mano.	Total HT
1	10" DN25					
1	20" DN25					
1	30" DN25					
3	20" DN40					
3	30" DN40					
5	20" DN40					
5	30" DN40					
8	20" DN40					
8	30" DN40					



ETUDE ET CONCEPTION D'UNITES DE FILTRATION



FILTRE LENTICULAIRE A MODULES INOX 316 POLI 12'' SERIE FZ DIAM 280 ET 16'' DIAM 410



CARACTERISTIQUES :

- Carter en inox 316L sur 3 pieds,
- Raccord mâle entrée et sortie du filtre,
- Raccord mâle pour la purge,
- Raccord mâle pour prise d'échantillon,
- Joint de carter (qualité sur demande),
- Sur la partie haute du filtre :
 - Manomètre inox 0-6 Bars ou 0-10 bars,
 - Mireur,
 - Robinet de purge.

DONNEES TECHNIQUES :

Pression maximum de service :

- ☞ 6 Bars pour liquides ou 10 bars avec crampons,
- ☞ 6 Bars pour liquides gazeux ou 13 bars PED avec crampons,

Température maximum de service :

- ☞ 85°C en continu,
- ☞ 120°C en stérilisation,

La pression maximum de service peut varier en fonction de la réglementation en vigueur au lieu d'utilisation.

FILTRE NU – entrée/sortie à souder DN 1.5'' – Prix départ nos locaux

Modèle FZ 12	Eléments Joint plat	Eléments Baïonnette	Modèle FZ 16	Eléments Joint plat	Eléments Baïonnette
1 module			1 module		
2 modules			2 modules		
3 modules			3 modules		
4 modules			4 modules		

CHOISISSEZ VOTRE EQUIPEMENT EN PLUS

Désignation	12''	16''
Mireur purge économique		
Mireur 1 vanne		
Mireur 2 vannes (fig.2)		
2 vannes papillon 316		
Fem / Mâle diam 40 ou diam 50		
2 vannes à boule inox 316L		
Drainage 1/2'' GAZ BSP		
Colonne inox 316 pour entrée haute		
Sortie basse diam 40/50 avec vanne de corps		
Module SPLIT BOWL (fig.3)		
2x1/2' Corps pour réduire ou agrandir le Filtre en 2 Modules.		

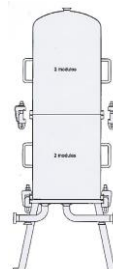


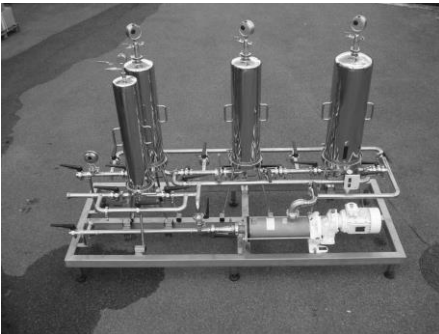
Fig. 3 Split Bowl

CONCEPTION ET REALISATION DE PALETTES DE FILTRATION

PALETTE SPECIALE POUR BAG IN BOX
AVEC SORTIE DE PALETTE CUVE TAMPON SOUS GAZ INERTE



PALETTE DE FILTRATION



Palette de filtration mixte 5000l/heure
Préfiltration lenticulaire 5 μ
2eme préfiltration cartouche 1,2 μ
Filtration finale 0,45 μ



PALETTE DE FILTRATION
VIN ROUGE ET VIN BLANC



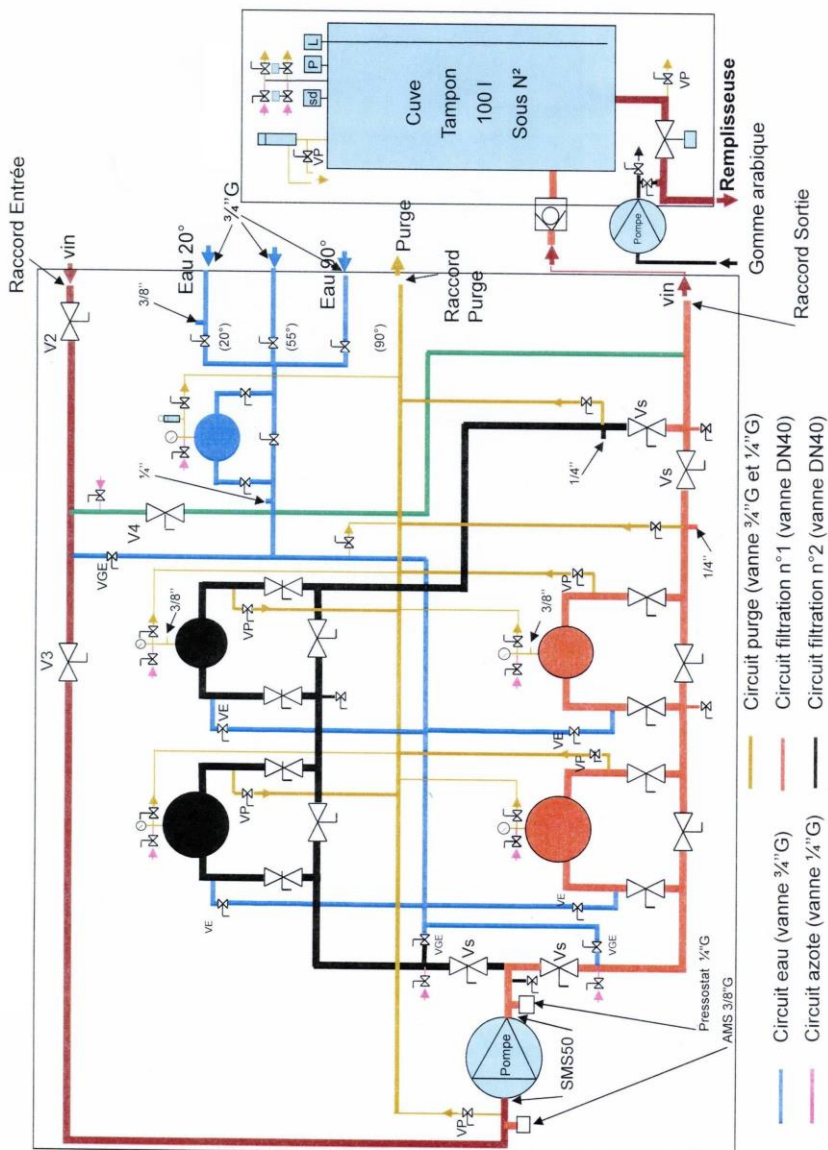
PALETTE DE FILTRATION D'ALCOOL EN ZONE ATEX 1
DEBIT : 8000L/HEURE

Comprenant :

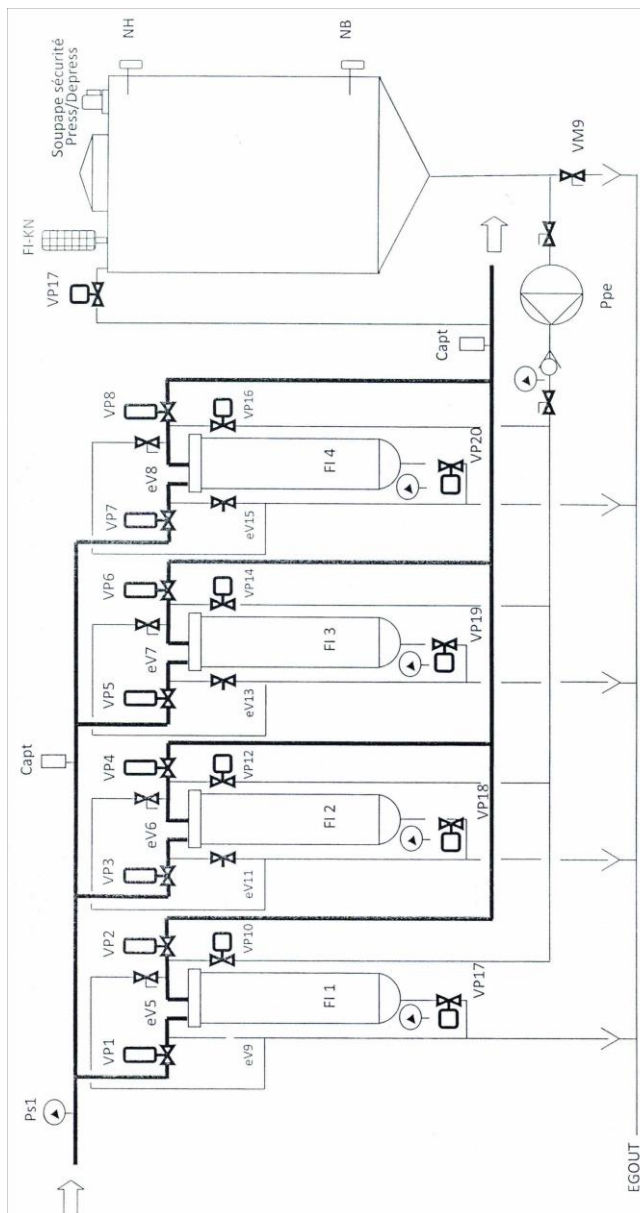
1 préfiltre lenticulaire 16" à 4 modules démontables par crampons pour faciliter le remplacement des modules.

Compte tenu de la hauteur tuyauterie d'alimentation par le haut du carter pour une meilleure répartition du liquide en filtration et en nettoyage et une utilisation maximale des medias filtrants.

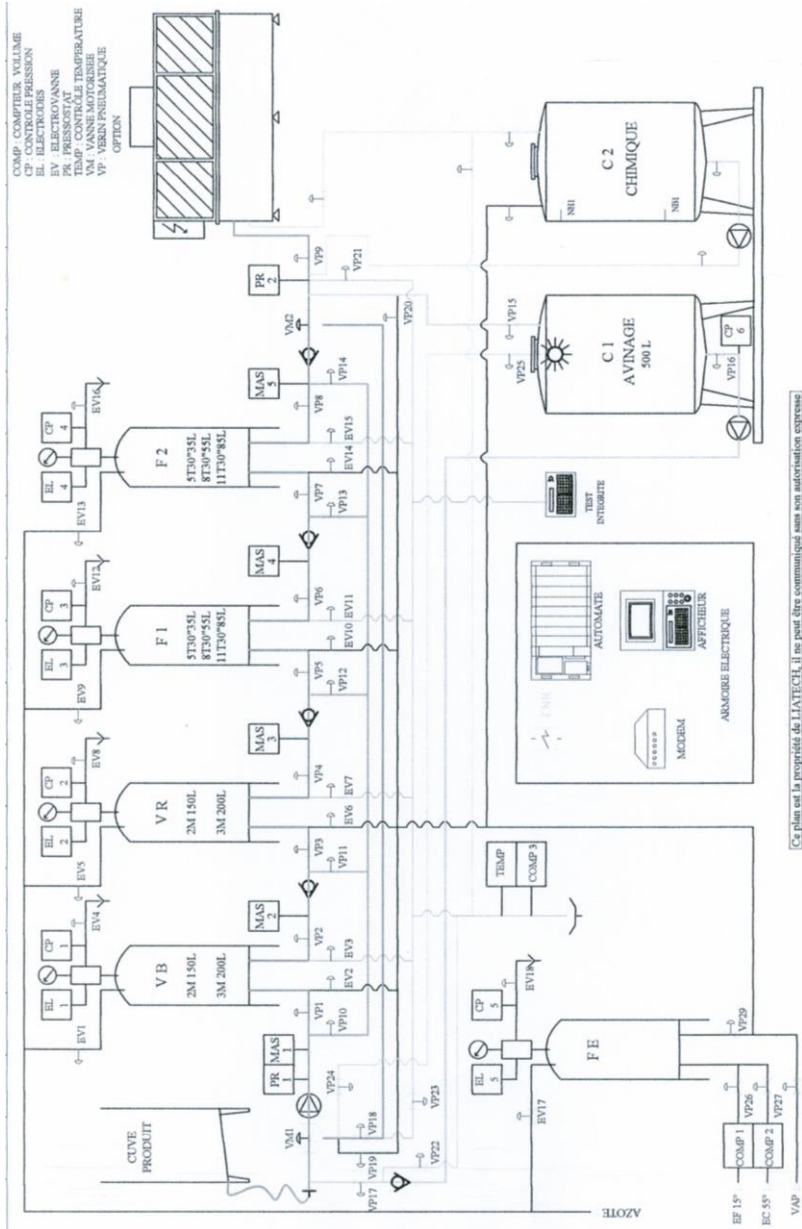
SCHEMA DE PRINCIPE PALETTE DE FILTRATION ROUGE ET BLANC



SCHEMA DE PRINCIPE PALETTE DE FILTRATION AVEC CARTOUCHES INOX REGENERABLES A CONTRE-COURANT.

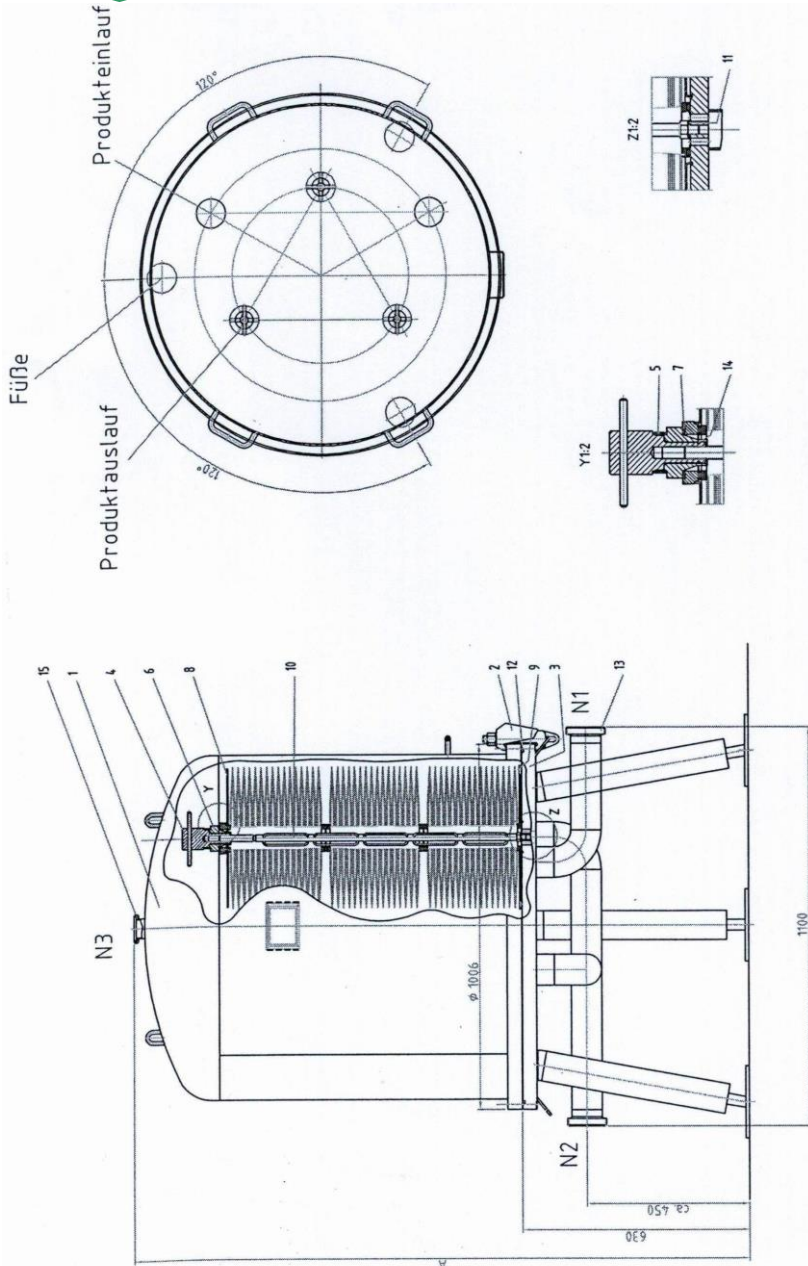


SCHEMA DE PALETTE DE FILTRATION AUTOMATIQUE MIXTE



Ce plan est la propriété de LIATECH, il ne peut être communiqué sans autorisation expresse

FILTRE LENTICULAIRE 3 MODULES



TRAITEMENT DE L'EAU FROIDE ET CHAUDE

- CUVES DE STOCKAGE INOX,
- SKID DE FILTRATION D'EAU,
- SKID DE POMPES INOX DE SURPRESSION,
- TOUR D'OXYDATION,
- FILTRATION SILEX,
- FILTRATION CHARBON ACTIF,
- STERILISATION A L'OZONE,
- EQUIPEMENT NEP / CIP.



- ENSEMBLES DE STERILISATION,
- CIRCUITS D'EAU POUR INDUSTRIES ALIMENTAIRES,
- PALETTE DE FILTRATION,
- FILTRATION A CARTOUCHES,
- FILTRATION A MEMBRANE.

**ETUDE ET CONCEPTION
D'UNITES DE FILTRATION**

**POUR TOUS VOS PROJETS,
CONTACTEZ-NOUS**



**PROJET D'UNE PALETTE
MIXTE ATEX**



**STATION PILOTE DE
LABORATOIRE**

A réaliser après chaque tirage :

- A co-courant,
- Carter après carter ou en parallèle.

Conditions opératoires :

- Rinçage à l'eau froide pendant environ 5 mn,
- Lavage à l'eau chaude à 50°C pendant 15 mn ; ouvrir et fermer les purges, vannes et by-pass du circuit plusieurs fois pendant cette phase pour que l'eau chaude soit en contact avec l'ensemble du système,
- Débit de l'ordre de 3 à 4 hl/h par cartouche de 75 cm,
- Vérifier que l'eau en fin de régénération peut être contrôlée en examinant que la pression différentielle sur chaque carter chute au cours de cette opération,
- L'efficacité de la régénération conditionne la durée de vie des cartouches puisqu'elle retarde leur colmatage.

Volume moyen filtré sur :

- Une cartouche pré-filtre 30" : 700 hl,
- Une cartouche membrane 30" : 1500 hl.

QUALITE D'EAU DE REGENERATION ET DE STERILISATION

La qualité de l'eau utilisée pour les différentes étapes de rinçage, nettoyage et stérilisation doit être de très bonne qualité pour ne pas apporter d'éléments susceptibles de colmater les cartouches.

Les principaux risques viennent des matières en suspension, des micro-organismes et de la dureté (teneur en carbonates de calcium –CaCO₃ et de magnésium – MgCO₃ ou tartre).

La teneur en carbonates ou dureté, ou titre hydrométrique (TH) s'exprime en degré français. Un degré français correspond à une teneur de 10 mg/litre de CaCO₃ soit 4 mg/l d'équivalent calcium.

Dans le cas où le TH est supérieur à 10° F, il est recommandé d'utiliser un adoucisseur d'eau qui transforme le CaCO₃ et MgCO₃ en Na₂CO₃ qui ne précipite pas.

Les matières en suspension et les micro-organismes sont, quant à eux, éliminés par filtration en une ou plusieurs étapes.

En règle générale, on filtre l'eau à un seuil au moins égal à celui des cartouches de filtration finale du vin

Dimensionnement du système de filtration d'eau :

- Besoin en eau lors de la régénération : 3 à 4 hl/h par cartouche de 75 cm,
- 1 m³/h par cartouche de 10" pour la filtration d'eau.

Exemple :

- Carter vin de 5 cartouches de 30",
- Besoin en eau pour la régénération : 15 à 20 hl/h soit près de 2 m³/h,
- Dimensionnement du filtre à eau : 1 cartouche 20" (50 cm).



Avant toute filtration, il est nécessaire de stériliser l'installation :

- A l'eau chaude filtrée,
- A la vapeur de bonne qualité.

Stérilisation à l'eau chaude :

- La filtration s'effectue à co-courant,
- La température contrôlée à 90°C doit être à la sortie du filtre final d'au moins 85°C,
- Durée de stérilisation d'au moins 30 mn,
- Quantité d'eau nécessaire de 0.5 à 1 hl par cartouche de 75 cm et par stérilisation,
- Le débit sera élevé pendant les premières minutes de stérilisation pour monter rapidement en température (10 l/mn par cartouche de 75 cm), ensuite, il suffira de maintenir le débit tel que la température de l'eau en sortie du filtre final ne soit pas inférieure à 85°C,
- Les vannes, by-pass et purges doivent être mises en contact avec l'eau chaude,
- Si la stérilisation est effectuée en fin de journée, les carters peuvent être laissés, toutes vannes fermées, pleins d'eau chaude jusqu'au tirage du lendemain.

Stérilisation à la vapeur :

- Il est conseillé de stériliser l'ensemble filtre-tireuse,
- Température de stérilisation de 121°C,
- Pression de 1.1 bar en entrée,
- Durée de stérilisation d'au moins 20 mn,
- Purger les condensats aux points bas en début de stérilisation,
- Laisser la vapeur s'échapper lentement à chaque point haut ainsi qu'à la sortie de l'ensemble de filtration pendant la stérilisation.

STERILISATION ET REGENERATION DU SYSTEME DE FILTRATION

La filtration ne pourra atteindre correctement son objectif que si toutes les procédures de nettoyage et de désinfection de l'ensemble filtre-tireuse sont scrupuleusement respectées.

Le carter ou l'ensemble de filtration doit être situé le plus près possible de la tireuse afin de limiter les risques de contamination.



PROCEDURE DE REMPLACEMENT D'UNE CARTOUCHE FILTRATION

Préparation :

- Prévoir un récipient pour récupérer la cartouche ou le filtre intégré usagé,
- Mettre à jour l'étiquette de suivi. Noter la référence, numéro de lot, date, fluide et le responsable.

Démontage :

- Avant ouverture du carter ou déconnexion du filtre intégré, dépressuriser le système : vanne amont fermée ou pompe arrêtée, ouvrir la vanne de vidange (attention aux projections éventuelles) ; récupérer le liquide dans un récipient approprié,
- Ouvrir le carter (démonter le bol), ou déconnecter le filtre intégré,
- Vider le produit restant,
- Vérifier que les joints du carter ne présentent aucune détérioration.

Mise en place du filtre neuf :

- Porter des gants pour éviter de toucher la cartouche avec les doigts,
- Ouvrir l'emballage de polyéthylène par l'extrémité où se trouvent les joints,
- Faire glisser cet emballage à mi-hauteur de la cartouche,
- S'assurer que les joints sont bien positionnés dans leur gorge,
- Ne pas enlever l'emballage,
- Mouiller les joints toriques avec de l'eau pour faciliter le positionnement,
- Amener les joints dans la tête du carter,
- Enfoncer fermement la cartouche en effectuant une légère rotation (1/4 de tour),
- Enlever puis jeter l'emballage polyéthylène s'il est encore présent,
- Monter le bol du carter sur le joint de la tête, puis serrer manuellement,
- Placer l'étiquette de suivi.

Démarrage de l'installation :

- Ouvrir la purge haute (évent) pour permettre à l'air de s'échapper lors du remplissage du système de filtration ; fermer la purge basse,
- Fermer la vanne en sortie de l'ensemble de filtration pour créer une contre-pression,
- Alimenter l'ensemble de filtration en fluide ; lorsque le liquide s'échappe par la purge haute, la fermer et ouvrir simultanément la vanne de sortie,
- Aucune fuite ne doit être décelée sur l'ensemble de filtration,
- Le filtre usagé doit subir, autant que possible, un contrôle visuel, afin de détecter toute éventuelle détérioration.



QUAND CHANGER UNE CARTOUCHE DE FILTRATION D'EAU ?

La différence de pression, ou pression différentielle, ou perte de charge va permettre de suivre l'évolution du colmatage des cartouches de filtration.

En effet, la différence de pression entre l'entrée et la sortie du filtre renseigne sur son niveau d'encrassement et donc sur la fréquence de changement.

Lors de l'installation des filtres neufs, il existe une perte de charge initiale dû au passage de l'eau à travers la membrane.

Il est donc important de suivre l'augmentation de cette perte de charge.

Nous vous conseillons d'afficher la perte de charge initiale sur une fiche de maintenance et de vérifier régulièrement la montée en pression.

Pour les pré-filtres en profondeur :

Lorsque la perte de charge atteint 1.5 bar, la cartouche doit être changée. Au-delà de cette valeur, il y a un risque de relargage.

Pour les pré-filtres surface :

Lorsque la perte de charge atteint 4 à 5 fois la perte de charge initiale, le filtre doit être changé.

Pour les filtres à membranes :

Ce filtre écran ne relarguant pas, dans la pratique, le critère de remplacement sera la chute du débit au point d'utilisation.



Les contrôles microbiologiques sont nécessaires sur :

- Le produit,
- Les installations.

1) Les contrôles microbiologiques effectués sur le produit fini bouché constituent un critère important de libération de lot.

Généralement, les échantillons sont prélevés au début, en milieu et en fin de tirage.

Ces échantillons sont filtrés sur membrane 0.45µm quadrillée et mis à incuber en présence de milieux de culture spécifiques pendant 48 à 72 heures à des températures allant de 25°C à 30°C.

Dans les vins rouge, on vise l'absence de levures et on contrôle le produit sur des milieux de type Wallerstein.

Pour les vins dans lesquels la fermentation malo-lactique n'est pas faite, on fait, outre des contrôles de levures, des comptages de bactéries sur des milieux spécifiques.

2) Les contrôles microbiologiques des installations permettent de s'assurer de leur bon niveau sanitaire.

Ce contrôle est rendu possible par un système d'échantillonneurs de surface.

Ceux-ci combinent un échantillonneur (languette de plastique supportant un filtre Millipore de 0.45µm et un tampon absorbant contenant un milieu nutritif spécifique) et un écouvillon contenu dans un boîtier renfermant une solution tampon stérile.

La conception de l'écouvillon permet d'atteindre des endroits difficiles d'accès qui sont souvent le lieu d'un important développement bactérien.

Pour procéder au contrôle, il suffit de passer de l'écouvillon sur la surface à contrôler, de le remettre dans le boîtier contenant la solution tampon stérile, d'agiter et enfin de contrôler la solution tampon à l'aide de l'échantillonneur.

FILTRE A POCHE

CORPS DE FILTRE EN ACIER INOXYDABLE



PO7



PO9



PO18 – PO31

- Construction 100% inox 316 L,
- Utilisable pour des filtres à poche taille 1, 2, 3, 4,
- Montage possible avec anneau métallique,
- Etanchéité par joint torique (tête/corps),
- Entrée latérale, sortie basse,
- Utilisable avec des liquides du groupe 1 ou du groupe 2,
- Essai hydraulique sur 100% des corps de filtre.

Caractéristiques	TYPE PO7	TYPE PO9	TYPE PO 18	TYPE PO31
Matériau	Acier inoxydable 316L	Acier inoxydable 316L	Acier inoxydable 316 L	Acier inoxydable 316L
Pression maxi	10 BAR A 60°C	10 BAR A 100 °C	10 BAR A 100°C	10 BAR A 100°C
Débit maxi	10 M3/H	12 M3/H	20 M3/H	30 M3/H
Raccordements	1 1/2" GAZ	1"GAZ	2" GAZ	2" GAZ
PRIX NET HT				

**FILTRE NU, LES RACCORDEMENTS SONT A PRECISER
POCHES FILTRANTES EN POLYPROPYLENE, VISCOSÉ ET NYLON**

FILTRE A CARTOUCHE ET A POCHE CUVE TRANSPARENTE OU OPAQUE

STANDARD



Idéal pour un large éventail d'applications, notamment domestiques, commerciales et industrielles.

Longueur 10" et 20" – Event situé sur la tête côté entrée, disponible en option.

Cuve opaque ou transparente conforme aux exigences FDA.

Filtre standard 3/4" BSP E/S tête noire, évent – 10" bleu :
Prix net hors taxes départ :

BIG BLUE



Corps de filtre à grande capacité de filtration.

En longueur 10" et 20" – Event situé sur la tête côté entrée, disponible en option. Compatible avec cartouches 4".

Cuve opaque conforme aux exigences FDA.

Filtre Big Blue 10" E/S 1" BSP évent pour cartouche d. 120 mm :

Prix net hors taxes départ :

BIG BLUE A POCHE



Modèle en polypropylène léger et résistant à la corrosion, offrant solidité et faible poids.

Existe en raccords 1" NPT et 1" BSP.

En longueur 10" et 20" – Event situé sur la tête

Livré complet avec manomètre, clé de démontage et vanne de purge 3/8".

Suffisamment léger pour pouvoir être mobile.

Filtre Big Blue à poche 10" E/S 1" NPT, 1 manomètre, 1 vanne de purge 3/8" :

Prix net hors taxes départ :



Poches

- Polypropylène,
- Nylon,
- Mono-filament nylon,
- Polyester
- Viscose.



Cartouches :

- Pour Big Blue
- Charbon actif
- Filtration nominale
- Filtration absolue
- Filtration en profondeur



Cartouche bobinée polypropylène lavé 9 3/4" 10µ

Prix net hors taxes départ :

DEMANDEZ NOTRE TARIF COMPLET

STANDARD



- *Idéal pour un large éventail d'applications, notamment domestiques, commerciales et industrielles*
- *Longueur 10" ou 20"*
- *Event situé sur la tête côté entrée, disponible en option*
- *Étanchéité assurée par un joint torique en Buna-N*
- *Cuve opaque ou transparente*
- *Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)*

Les corps de filtre standard sont fabriqués en polypropylène ou en styrène-acrylonitrile (SAN) transparent. Ils sont tous équipés d'orifices d'entrée et de sortie 3/4" BSP ou NPT.

Les corps de filtre standard en polypropylène renforcé possèdent une excellente résistance chimique et représentent la solution idéale pour de nombreuses applications domestiques, commerciales et industrielles.

Les cuves transparentes permettent un contrôle direct de l'écoulement, tout en offrant une excellente compatibilité chimique.

Ces corps de filtre peuvent recevoir une large gamme de cartouches d'un diamètre allant de 2^{3/8}" à 2^{1/2}" (64 à 74 mm).

3G



- *Disponible avec équerre de fixation intégrée (IB)*
- *Longueur 10" ou 20"*
- *Cuve transparente ou opaque*
- *Filetage optimisé pour faciliter le remplacement de la cartouche*
- *Compatible avec nos cartouches exclusives Seal-Safe™ à double joint torique et avec les cartouches DOE*
- *Indicateur de colmatage disponible en option (tête IB MM)*
- *Event disponible en option*
- *Étanchéité assurée par un joint torique en Buna-N*
- *Contrôle direct de l'état de la cartouche avec les cuves transparentes*
- *Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)*

Les modèles 3G (troisième génération) proposent des équerres intégrées et des têtes capables d'accueillir un indicateur de colmatage. Les corps de filtre 3G acceptent les cartouches standard à double ouverture (DOE), ainsi que nos cartouches exclusives Seal-Safe™ avec double joint torique.

L'embout Seal-Safe™ assure une étanchéité parfaite permettant de disposer d'un fluide non contaminé en sortie.

Les corps de filtre standard 3G sont fabriqués en polypropylène ou en styrène-acrylonitrile (SAN) transparent, permettant de disposer d'une excellente compatibilité chimique. Ils sont tous équipés d'orifices d'entrée et de sortie 3/4" BSP ou NPT.

SYSTEME DE FILTRATION D'AIR



Combinaison de 3 filtres
avec adaptateur



Poste 1 - Pré filtre type DF-P 0120-ZK Plus

Le filtre complet est composé de :

- 1 corps de filtre type DF Plus en aluminium moulé, garanti 2 ans
- 1 élément filtrant Ultrapoly type P en polyéthylène nettoyable.

Efficacité 100 % à 25µm.

But : pré déshuilage, rétention des particules très fines.

Poste 2 - Submicrofiltre type DF-S 0120- ZK Plus

Le filtre complet est composé de :

- 1 corps de filtre type DF Plus en aluminium moulé, garanti 2 ans.
- 1 élément filtrant Ultrair type S composé de microfibres de verre de borosilicate.

But : déshuilage de l'air comprimé par effet de coalescence, rétention de particules très fines.



Poste 3 - Filtre à charbon actif type DF-A 0120- ZS Plus

Le filtre complet est composé de :

- 1 corps de filtre type DF Plus en aluminium moulé, garanti 2 ans.
- 1 élément filtrant Ultrac type A, composé d'un insert spécial en mousse haute densité imprégnée de charbon actif. Distributeur de débit en entrée de l'élément.

Variante avec SKID de filtres DF P-S-A 0120 montés et raccordés

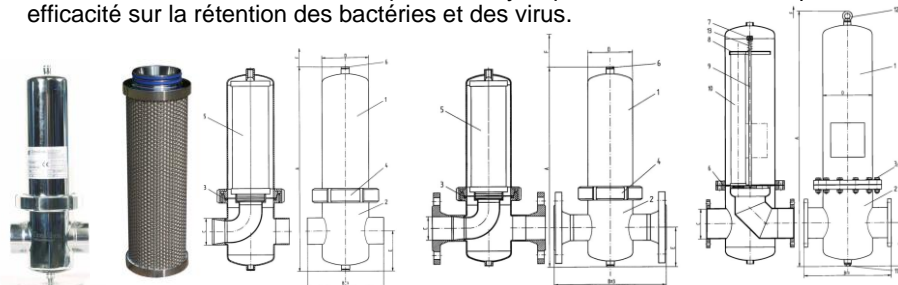
Le skid complet des 3 filtres P-S-A 0035 standard comprend : 1 filtre P - 1 filtre S - 1 filtre A - 2 jeux d'équerres - 2 raccords de connexion

Poste 4 : Détendeur industriel 0-10 bar avec manomètre 1/2" (10 bar / 5 bar)

FILTRATION PROCESS

Poste 4 - Filtre stérile type P-SRF N 0027-2

Élément filtrant type P-SRF N composé de microfibres de verre de borosilicate thermo-soudées revêtues d'une couche de plasma ultrafine permettant au média filtrant de conserver toutes ses qualités d'hydrophobie naturelle et la plus haute efficacité sur la rétention des bactéries et des virus.



Adapté à pratiquement toute application.

Les turbidimètres ont été conçus pour que quiconque, concerné par la limpidité des liquides, puisse les utiliser en confiance pour les rapports réglementaires d'analyses, contrôles de procédés et recherche scientifique.

Les turbidimètres sont conformes aux critères de conception définis dans la méthode 180.1 de l'United States Environment protection Agency et sont acceptables pour les rapports réglementaires d'analyses.

Exemples d'applications :

Traitement d'eau potable
Fabrication d'aliments
Produits cosmétiques
Industrie photographique

Produits pharmaceutiques
Industrie pétrochimie
Recherche microbiologique
Fabrication de peintures

Traitement d'eau résiduaire
Fabrication de boissons
Fabrication de textile
Chaudière haute pression

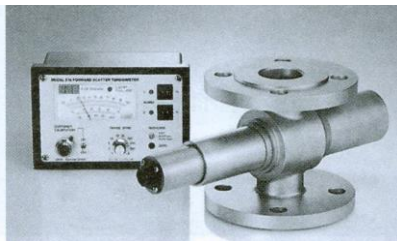
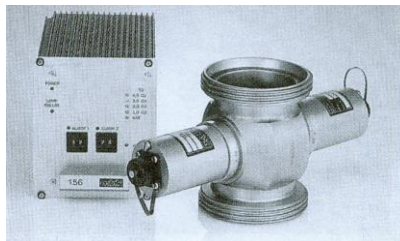


Turbidimètre portable 2100P

Premier turbidimètre portable, léger et offrant les performances d'un turbidimètre de laboratoire

Incl. 4AA batterie, 1 jeu de 9 cuves échantillons, de 4 StablCal Formazine étalons primaires en tubes scellés (<0.1, 20, 100, 800 FNU) pour la calibration, de l'huile silicone avec papier essuyage pour huile, un manuel d'utilisation, un document de référence lecture rapide, une mallette de transport.

TURBIDIMETRE NEPHELOMETRIE EN AUTOMATIQUE



CONTROLE DE FILTRATION FILTRE POUR INDICE DE COLMATAGE



De plus en plus souvent, un système de contrôle devient nécessaire dans les entreprises depuis l'arrivée des nouvelles techniques de filtration sur membranes. Il est donc indispensable de contrôler la qualité de vos filtrations après passage KIESELGUHR ou sur plaques filtrantes. Seul l'indice de colmatage peut traduire l'efficacité de votre filtration. Cet indice mesure l'augmentation des temps de passage de fractions successives de vin filtré à une température ambiante.

La détermination de l'indice de colmatage se fait sous une pression de 2 Bars, sur 400 ml de vin filtré sur membrane SEITZ®, Ø25 mm, 0,65 µ de porosité. Ce filtre est fabriqué à partir d'un réservoir en acier inoxydable NFA Z2CN1810 d'une capacité de 400 ml ou 5 l monté sur pieds, support en Inox avec un système de réglage pour la hauteur et les accessoires suivants :

Partie HAUTE :

- 1 manomètre de contrôle 0 à 4 Bars,
- 1 purgeur manuel en Inox,
- 1 raccord rapide Ø 6 pour arrivée Azote ou Air comprimé.

Pour le 400 ml, cet ensemble est fixé sur le bouchon de fermeture du réservoir.

Pour le 5 l, cet ensemble est soudé sur le réservoir à côté d'un bouchon Inox Ø 40 pour le remplissage.

Partie BASSE :

- 1 robinet Inox ¼" avec 1 raccord mâle DIN démontable pour la mise en place du support filtrant.

FINITION :

En poli brillant extérieur – décapage et passivation intérieure.



CONTROLE DE FILTRATION FILTRE POUR INDICE DE COLMATAGE

MODE OPERATOIRE :

En 1^{er} lieu, il est indispensable de bien nettoyer tout l'ensemble en acier inoxydable en employant un détergent dilué dans de l'eau chaude et rincer abondamment.

A l'aide des pinces à bouts plats, mettre en place le filtre 0,65 µ dans le support filtre et fixer celui-ci à la sortie du réservoir. Ouvrir le couvercle à vis et verser l'échantillon dans le récipient en vérifiant que le robinet est en position fermé, refermer le couvercle et brancher le raccord rapide pour relier le récipient à la source de pression. Vérifier que la purge est en position fermée et ouvrez la source de pression (la pression doit être constante et réglée à 2 Bars). Ouvrir le robinet et déclencher simultanément le chronomètre en plaçant une éprouvette graduée de 500 ml sous le support filtre. Noter le temps de filtration pour les 100, 200, 300 et 400 premiers millimètres afin que la lecture soit le plus exact possible ; Il convient de diriger le jet de sortie du liquide sur la paroi de l'éprouvette, ceci pour éviter la formation de mousse et de turbulence au niveau de la surface du produit filtré.

PRECAUTIONS NECESSAIRES :

Entre chaque essai, le récipient sous pression et le support filtre devront être rincés à l'eau tiède pour éliminer toutes les particules susceptibles d'être retenues le long des parois.

De plus, il convient de manipuler la grille et les joints avec une pince à bouts plats. Cet ensemble devra être déposé sur une surface propre, non contaminée ou susceptible de générer des particules.

EXPRESSION DES RESULTATS :

Le volume total de l'échantillon (400 ml) est filtré sans interruption, et on obtient donc les temps de passage cumulés selon le graphique suivant :

T1	0	100 ml	T2	0	200 ml
T3	0	300 ml	T4	0	400 ml

L'indice de colmatage est défini selon la formule suivante : **I.C = T4 – 2T2**

Un indice de colmatage modifié est exprimé de la façon suivante :

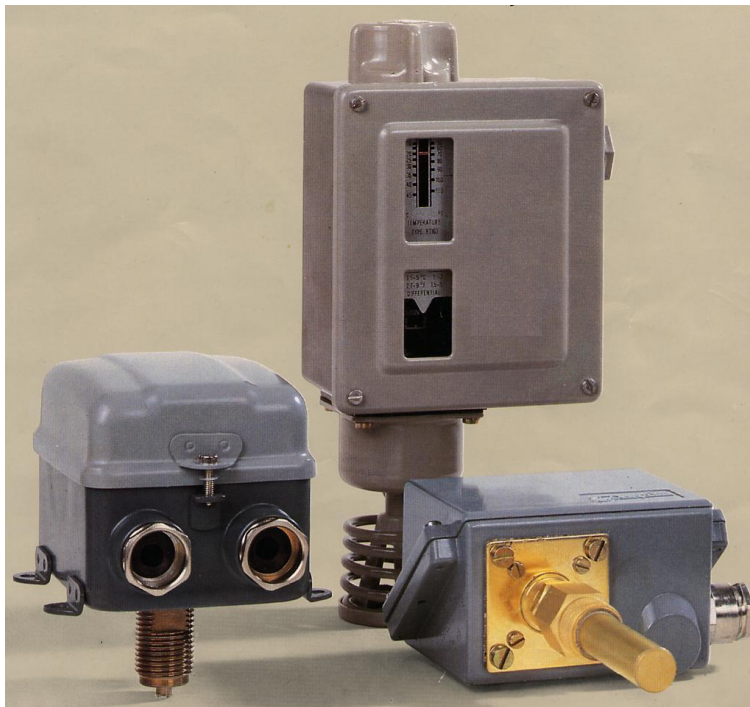
$$\text{I.C.M.} = [(T4 - T3) - (T3 - T2)] \times 2$$

T1, T2, T3 et **T4** sont mesurés en centimètres de minute, si les temps ont été mesurés en secondes, il faut multiplier le résultat par : **1.66**

CONCLUSION :

Si IC < 30, le vin est peu colmatant et la durée de vie des cartouches sera bonne.

Si IC > 30, le vin est colmatant et la durée de vie des cartouches sera médiocre, il sera donc nécessaire d'améliorer le pré-traitement.



Un pressostat se définit comme un commutateur à commande par pression dont la position de contact dépend de la pression dans la tubulure de raccordement et de la valeur d'échelle.

Etanchéité : IP66, DIN 40050, appareils à réarmement ext.IP54

Température : -40°C à 70° C

Température du médium : 100°C, RT 123 max.90°C

Charge de contact CA : Ohmique 10 A, 380 Volts, inductive 4A, 380 volts.
Courant de démarrage maximum 28 Ampères.

Charge de contact CC : 12 W, 220 Volts

Raccords de câbles : 2 tubes électriques de 13,5.



CONSOMMABLE

CONSOMMABLE

DE FILTRATION FILTRATION

Terre de filtration	Page 60
Joint de filtre à plaque	Page 63
Plaque filtrante	Page 64
Plateau	Page 66
Toile de filtre presse	Page 67
Pompe de filtre presse	Page 68
Poche filtrante	Page 71
Cartouche filtrante	Page 72
Module de filtration	Page 80



POUDRE SPECIALE POUR ENCOLLAGE

LIAFLOW PF (Pré-Encollage)	LIAFLOW FF (Filtration Finale Fine)
<p>Ce type de produit est mis au point pour l'encollage des plateaux des filtres à plateaux verticaux dont les mailles inox REPS sont de 100 à 120 microns. Initialement, ces filtres travaillaient avec des fibres en amiante.</p> <p>Afin que cette poudre puisse tenir sur la toile inox, nous avons mis au point le produit LIAFLOX PF qui nous permet de retrouver un excellent maintien de la couche d'encollage sur la toile métallique.</p> <p><u>DOSAGE :</u> Les doses conseillées pour ce produit sont de 300 à 500 Gr/m². Cette poudre peut être également utilisée en apport pendant la filtration.</p> <p><u>UTILISATION :</u> Prévoir un mélange homogène dans le bac et une incorporation à grande vitesse dans la cuve de filtration pendant 10 à 15 mn. Ensuite, faire une contre-pression de 1.5 à 2 Bars pour plaquage sur la toile REPS.</p>	<p>Ce type de produit est destiné à la nouvelle génération de filtres à plateaux horizontaux.</p> <p>Nous trouvons sur le marché des filtres qui possèdent des toiles inox REPS de 50 à 60 microns.</p> <p>Dans ce cas, il est fort déconseillé d'utiliser une poudre d'encollage ayant des diatomées fines qui peuvent entraîner un bourrage des plateaux (colmatage). Seul un trempage et un nettoyage haute pression peuvent détartrer (de plus, il faudra démonter le filtre).</p> <p><u>DOSAGE :</u> Les doses conseillées pour ce produit sont de 300 à 500 Gr/m². Cette poudre peut être utilisée en apport pendant toute la filtration.</p> <p><u>UTILISATION :</u> En fonction du type de filtre, des entrées du produit en haut ou en bas de la cuve de filtration. Nous conseillons un débit d'encollage de 10 à 15 Hl/h/m² avec en fin d'encollage des légères montées en pression pour évacuation de l'air dans les plateaux.</p>
<p><u>COMPOSITION DU PRODUIT :</u> Mélange de perlite, de diatomées et d'Alfa Cellulose traitée sur fibre longue.</p>	
<p><u>CONDITIONNEMENT :</u> Sac de 25 Kg – sur palette de 600 Kg.</p>	

TERRE SPECIALE D'ENCOLLAGE

	TARIF/KG
LIAFLOW PF	
LIAFLOW FF	

PF : Pré-filtration
FF : Filtration finale



DICALITE® PRIX DEPART Belgique

	TYPE	TARIF/KG PAR PALETTE	TARIF/KG DETAIL
BLANCHE	SUPERAID		
	SPEEDFLOW		
	SPEEDPLUS		
	SPEDEX		
	4200		

**ETUDE DE VOS BESOINS
EN FILTRATION SUR
DEMANDE !!
« PRET DE
TURBIDIMETRE »**

PERLITE prix départ Belgique

TYPE	TARIF/KG
418	
428	
438	
478	
4108	
4158	
4258	

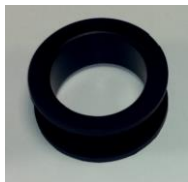
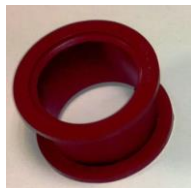
CLARCEL

	TYPE	TARIF/KG
Rapides de 5 à 15 darcies	DIT.R	
	DIT.2R	
Moyens de 0.9 à 3.8 darcies	DIF.BO	
	DIC.B	
	DIC	
Lents de 0.03 à 0.2 darcies	DIC.S	
	CBL.3	
	CBL	
	CBR	

TABLEAU DES CORRESPONDANCES

RU EN DARCY		ST. RAUZILLE		RIOM		U.S.A.		-JOHNS MANVILLE-		FRANCE		ESPAGNE		U.S.A.		DICALITE		CELATOM		KENTITE		RU EN DARCY		V.D.K.		WINKELMAN			

JOINT DE FILTRE 40X40 A 60X60 DOUBLE LEVRES DE FILTRE SEITZ



JOINTS DIABOLO					
N° de pièce	Quantités				Désignation
	X	X	X	X	
0	X	X	X	X	Joints diabolo complets (pièces 1 à 4) Caoutchouc 50 – 60° Buthyl Silicone Viton
1		1	1	1	Joint diabolo pour plateaux filtrants largeur 13 mm Joint diabolo pour plateaux filtrants largeur 13 mm Joint diabolo pour plateaux filtrants largeur 13 mm Joint diabolo pour plateaux filtrants largeur 13 mm
2		1	1	1	Joint diabolo pour cadre d'extrémité kieselguhr larg. 25 mm Joint diabolo pour cadre d'extrémité kieselguhr larg. 25 mm Joint diabolo pour cadre d'extrémité kieselguhr larg. 25 mm Joint diabolo pour cadre d'extrémité kieselguhr larg. 25 mm
3		1	1	1	Joint diabolo pour cadre à kieselguhr largeur 40 mm Joint diabolo pour cadre à kieselguhr largeur 40 mm Joint diabolo pour cadre à kieselguhr largeur 40 mm Joint diabolo pour cadre à kieselguhr largeur 40 mm
4		1	1	1	Joint profilé pour rainures à queue d'aronde Joint profilé pour rainures à queue d'aronde Joint profilé pour rainures à queue d'aronde Joint profilé pour rainures à queue d'aronde

Filtration en profondeur

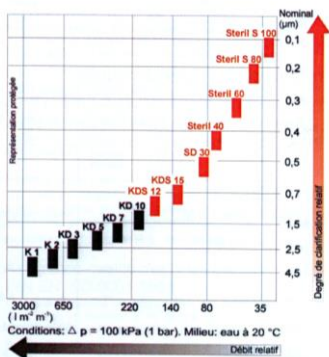
Plaques filtrantes en profondeur, gamme standard BECO

Les plaques filtrantes en profondeur de la gamme standard BECO permettent une filtration serrée des liquides. Notre palette de produits répond à toutes les exigences, dans une plage de séparation comprise entre 4,0 µm et 0.1 µm, et permet, à l'intérieur de cette plage, une adaptation très exacte aux spécifications données.

Les avantages spécifiques de la gamme standard BECO:

- ▶ Rétention assurée des particules séparables grâce à une structure poreuse idéale
- ▶ Clarification poussée grâce à des matières premières de grande qualité
- ▶ Durée de vie prolongée résultant d'un fort pouvoir de rétention des troubles
- ▶ Assurance qualité portant sur l'ensemble des matières premières et adjuvants.
- ▶ Contrôles pendant la production garantissant une qualité constante

Ensemble des plaques filtrantes en profondeur BECO gamme standard



Filtration fine avec réduction de germes:
BECO SD 30, KDS 15, KDS 12, KD 10, KD 7, KD 5

Plaques filtrantes en profondeur BECO pour l'obtention d'un haut degré de clarification. Ces plaques retiennent efficacement les particules les plus fines en réduisant le nombre de bactéries et en supprimant ainsi la turbidité de liquides avant d'être stockés et mis en bouteille.

Filtration avec réduction élevée de germes:
BECO Steril S 100, Steril S 80, Steril 60, Steril 40

Plaques filtrantes en profondeur BECO à fort pouvoir de rétention des germes. Ce type de plaques est particulièrement indiqué pour la mise en bouteille ou le stockage stérile à froid de liquides. Le fort pouvoir de rétention des germes découle de la structure alvéolaire fine des plaques filtrantes en profondeur BECO et d'un potentiel électrocinétique positif.

Grâce à leur forte capacité de rétention des composants colloïdaux, ces plaques filtrantes sont particulièrement adaptées comme pré-filtres avant des cartouches à membrane.

Filtration clarifiante:
BECO KD 3, K 2, K 1

Plaques filtrantes en profondeur BECO à structure alvéolaire large. Ce type de plaques présente un fort pouvoir de rétention des troubles et convient bien à la filtration clarifiante.

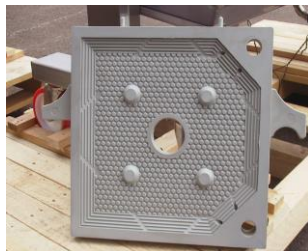
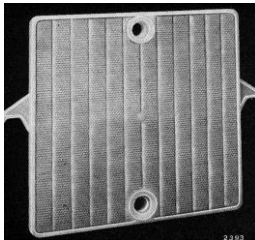
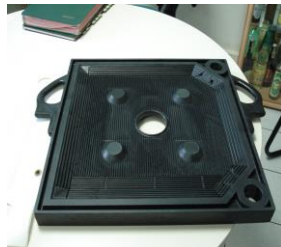
	20X20 ST	40X40 ST	40X40 2T	60X60 ST
S100				
S80				
S60				
S40				
D30				
DS15				
DS12				
D10				
D7				
D5				
D30				
D2				
D1				
CP01S				
CP02S				
CP03S				
CP07S				
CP2KS				

CONDITIONS OPTIMALES D'UTILISATION DES PLAQUES ET DES MODULES DE FILTRATION

	CP 05 → CP 02	K 1 → KD 10	KDS 12	KDS 15 → SD 30	Stéril 40 → Stéril 60
40 x 40	140 l/h Par plaque	110 l/h Par plaque	70 à 100 l/h Par plaque	70 l/h Par plaque	50 l/h Par plaque
60 x 60	330 l/h Par plaque	270 l/h Par plaque	110 à 270 l/h Par plaque	170 l/h Par plaque	120 l/h Par plaque
Modules 12"	1900 l/h	1500 l/h	1000 l/h	900 l/h	650 l/h
Modules 16"	4000 l/h	3000 l/h	2000 l/h	1800 l/h	1300 l/h

BECODISC® 12" : 1,9 M²
BECODISC® 16" : 3,7 M²

PLATEAU DE FILTRE



**POUR FILTRE
A PLAQUE
OU FILTRE PRESSE
NEUF OU OCCASION**



**PLATEAU DE FILTRE
POUR FILTRE 40X40 - 50X50 - 60X60**

**COFRAM – GASQUET – SEITZ – VELO – SCHENK - IMECA -
SPADONI**

TOILE POUR FILTRE PRESSE

Coton, Nylon, Polypropylène, Rilsan avec ou sans joint

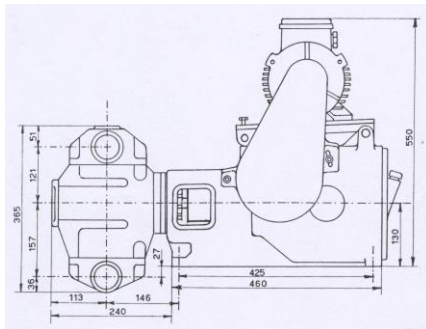
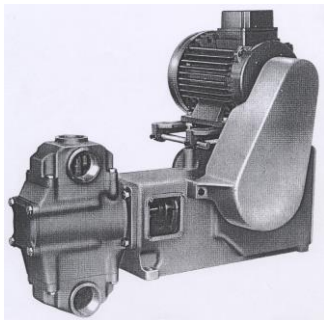


Dimensions	Toile polypro normales	Toile polypro avec joint	Toile RILSAN normale
400 x 400			
440 x 440			
500 x 500			
600 x 600			
630 x 630			
650 x 650			
800 x 800			
1000 x 1000			
1200 x 1200			
1500 x 1500			

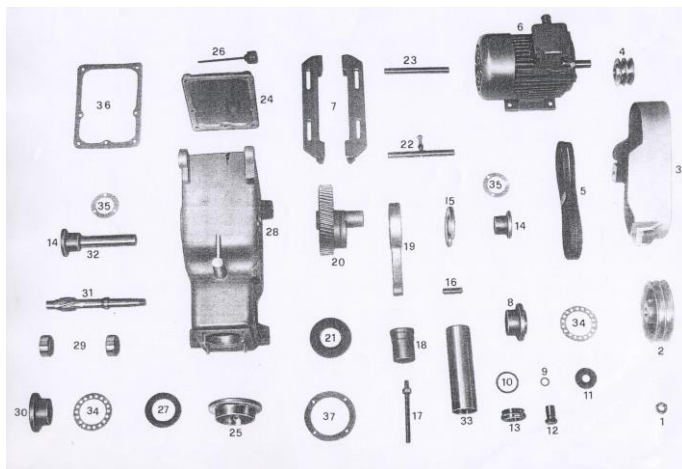
Pour toutes commandes, merci de nous faire parvenir un échantillon pour contrôle exact des différents positionnements et des perforations.



POMPE DE FILTRE PRESSE



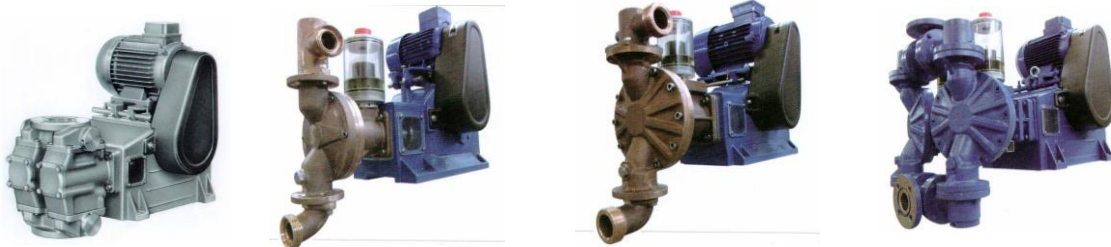
Type	Pression service	Pression maximale	Diamètre piston	Capacité	Raccord	Puissance absorbée	Moteur
MC-75DE	12 B	20 B	75 mm	3600 L/H	2" GAZ	2.2 KW	1450
MC-80DE	12B	20 B	80 mm	4200 L/H	2" GAZ	2.2 KW	1450



POMPE A PISTON POUR FILTRE PRESSE

DESCRIPTION	CAPACITE	MAX BAR	VITESSE	VITESSE	RACCORDS
			MOTEUR 1	MOTEUR 2	
	HL/H		KW	KW	DIN / GAZ
Pompe à piston en bronze	8	18	0.75	0.45/0.8	40 – 2" M
Pompe à piston en acier inox AISI 304	8	18	0.75	0.45/0.8	40 – 2" M
Pompe à piston en acier inox AISI 316	8	18	0.75	0.45/0.8	40 – 2" M
Pompe à piston en acier inox AISI 304	10	18	1.1	0.5/1.0	40 – 2" M
Pompe à piston en acier inox AISI 316	10	18	1.1	0.5/1.0	40 – 2" M
Pompe à piston en bronze	13	18	1.5	0.88/1.76	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 304	13	18	1.5	0.88/1.76	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 316	13	18	1.5	0.88/1.76	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en bronze	18	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 304	18	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 316	18	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en bronze	21	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 304	21	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston en acier inox AISI 316	21	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à piston double effet en bronze	36	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 304	36	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 316	36	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston double effet en bronze	42	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 304	42	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 316	42	15	2.2	1.5/2.2	2" F
Pompe à piston en bronze	50	15	4	3/4,5	Bride PN
Pompe à piston en acier inox AISI 304	50	15	4	3/4,5	Bride PN
Pompe à piston en acier inox AISI 316	50	15	4	3/4,5	Bride PN
Pompe à piston double effet en bronze	85	15	4	3/4,5	65
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 304	85	15	4	3/4,5	65
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 316	85	15	4	3/4,5	65
Pompe à piston double effet en bronze	100	15	5.5	3/4,5	65
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 304	100	15	5.5	3/4,5	65
Pompe à piston double effet en acier inox AISI 316	100	15	5.5	3/4,5	65

POMPE A MEMBRANE POUR FILTRE PRESSE



DESCRIPTION	CAPACITE	MAX BAR	VITESSE	VITESSE	RACCORDS
			MOTEUR 1	MOTEUR2	
	HL/H		KW	KW	DIN / GAZ
Pompe à membrane en bronze	8	18	0.75	0.45/0.8	40 – 2" M
Pompe à membrane en acier AISI 316	8	18	0.75	0.45/0.8	40 – 2" M
Pompe à membrane en bronze	13	18	1.5	0.88/1.76	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en acier AISI 316	13	18	1.5	0.88/1.76	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en bronze	18	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en acier inox AISI 304	18	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en bronze	21	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en acier AISI 316	21	18	2.2	1.5/2.2	50 – 2" ½ M
Pompe à membrane en acier inox et en bronze	50	15	4	3/4.5	2" F
Pompe à membrane en acier inox AISI 316	50	15	4	3/4.5	2" F

POCHE FILTRANTE



TAILLE	L	P	Ø
G05	230	175	110
G09	370	175	110
G1	420	290	180
G2	750/780	290	180

TAILLE G05 ou G09
TAILLE G1 ou G2

EN NYLON : Qualité 6.6 code MN :
Support PVC pour utilisation en poche ouverte

EN VISCOSE

TAILLE	FINESSE EN MICRONS	POUR FILTRE
G05	5 - 10 - 25 - 100	PO4S/PO5P
G09	5 - 10 - 25 - 100	PO10S/PO9P
G1	5 - 10 - 25 - 50 - 100	PO18S
G2	5 - 10 - 25 - 50 - 100	PO31S

EN POLYPROPYLENE

TAILLE	FINESSE EN MICRONS	POUR FILTRE
G05	5 - 25 - 100	PO4S/PO5P
G09	5 - 25 - 100	PO10S/PO9P
G1	1	PO18S
	5 - 25 - 50 - 100	PO18S
G2	1	PO31S
	5 - 25 - 50 - 100	PO31S



Pentair Water

POLYVAL®

- Filtration en surface
- Polyval® HE : 98 % d'efficacité
- Polyval® NR : 90 % d'efficacité
- De 0,2 à 80 microns nominal*
- Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)
- Longueur disponible : 9-3/4", 20", 30" et 40"
- Plusieurs types d'embouts disponibles : DOE, 3S, 3F, 7S, 7F
- Sans relargage de fibre



- Les cartouches Polyval® assurent une très grande capacité de rétention en surface. La série Polyval® est une réelle alternative économique pour les premières étapes de filtration fine.
 - Plusieurs types d'embouts sont disponibles : 3S, 3F, 7S, 7F.
- Ce large choix d'embouts permet de filtrer des eaux ou des fluides divers du point d'entrée au point d'utilisation, en passant par

les systèmes de circuits secondaires de certains process industriels.

- De par leur nature, les Polyval® HE et Polyval® NR possèdent une excellente compatibilité chimique, ainsi qu'une parfaite résistance aux agressions bactériennes. Les composants étant approuvés FDA, ces cartouches sont donc destinées à la clarification et à la purification de l'eau au point d'entrée et au point d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET PERFORMANCES

Modèle	Seuil de filtration (nominal)*	Efficacité de filtration	Dimension	Surface de filtration Pour une 9-3/4"	Delta P Maximum
PD.2-10E	0,2 µ	98 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,57 m ²	2,5 bar
PD.45-10E	0,45 µ	98 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,57 m ²	2,5 bar
P1-10E	1 µ	98 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,57 m ²	2,5 bar
P5-10E	5 µ	98 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,57 m ²	2,5 bar
P10-10E	10 µ	98 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,57 m ²	2,5 bar
PNR0.2-10E	0,2 µ	90 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,30 m ²	2,4 bar
PNR0.45-10E	0,45 µ	90 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,30 m ²	2,4 bar
PNR1-10E	1 µ	90 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,30 m ²	2,4 bar
PNRS-10E	5 µ	90 %	9-3/4", 20", 30", 40"	0,30 m ²	2,4 bar

* Données basées sur les tests internes de l'usine.

MATÉRIAUX ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

- **Média :** Polypropylène
- **Température d'utilisation :** 5 à 65 °C
- **Armature :** Polypropylène
- **Embout :** Polypropylène, (DOE, 3S, 3F, 7S, 7F)
- **Joint :** Buna-N

ATTENTION

• Les performances dépendent du bon dimensionnement du système. Certaines applications requièrent que les systèmes de traitement de l'eau soient régis par des standards ou certification. Veuillez noter que les cartouches Polyval ne rentrent pas dans le cadre juridique du dispositif médical.

• Ne pas utiliser ces cartouches avec

une eau ou un fluide microbiologiquement insalubre.

• L'efficacité de filtration est nominale (90 % pour les Polyval® NR et 98 % pour les Polyval® HE). (Les résultats obtenus proviennent d'un compteur de particules.)

* Données basées sur les tests internes de l'usine en fonction des protocoles NSF.

Pentair Water

BOBINÉE

- Plusieurs médias disponibles
- Filtration en profondeur
- De 1 à 100 microns nominal*
- Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)
- Toute longueur disponible, et tout diamètre disponible
- Sans relargage de fibre



- Les cartouches bobinées assurent une très grande capacité de rétention en profondeur. La série bobinée est une réelle alternative économique pour les premières étapes de filtration.
- Plusieurs types de média sont disponibles : polypropylène, coton, polyester, fibre de verre, nylon et viscosse. Ce large choix de médias permet de filtrer des eaux ou des fluides divers du point d'entrée au point d'utilisation, en passant par les systèmes

de refroidissement de certains process industriels.

- Le média polypropylène est le standard ; de par leur nature, les bobinées en polypropylène possèdent une excellente compatibilité chimique, ainsi qu'une parfaite résistance aux agressions bactériologiques. Les composants polypropylène étant approuvés FDA, les cartouches sont donc destinées à la clarification et à la purification de l'eau au point d'entrée et au point d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET PERFORMANCES

Modèle	Dimensions maximales	Seuil de filtration (nominal)*
WP : Polypropylène	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WWP : Polypropylène Lavé	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WC : Coton	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WK : Fibre de Verre	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WV : Viscose	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WN : Nylon	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ
WL : Polyester	De 55 mm à 62 mm (ou 110 mm pour le format Big Blue) De 4" à 40"	De 1 à 100 µ

ATTENTION

- Les performances dépendent du bon dimensionnement du système. Certaines applications requièrent que les systèmes de traitement de l'eau soient rigés par des standards ou certifications. Veuillez noter que les cartouches Bobinées ne rentrent pas dans le cadre juridique du dispositif médical.
 - Ne pas utiliser ces cartouches avec une eau ou un fluide microbiologiquement insalubre. L'efficacité de filtration est nominale (> 70 %). (Les résultats obtenus proviennent d'un compteur de particules.)
- * Données basées sur les tests internes de l'usine en fonction des protocoles NSF.


MATÉRIAUX ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

- **Média** : Polypropylène ou Coton ou Polyester ou Nylon ou Viscose ou Fibre de verre
- **Température d'utilisation** : 5 à 75 °C pour le polypropylène (jusqu'à 110 °C pour les autres)
- **Armature** : Polypropylène ou Acier Inoxydable 304 selon les configurations souhaitées

Filtration par cartouche BECO PROTECT TS

2 A 4.3.9 - EB
08/2007

La solution novatrice dans la technologie des cartouches filtrantes

TWINStream 

La BECO PROTECT TS, une cartouche filtrante en profondeur exceptionnelle qui réunit deux cartouches en une seule cartouche filtrante en profondeur, offre nettement plus de surface filtrante au matériau filtrant fin. Cette innovation réduit la tendance à l'obstruction et permet ainsi d'obtenir des durées de vie de filtre deux fois supérieures à celles des cartouches filtrantes standard classiques.

Les cartouches filtrantes en profondeur de la gamme BECO PROTECT TS sont utilisées dans les applications les plus diverses de l'industrie des boissons et l'industrie alimentaire.

Propriétés et avantages

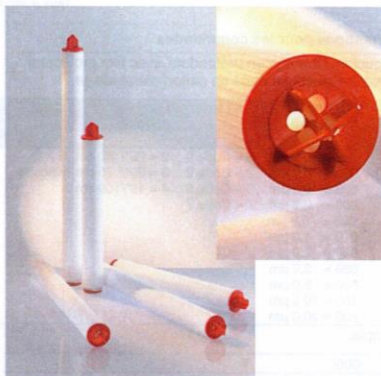
Les avantages spécifiques de la gamme BECO PROTECT TS:

- ▶ Durée de vie des filtres multipliée par deux
- ▶ 100 % de surface filtrante en plus au matériau filtrant
- ▶ Un débit plus élevé pour une pression différentielle plus faible
- ▶ Remplace la cartouche filtrante en profondeur plissée coûteuse en offrant une meilleure rentabilité
- ▶ Filtration sûre (absolue) et en douceur
- ▶ Capacité d'absorption de trouble élevée
- ▶ Rétrolavable jusqu'à 2 bars à 80 °C
- ▶ Résistance chimique élevée grâce à l'utilisation à 100 % de polypropylène

Caractéristiques techniques

Diamètre:	70 mm
Température de service maximale:	80 °C
Différence de pression maximale dans le sens d'écoulement:	4,8 bar à 25 °C 2,0 bar à 80 °C
Stérilisation à la vapeur:	Max. 1 bar (121 °C); 30 minutes
Régénération/stérilisation chimique:	Peut être réalisée avec des produits d'entretien chimiques classiques

Vous trouverez des indications sur la régénération dans nos instructions de régénération A 4.3.1.1



Types de filtres/Taux de séparation

absolus (β -ratio ≥ 5000)

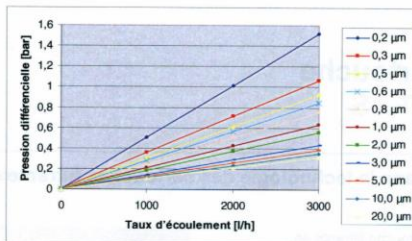
Types de filtres	Taux de séparation
TS002	0,2 μ m
TS003	0,3 μ m
TS005	0,5 μ m
TS006	0,6 μ m
TS008	0,8 μ m
TS010	1,0 μ m
TS020	2,0 μ m
TS030	3,0 μ m
TS050	5,0 μ m
TS100	10,0 μ m
TS200	20,0 μ m

Matériaux employés

Matériau filtrant:	Polypropylène
Corps de soutien intérieur et extérieur:	Polypropylène
Embout/adaptateurs:	Polypropylène avec bague de renfort
Joint toriques:	Silicone (standard)

Tous les matériaux utilisés répondent aux exigences de la FDA selon CFR § 177.1520.

Taux d'écoulement (éléments d'évaluation) Élément 10" avec eau à 20 °C



Informations pour les commandes

Cartouches filtrantes en profondeur avec film protecteur en matière plastique dans un carton d'emballage.

Type de filtre	Taux de séparation	Adaptateur	Longueur nominale	Joint
TS	002 = 0,2 µm	0 = Code 0	2 = 20"/ 50 cm	S = Silicone
	003 = 0,3 µm	2 = Code 2	3 = 30"/ 75 cm	
	005 = 0,5 µm	5 = Code 5	4 = 40"/100 cm	
	006 = 0,6 µm	7 = Code 7		
	008 = 0,8 µm			
	010 = 1,0 µm			
	020 = 2,0 µm			
	030 = 3,0 µm			
	050 = 5,0 µm			
	100 = 10,0 µm			
	200 = 20,0 µm			

Exemple:

TS	006	7	2	S
----	-----	---	---	---

BECO PROTECT TS
Taux de séparation de 0,6 µm; code 7; 20"; joint silicone

Sécurité

Aucun effet néfaste n'est connu en cas d'utilisation conforme et de mise en oeuvre appropriée. Aucune mention de sécurité n'est nécessaire pour les cartouches filtrantes en profondeur BECO PROTECT TS. Les personnes et l'environnement ne courent absolument aucun risque lors du stockage, de la manipulation et du transport.

Élimination

Les cartouches filtrantes en profondeur BECO PROTECT TS doivent être traitées comme des déchets industriels lors de leur élimination. En considérant les produits filtrants, nous signalons néanmoins que les prescriptions locales et administratives doivent être respectées.

Nous vous informons et vous conseillons de notre mieux. Cependant, la multiplicité des applications, des méthodes de travail, des conditions d'exploitation ne saurait nous engager formellement en ce qui concerne la fiabilité de nos informations. Merci pour votre compréhension. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Toute reproduction, même partielle, autorisée uniquement avec mention de la source. Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques.

Stockage

Il convient de stocker les cartouches filtrantes en profondeur BECO PROTECT TS dans leur emballage d'origine dans un endroit sec, protégé des UV et sans odeur. Elles ne doivent en aucun cas être stockées avec ou à proximité de produits chimiques volatiles, d'huiles ou de carburants, etc. Les cartouches filtrantes devraient être consommées dans un délai de 2 ans après la livraison.

Codes d'adaptateur

Code 7	Code 2
2-226 Joint torique Adaptateur baïonnette double avec pointe de centrage	2-222 Joint torique Adaptateur baïonnette triple avec pointe de centrage
Code 5	Code 0
2-222 Joint torique avec pointe de centrage	2-222 Joint torique sans pointe de centrage

Tarif douanier SH: 8421 99 00

Qualité certifiée

La constance de la qualité élevée des cartouches filtrantes en profondeur BECO PROTECT TS est contrôlée en permanence durant le processus de fabrication.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES CARTOUCHEs :

- **Bévigard-M** : membranes en Ester de cellulose (2 couches) non testables, efficacité de rétention de 99.99% au seuil de filtration,
- **Clarigard** : média polypropylène non testable, efficacité de rétention de 99.99% au seuil de filtration,
- **Vitipore II** : membrane en PVDF testable en intégrité, efficacité de rétention de 99.9999% au seuil de filtration.

TYPE DE PRODUIT	POROSITE μM	REF	Caractéristiques	Prix Uht La cartouche
CARTOUCHEs POUR L'EAU				
Bévigard-M	0.5 μm et 0.2 μM	CWSS73SB1	30" code 07	
CARTOUCHEs POUR LE VIN				
Clarigard	3 μm	D03073S01	30", code 07	
Clarigard	1 μm	D01073S01	30", code 07	
Vitipore II	0.65 μm testable	CVBY73PK1	30", code 07	
Vitipore II	0.45 μm testable	CVBB73PK1	30", code 07	
CARTOUCHEs POUR L'EAU				
Bévigard-M	0.5 μm et 0.2 μM	CWSS71SB1	10" code 07	
Bévigard-M	0.5 μm et 0.2 μM	CWSS72SB1	20" code 07	
CARTOUCHEs POUR LE VIN				
Clarigard	3 μm	D03071S01	10", code 07	
Clarigard	3 μm	D03072S01	20", code 07	
Clarigard	1 μm	D01071S01	10", code 07	
Clarigard	1 μm	D01072S01	20", code 07	
Vitipore II	0.65 μm testable	CVBY71PK1	10", code 07	
Vitipore II	0.65 μm testable	CVBY72PK1	20", code 07	
Vitipore II	0.45 μm testable	CVBB71PK1	10", code 07	
Vitipore II	0.45 μm testable	CVBB72PK1	20", code 07	

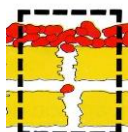
Technologie dans la conception des cartouche

Technologie monocouche
Membrane simple



Technologie multicouche
Membrane double,
hétérogène

Technologie multicouche
Membrane double, homogène



Technologie hybride

Pentair Water

R 30 & R 50

- Filtration en surface
- Média polyester
- Résistance bactérienne et chimique
- R-30 : 30 microns nominal
- R-50 : 50 microns nominal
- Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)
- Longueur disponible : 4-7/8" (R30), 9-3/4", 20", Big Blue® 9-3/4" et Big Blue® 20" (R30)



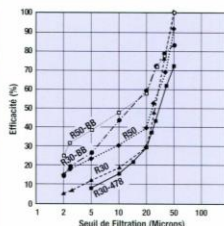
- Les cartouches R-30 et R-50 assurent une très grande capacité de rétention en surface. La série R est une réelle alternative économique pour les premières étapes de préfiltration.
- Pour un volume d'eau important, le format Big Blue est idéal.

- Le média en polyester permet une bonne résistance aux attaques bactériennes, contrairement à la gamme cellulosée.
- Les composants étant approuvés FDA, les cartouches sont donc destinées à la clarification et à la purification de l'eau au point d'entrée.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET PERFORMANCES

Modèle	Dimensions maximales	Seuil de filtration(nominal)*	▲ P initial (bar) en fonction du débit (l/min)*
R30-4-7/8	67 mm x 124 mm (2-5/8" x 4-7/8")	30µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R30	67 mm x 248 mm (2-5/8" x 9-3/4")	30µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R50	67 mm x 248 mm (2-5/8" x 9-3/4")	50µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R30-20	67 mm x 508 mm (2-5/8" x 20")	30µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R30-BB	114 mm x 248 mm (4-1/2" x 9-3/4")	30µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R50-BB	114 mm x 248 mm (4-1/2" x 9-3/4")	50µ	<0,1 bar @ 38 l/min (<1 psi @ 10 gpm)
R30-20BB	114 mm x 508 mm (4-1/2" x 20")	30µ	<0,1 bar @ 76 l/min (<1 psi @ 20 gpm)

* Données basées sur les tests internes de l'usine.



MATÉRIAUX ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

- Média : Polyester
- Température d'utilisation : 5 à 52 °C
- Armature : Polypropylène
- Embout : Vinyle Plastisol

ATTENTION

• Les performances dépendent du bon dimensionnement du système. Certaines applications requièrent que les systèmes de traitement de l'eau soient régis par des standards ou certification. Veuillez noter que les cartouches R30 & R50 ne rentrent pas dans le cadre juridique du

dispositif médical.
• Ne pas utiliser ces cartouches avec une eau ou un fluide microbiologiquement insalubre.

* Données basées sur les tests internes de l'usine en fonction des protocoles NSF.

Pentair Water

Chlor-Plus

- **Charbon de bois extrudé**
- **Très grande capacité d'adsorption du chlore (Volume traité : 380 m³) et réduction importante des chloramines**
- **1 micron nominal***
- **Utilisation pour des applications critiques de traitement de l'eau**
- **Identification du numéro de lot**
- **Longueur 9-3/4", 20"**



NSF

COMPOSANT
Les composants des Chlor-Plus et Chlor-20 ont été testés et certifiés par NSF International sous le Standard 42 NSF/ANSI.

- Le chlore et les chloramines entraînent, dans certains domaines, une usure accélérée des membranes d'osmose ou stérilisantes, induisant un coût de maintenance supplémentaire sur la fin de la chaîne de filtration.
- De plus, dans les domaines très spécifiques, la présence de chloramines (ou chlore combiné) peut induire des coûts indirects dans le process global.
- Les cartouches Chlor-Plus (charbon actif extrudé) permettent une réduction optimale du chlore et des chloramines.

- La série Chlor-Plus est donc utilisée dans les domaines où la présence de chlore libre et de chlore combiné peut fortement perturber le process.
- Les excellentes performances de ces cartouches vous assurent une déchloration maximale. Ces résultats induisent également une réduction importante des chloramines.
- Les composants étant approuvés FDA, la série Chlor-Plus est donc destinée à la clarification de l'eau au point d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET PERFORMANCES

Modèle	Dimensions maximales	Poids de charbon	▲ P initial (bar) * en fonction du débit (l/min)	Réduction du chlore en fonction du débit (l/min)*	Réduction des chloramines en fonction du débit (l/min)* avec une concentration en entrée de 3 mg/l à 0,5 mg/l en sortie	Réduction des chloramines en fonction du débit (l/min)* avec une concentration en entrée de 1 mg/l à 0,1 mg/l en sortie
Chlor-Plus 10	73 mm x 249 mm (2-7/8" x 9-3/4")	322 g	0,21 bar @ 3,8 l/min (2,8 psi @ 1 gpm)	380 000 litres @ 3,8 l/min (100 000 gallons @ 1 gpm)	2 300 litres @ 3,8 l/min	6 650 litres @ 1,9 l/min
Chlor-Plus 20	73 mm x 497 mm (2-7/8" x 20")	644 g	0,21 bar @ 7,6 l/min (2,8 psi @ 2 gpm)	760 000 litres @ 7,6 l/min (200 000 gallons @ 2 gpm)	4 600 litres @ 3,8 l/min	13 300 litres @ 1,9 l/min

* Données basées sur les tests internes de l'usine.

MATÉRIAUX ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

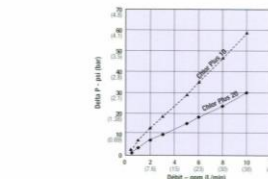
- **Média :** Charbon actif en poudre extrudé – Charbon de bois
- **Embouts :** Polypropylène
- **Enveloppe intérieure / extérieure :** Polyoléfine
- **Filet de protection :** Polyéthylène
- **Joints :** Santoprene
- **Température d'utilisation :** 5 à 82 °C

ATTENTION

- Les performances dépendent du bon dimensionnement du système. Certaines applications requièrent que les systèmes de traitement de l'eau soient révisés par des standards ou certifications. Veuillez noter que les cartouches Chlor-Plus ne rentrent pas dans le cadre juridique du dispositif médical.
- Pour une concentration initiale de 2 ppm (2 mg/l) sous 1 gpm (3,8 lpm), cette cartouche réduit le taux de chlore libre en dessous de 0,5 ppm (0,5 mg/l) pour un volume de 380 m³ d'eau traitée, et en dessous de 0,1 ppm (0,1 mg/l) pour un volume de 260 m³ d'eau traitée. La gamme Chlor-Plus dispose d'une efficacité sans précédent

au niveau de la réduction de chlore durant toute la durée de l'application. Elle évite donc tout risque sanitaire lors du traitement de l'eau. De plus, sous certaines conditions, elle réduit la présence de chloramines sous les normes exigées. Pour une concentration initiale de 3 ppm (3 mg/l) sous 0,5 gpm (1,9 lpm), cette cartouche réduit les chloramines en dessous de 0,1 ppm (0,1 mg/l) pour un volume de 6 à 7 m³ d'eau traitée. (Données pour une cartouche 10").

- Ne pas utiliser ces cartouches avec une eau ou un fluide microbiologiquement insalubre.
- Les cartouches charbon pourraient contenir des fines -



de charbon (poudre noire). Après toute installation de nouvelles cartouches, il est nécessaire de rinçer avec suffisamment d'eau pour éliminer toute trace de cette fine de charbon pendant 20 secondes.

- L'efficacité de filtration est nominale (85 %). (Les résultats obtenus proviennent d'un compteur de particules.)
- Veuillez noter que seuls les composants des cartouches sont testés et certifiés NSF. Les résultats des performances des cartouches sont testés en interne suivant le protocole NSF.

* Données basées sur les tests internes de l'usine en fonction des protocoles NSF.

Pentair Water

R-PLUS

- Mélange de charbon de houille et de noix de coco pour des performances optimales et reproductibles
- Grande capacité d'adsorption du chlore
- 5 microns nominal*
- Utilisation pour les applications critiques de traitement de l'eau
- Identification du numéro de lot
- Conforme aux exigences FDA (Food and Drug Administration)
- Longueur 9-3/4", 20"



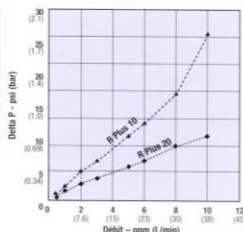
- Le chlore entraîne, dans certains domaines, une usure accélérée des membranes d'osmose ou stérilisantes, induisant un coût de maintenance supplémentaire sur la fin de la chaîne de filtration.
- La série R-Plus permet une réduction importante du chlore, tout en maximisant la durée de vie de la cartouche, grâce à un seuil de filtration nominale de 5 µ.

- L'avantage de celle-ci est de disposer des performances de déchloration constantes sur les différents lots. Cette constance est liée à la nature même des charbons utilisés (Charbon de houille et de noix de coco).
- Les composants étant approuvés FDA, la série R-Plus est également destinée à la clarification de l'eau au point d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET PERFORMANCES

Modèle	Dimensions maximales	Poids de charbon	▲ P initial (bar) en fonction du débit (l/min)*	Réduction du chlore en fonction du débit (l/min)*
R-Plus 10	73 mm x 249 mm (2-7/8" x 9-3/4")	418 g	0,21 bar @ 3,8 l/min (2,8 psi @ 1 gpm)	22 700 litres @ 3,8 l/min (6 000 gallons @ 1 gpm)
R-Plus 20	73 mm x 497 mm (2-7/8" x 20")	871 g	0,21 bar @ 7,6 l/min (2,8 psi @ 2 gpm)	45 400 litres @ 7,6 l/min (12 000 gallons @ 2 gpm)

* Données basées sur les tests internes de l'usine.



MATÉRIAUX ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

- **Média** : Charbon actif en poudre extrudé : Charbon de Houille & Charbon de noix de coco
- **Embouts** : Polypropylène
- **Enveloppe intérieure / extérieure** : Polyoléfine
- **Filet de protection** : Polyéthylène
- **Joints** : Santoprène
- **Température d'utilisation** : 5 à 82 °C

ATTENTION

- Les performances dépendent du bon dimensionnement du système. Certaines applications requièrent que les systèmes de traitement de l'eau soient révisés par des standards ou des certifications. Veuillez noter que les cartouches R-Plus ne rentrent pas dans le cadre juridique du dispositif médical.
- Pour une concentration initiale de 2 ppm (2 mg/l) sous 1 gpm (3.8 gpm), la R-Plus 10* réduit le taux de chlore libre en dessous de 0.5 ppm (0.5 mg/l) pour un volume de 28 m³ d'eau traitée, et en dessous de 0.1 ppm (0.1 mg/l) pour un volume de 7.6 m³ d'eau traitée. Par rapport à la gamme EP aux produits concurrents).

les cartouches R- ont une constance sur tous les lots au niveau de la performance de déchloration.

- Ne pas utiliser ces cartouches avec une eau ou un fluide microbiologiquement insalubre.
- Les cartouches charbon pourraient contenir des « fines » de charbon (poudre noire). Après toute installation de nouvelles cartouches, il est nécessaire de rincer avec suffisamment d'eau pour enlever toute trace de cette fine de charbon pendant 20 secondes.
- Les capacités de déchloration sont basées sur les protocoles NSF avec 2 ppm (2 mg/l) de chlore libre en entrée pour 0.5 ppm

(0.5 mg/l) en sortie et pour un débit de 3.8 l/min. Selon les données de l'usine, la série R-Plus est capable de réduire le chlore à plus de 90 % avec 2 ppm de chlore libre en entrée.

- L'efficacité de filtration est nominale (85 %) (Les résultats obtenus proviennent d'un compteur de particules.)
 - Veuillez noter que seulement les composants des cartouches sont testés et certifiés NSF. Les résultats des performances des cartouches sont testés en interne suivant le protocole NSF.
- * Données basées sur les tests internes de l'usine en fonction des protocoles NSF.

MODULE DE FILTRATION EN PROFONDEUR BECODISC

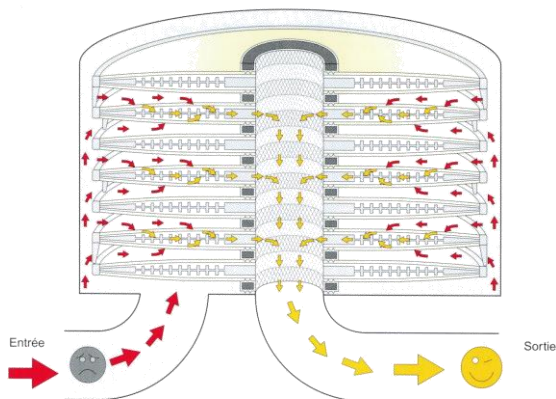


Schéma de filtration BECODISC en système fermé

BECODISC® 12" (Ø 95 mm)

Nombre de lentilles	17	16	14	9 ¹⁾	9	5 ²⁾
Hauteur [mm]	276 mm	276 mm	276 mm	276 mm	195 mm	154 mm
Surface filtrante [m ²]	2,0 m ²	1,9 m ²	1,65 m ²	1,1 m ²	1,1 m ²	0,59 m ²
Voile de protection (polyester)	sans	sans	sans	avec	sans	sans
Poids module de filtration en profondeur (sec) [kg]	4,4	13,3	4,2	12,5	3,5	10,3
Poids module de filtration en profondeur (mouillé) [kg] ³⁾	2,2	6,5	2,0	6,3	1,1	3,5
Volumes d'alluvionnage [l] ⁴⁾	3,6			8,0		

BECODISC® 16" (Ø 402 mm)

Nombre de lentilles	17	16	14	9 ¹⁾	9	5 ²⁾
Hauteur [mm]	276 mm	276 mm	276 mm	276 mm	195 mm	154 mm
Surface filtrante [m ²]	3,9 m ²	3,7 m ²	3,2 m ²	2,1 m ²	2,1 m ²	1,15 m ²
Voile de protection (polyester)	sans	sans	sans	avec	sans	sans
Poids module de filtration en profondeur (sec) [kg]	9,6	24,0	9,1	22,8	7,9	19,9
Poids module de filtration en profondeur (mouillé) [kg] ³⁾	5,5	12,7	5,3	12,5	3,1	6,9
Volumes d'alluvionnage [l] ⁴⁾	7,0			15,4		



Filtration en profondeur BECODISC

2 A 2.8.1 - MMe
11/2008

La filtration en profondeur de pointe pour l'industrie des boissons et des denrées alimentaires

Les modules de filtration en profondeur **BECODISC** ne comportent que des médias filtrants en profondeur fabriqués selon le procédé bepure. Ceux-ci permettent, pour la première fois, la réalisation de la filtrations sans substances minérales, même pour les filtrations stériles.

BEGEROW a mis au point le procédé bepure à partir de ses propres recherches. Ce procédé associe des celluloses ultra-pures à une structure unique qui ne nécessite pas de composants organiques pour la filtration stérile. Les médias filtrants en profondeur s'illustrent par une pureté maximale. Les teneurs en ions, les substances rinçables ou importantes sur le plan sensoriel sont moins élevées que dans les modules de filtration en profondeur classiques.

Les avantages des modules de filtration en profondeur **BECODISC**:

- ▶ Pureté maximale possible
- ▶ Absence de substances minérales
- ▶ 20 % de performance en plus
- ▶ Volume de pré-rinçage réduit
- ▶ Résistance accrue des médias filtrants en profondeur utilisés par rapport aux plaques filtrantes en profondeur classiques
- ▶ Pas d'influence indésirable du produit

Les composants

Les médias filtrants en profondeur de **BECODISC** se composent uniquement de celluloses ultra-pures et de durcisseurs humides.

Domaines d'application

Les **BECODISC** peuvent être utilisés pour la filtration de toutes les boissons et denrées alimentaires liquides, de la filtration grossière à la filtration stérile.

Choix des **BECODISC** adéquats

Comme pour les modules de filtration en profondeur classiques, les **BECODISC** peuvent être choisis en fonction de la qualité de filtrat souhaitée.

BECODISC 120
Filtration stérile avec une sécurité accrue

BECODISC 170
Filtration stérile

Module 12"
Module 16"

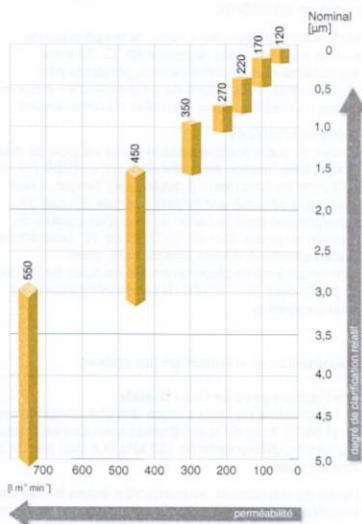
BECODISC 220
Filtration réduisant les germes pour une charge de sortie moyenne

BECODISC 270
Filtration réduisant les germes pour une charge de sortie faible

BECODISC 350
Filtration fine, élimination de levures

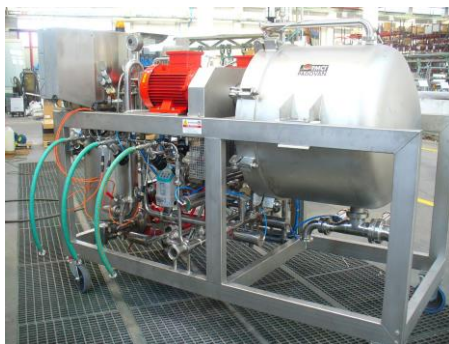
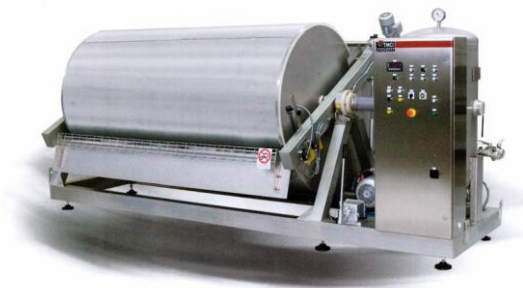
BECODISC 450
Filtration clarifiante, élimination de levures lors d'un nombre de cellules peu important

BECODISC 550
Filtration grossière, rétention de particules



Conditions: $\Delta p = 100 \text{ kPa}$ (1 bar), fluide: eau à 20 °C







PASTEURISATION ET TRAITEMENT THERMIQUE CHAUD ET FROID

Coffret inox pour vinification	Page 84
Refroidisseur coaxial combiné KR	Page 85
Refroidisseur coaxial combiné KC	Page 86
Groupe réfrigérateur	Page 88
Principe de fonctionnement de froid	Page 91
Centrale frigorifique	Page 92
Echangeur tube	Page 95
Kristaltop	Page 96
Réfrigérateur	Page 98
Pasteurisation	Page 100
Tunnel de pasteurisation	Page 101
Pasteurisateur ruisselement à chariot	Page 102
Pasteurisateur en box statique	Page 103
Flash pasteurisateur	Page 104
Thermolisation des vins	Page 106
Evaporateur	Page 108
Turboextracteur de pulpe	Page 110
Aseptic	Page 113
Flottateur	Page 114
Flottaflux	Page 116

COFFRET INOX POUR VINIFICATION



- Coffret en acier inoxydable 304,
- Livré pré câblé pour l'ensemble des régulateurs,
- Quantité de départ des régulateurs au choix,
- Sorties vannes pour circuit monotube Chaud ou Froid (circuit bi tubes en option),
- Régulateurs avec 1 ou 2 affichages et 1 ou 2 sorties relais,
- Touche U sur régulateur pour arrêt de la vanne (uniquement sur TLK39),
- Thermomètre de réseau d'eau (en option),
- Etanchéité des coffrets IP66,
- Etanchéité des régulateurs IP65,
- Entrées sondes PT100 ou PTC,
- Protection générale (230 VCA) et vannes (24 VCA) par disjoncteur,
- Alimentation du coffret en 230 VCA et des vannes en 24VCA (autres tensions sur demande),
- Livré avec transformateur externe sous boîtier 230/ 24 VCA pour vannes (autre tension sur demande).

REF	NBRE DE CUVES	DIMENSION HxLxP en mm	DPN GAL	DPN 24 Vca	DPN REGUL	DPN PRIM.
COFFRETS INOX IP 66 AVEC PORTE SUR CHARNIERES						
AK203015-3	3	300x200x150	✓	✓		
AK253521-6	6	350x250x210	✓	✓	✓	✓
AK354021-9	9	400x350x210	✓	✓	✓	✓
AK354021-12	12	400x350x210	✓	✓	✓	✓
AK454521-15	15	450x450x210	✓	✓	✓	✓
AK456025-18	18	600x450x250	✓	✓	✓	✓
AK505030-21	21	500x500x300	✓	✓	✓	✓
AK505030-24	24	500x500x300	✓	✓	✓	✓

SONDES ET REGULATEURS NON FOURNIS

Légende :

DPN : Disjoncteur Phase Neutre ; GAL : Général 230 VCA ; PRIM. : Primaire ; Régul. : Régulation

Equipements :

Disjoncteurs + transformateur vannes + 1 sélecteur chaud/froid + 1 voyant vert froid (sauf gamme éco) + 1 voyant rouge chaud (sauf gamme éco) + bornes de raccordements vannes, sondes & terres + têtes de raccordement + pattes de fixation (sauf gamme éco)

REFROIDISSEUR MOBILE COAXIAL COMBINE KR



Refroidisseur mobile de vin " KR " est composé, d'un groupe frigorifique, et d'un échangeur coaxial en acier inoxydable.

Une carrosserie constituée de panneaux démontables en acier inoxydable protège les éléments internes. L'aspiration et le refoulement de l'air au condenseur sont assurés par des grilles de ventilation. Un régulateur électronique à affichage digital permet le fonctionnement automatique de l'appareil.

L'ensemble des composants précités est monté sur un châssis inox équipé de 2 roues fixes et 2 mobiles avec revêtements caoutchoucs qui permettent le déplacement de l'appareil à l'intérieur de la cave.

Les groupes sont équipés de compresseurs scroll (spiro-orbitaux) dont le moteur, à rotor court-circuit, est refroidi par les gaz aspirés et comporte une protection électrique intégrale. Le rendement de ces compresseurs est maximum grâce à une étanchéité parfaite entre volutes assurée par un film d'huile. Cette absence de contact mécanique sur les pièces en mouvement permet une durée de vie accrue du compresseur.

Tous les modèles peuvent répondre aux fonctions suivantes :

- Contrôle de la température de fermentation,
- Stabilisation tartrique,
- Réchauffage ou refroidissement du moût ou du vin,
- Climatisation.

REFROIDISSEUR MOBILE COAXIAL COMBINE KC



Refroidisseur mobile de vin " KC " est composé, d'un groupe frigorifique, et d'un **échangeur coaxial en acier inoxydable immergé dans un bac tampon inox pour eau au glycol**.

Une carrosserie constituée de panneaux démontables en acier inoxydable protège les éléments internes. L'aspiration et le refoulement de l'air au condenseur sont assurés par des grilles de ventilation. Un régulateur électronique à affichage digital permet le fonctionnement automatique de l'appareil.

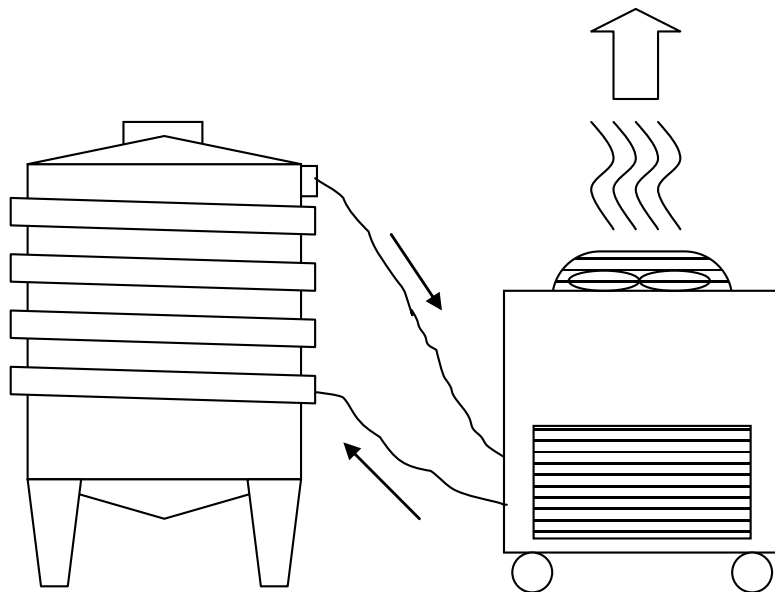
L'ensemble des composants précités est monté sur un châssis inox équipé de 2 roues fixes et 2 mobiles avec revêtements caoutchoucs qui permettent le déplacement de l'appareil à l'intérieur de la cave.

Les groupes sont équipés de compresseurs scroll (spiro-orbitaux) dont le moteur, à rotor court-circuit, est refroidi par les gaz aspirés et comporte une protection électrique intégrale. Le rendement de ces compresseurs est maximum grâce à une étanchéité parfaite entre volutes assurée par un film d'huile. Cette absence de contact mécanique sur les pièces permet une durée de vie accrue du compresseur.

Tous les modèles peuvent répondre aux fonctions suivantes :

- Contrôle de la température de fermentation,
- Stabilisation tartrique,
- Réchauffage ou refroidissement du moût ou du vin,
- Réchauffage ou refroidissement d'eau au glycol,
- Climatisation.

SCHEMA DE PRINCIPE D'UN REFROIDISSEUR COAXIAL COMBINE KC



REFRIGERATION D'EAU AU EAU GLYCOLE					
Model KC	Kcal/h **			Débit pompe circulation eau (hl/h)***	Capacité bac tampon (litres)
	A -10°C (glycol)	A 0°C (glycol)	A +10°C (eau)		
6	5.000	8.700	14.000	36	200

DONNEES TECHNIQUES AVEC VENTILATEUR SUPERIEUR								
Model KC	Diam. tube intérieur (mm)	Raccords produit macon (mm)	Raccords eau	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (Kg)	Ampère absorbe max
6	40	40	1	1200	900	1250	150	15

GRUPE RÉFRIGÉRATEUR SERIE "ECO-TECH"



Les réfrigérateurs de cette série sont caractérisés par une efficacité et un silence de fonctionnement optimaux, de manière à permettre leur installation et leur utilisation, même dans les conditions de fonctionnement les plus difficiles. La structure, entièrement formée en acier inox AISI 304 permet de placer les unités même à l'extérieur et dans des milieux ambiants particulièrement agressifs.

Le soubassement, les montants et les panneaux robustes forment une structure monobloc solide qui, grâce à une conception par éléments finis, permet d'obtenir un amortissement optimal des vibrations et une limitation du bruit engendré par le groupe. Sur le soubassement se trouvent logés : Un compresseur de type hermétique à pistons, d'une puissance de 2.0 kW pour le modèle GRA 3B, de 3.5 kW pour le modèle GRA 6B, de 5kW pour le modèle GRA 9B, de 7.9 kW pour le modèle GRA 12B et de 11.3 kW pour le modèle GRA 15B fruit des derniers innovations technologiques en matière d'optimisation des consommations d'énergie. Un double pressostat contrôle des pressions (haute et basse) de fonctionnement du compresseur et intervient en cas d'anomalies. Un condenseur à air en version tropicalisée, avec surface d'échange de larges dimensions.

Un électro-ventilateur axial avec diamètre de rotation des pales de 450 mm pour le modèle GRA 3B et GRA 6 B de N°2 450mm pour les modèles GRA 9B et GRA 12B et N°1 800mm pour les modèles GRA 15 B logé en position externe sur les panneaux, avec moteur et ventilateurs équilibrés dynamiquement et statiquement. Variateur de vitesse électronique de rotation du ventilateur pour l'optimisation du C.O.P (coefficient de performance de la machine).

Un évaporateur à plaques, en acier inox AISI 316, spécialement étudié pour garantir un rendement frigorifique maximum, est logé dans le poumon d'accumulation du mélange hydro-glycolique à cuve ouverte, lui aussi entièrement constitué d'acier inox AISI 304, présentant une capacité utile de 72 litres et entièrement isolé. Une électropompe, d'une puissance de 0.37 kW avec corps et roue en acier inox AISI 304, pour mettre en circulation.

Composants répondant à des standards de qualité élevés tels que robinets d'arrêt sur la canalisation du fluide, filtre dés-hydrateur, lucarne de passage gaz, soupape d'expansion thermostatique, manomètres, pressostats et thermostat de sécurité garantissent la sécurité au cours de l'utilisation de l'installation sous pression.

Les réfrigérateurs ECO-TECH GRA 3B- GRA 6B – GRA 9B – GRA 12B et GRA 15B sont tous testés auprès de notre usine et on délivre, en même temps que le manuel d'installation et d'utilisation, un certificat d'essai spécial garantissant leur bon fonctionnement

Les réfrigérateurs ECO-TECH GRA 3B- GRA 6B – GRA 9B GRA 12B et GRA 15B sont fournis de série pour la production d'eau glycolée froide et avec prédisposition pour la production de mélange hydro glycolique chaud (résistance électrique de 3kW. Fournie sur demande).

GRUPE RÉFRIGÉRATEUR SERIE "ECO-GREEN"



Les réfrigérateurs de cette série sont caractérisés par une efficacité et un silence de fonctionnement optimaux, de manière à permettre leur installation et leur utilisation, même dans les conditions de fonctionnement les plus difficiles. La structure, entièrement formée en acier inox AISI 304 permet de placer les unités même à l'extérieur et dans des milieux ambiants particulièrement agressifs.

Le soubassement, les montants et les panneaux robustes forment une structure monobloc solide qui, grâce à une conception par éléments finis, permet d'obtenir un amortissement optimal des vibrations et une limitation du bruit engendré par le groupe. Sur le soubassement se trouvent logés : Un compresseur de type hermétique à pistons, d'une puissance de 2.0 kW pour le modèle GRA 3B, de 3.5 kW pour le modèle GRA 6B, de 5kW pour le modèle GRA 9B, de 7.9 kW pour le modèle GRA 12B et de 11.3 kW pour le modèle GRA 15B fruit des derniers innovations technologiques en matière d'optimisation des consommations d'énergie. Un double pressostat contrôle des pressions (haute et basse) de fonctionnement du compresseur et intervient en cas d'anomalies. Un condenseur à air en version tropicalisée, avec surface d'échange de larges dimensions.

Un électro-ventilateur axial avec diamètre de rotation des pales de 450 mm pour le modèle GRA 3B et GRA 6 B de N°2 450mm pour les modèles GRA 9B et GRA 12B et N°1 800mm pour les modèles GRA 15 B logé en position externe sur les panneaux, avec moteur et ventilateurs équilibrés dynamiquement et statiquement. Variateur de vitesse électronique de rotation du ventilateur pour l'optimisation du C.O.P (coefficient de performance de la machine).

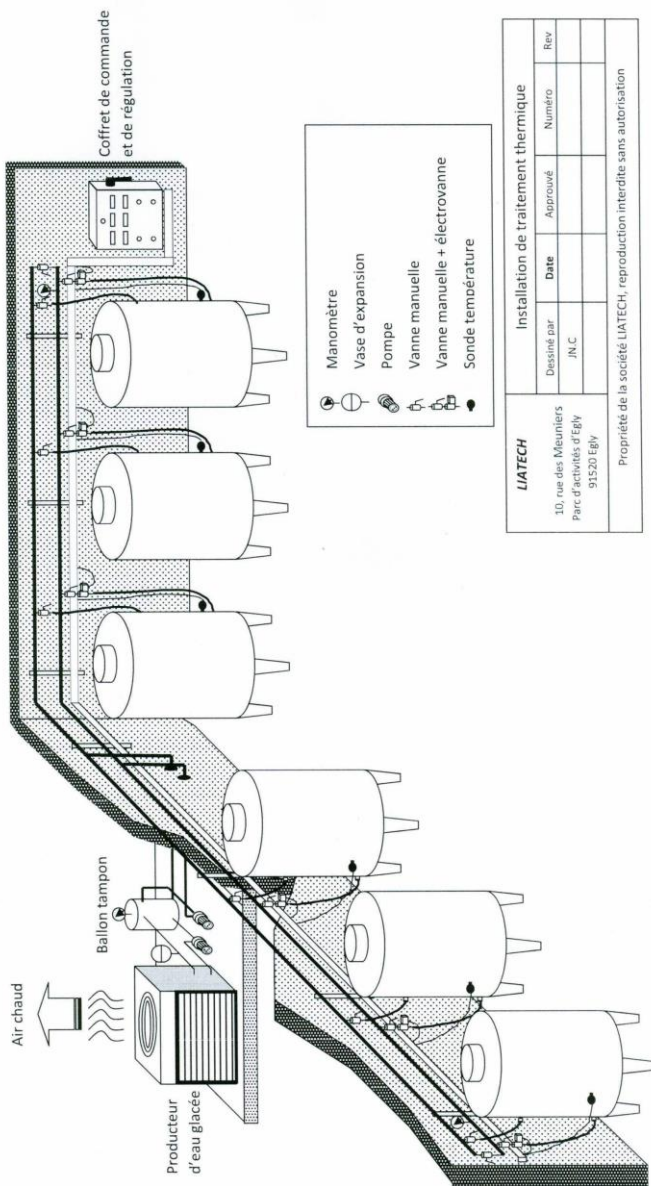
Un évaporateur à plaques, en acier inox AISI 316, spécialement étudié pour garantir un rendement frigorifique maximum, est logé dans le poumon d'accumulation du mélange hydro-glycolique à cuve ouverte, lui aussi entièrement constitué d'acier inox AISI 304, présentant une capacité utile de 72 litres et entièrement isolé. Une électropompe, d'une puissance de 0.37 kW avec corps et roue en acier inox AISI 304, pour mettre en circulation.

Composants répondant à des standards de qualité élevés tels que robinets d'arrêt sur la canalisation du fluide, filtre dés-hydrateur, lucarne de passage gaz, soupape d'expansion thermostatique, manomètres, pressostats et thermostat de sécurité garantissent la sécurité au cours de l'utilisation de l'installation sous pression.

Les réfrigérateurs ECO-TECH GRA 3B- GRA 6B – GRA 9B – GRA 12B et GRA 15B sont tous testés auprès de notre usine et on délivre, en même temps que le manuel d'installation et d'utilisation, un certificat d'essai spécial garantissant leur bon fonctionnement

Les réfrigérateurs ECO-TECH GRA 3B- GRA 6B – GRA 9B GRA 12B et GRA 15B sont fournis de série pour la production d'eau glycolée froide et avec prédisposition pour la production de mélange hydro glycolique chaud (résistance électrique de 3kW. Fournie sur demande).

IMPLANTATION TYPE DE FROID

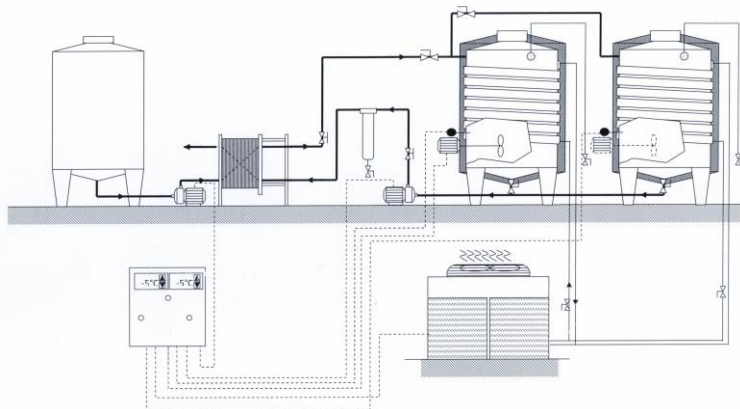


LIATECH		Installation de traitement thermique	
Dessiné par	Date	Approuvé	Numéro
J.M.C			
			Rev

10, rue des Meuniers
Parc d'activités d'Egly
91520 EGLY

Propriété de la société LIATECH, reproduction interdite sans autorisation

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT INSTALLATION DE FROID



Le principe de fonctionnement est de refroidir le produit de $+20^{\circ}\text{C}$ à -5°C , de le laisser en stabulation quelques heures afin d'obtenir une précipitation tartrique puis de le filtrer.

Le produit qui se trouve dans une cuve de stockage est pompé par une pompe centrifuge et envoyé vers un échangeur thermique à plaques, (*cet échangeur permet après la stabulation et la filtration de la première cuve de récupérer de l'énergie pour le traitement de la cuve suivante, le débit de l'installation avec récupération est d'environ 30 hectolitres à l'heure*).

Le produit arrive ensuite dans une cuve isotherme de 100 hectolitres équipée d'une ceinture de refroidissement et d'un agitateur, c'est dans cette cuve qu'il sera amené à sa température de traitement (-5°C) par circulation d'eau glacée dans la ceinture, la température du produit est contrôlée par une sonde et un régulateur à affichage digital, l'agitateur est en fonctionnement pendant la descente en température puis stoppé une fois celle-ci atteinte.

Après le temps de précipitation le produit est repris par une seconde pompe centrifuge et est envoyé vers un filtre à membranes où les cristaux de tartre seront retenus. (*les cristaux seront évacués par une vanne se trouvant en bas du filtre*)

Après filtration le produit passe par l'échangeur récupérateur où il va pré-refroidir le produit à traiter entrant.

Avec la récupération les températures entrées et sorties de l'échangeur sont :

- Produit à traiter entrée échangeur : $+20^{\circ}\text{C}$
- Produit à traiter sortie échangeur : -1°C
- Produit traité entrée échangeur : -5°C
- Produit traité sortie échangeur : $+15,9^{\circ}\text{C}$

Le temps de refroidissement dans la cuve isotherme pour refroidir de -1°C à -5°C est d'environ 4 à 5 heures.

Le produit de la seconde cuve à traiter après le pré-refroidissement est envoyé vers une deuxième cuve isotherme.

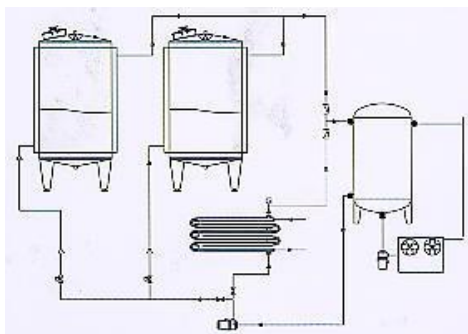
Nous avons noté que vous possédiez déjà une cuve isotherme que nous pourrions intégrer dans l'installation.



Construction et caractéristiques

Compresseurs de type hermétiques ou semi-hermétiques
Condensateurs prévus pour le refroidisseur à air. Tableau électrique, équipement clapet de sécurité et soupape de contrôle. Fluide frigorigère employé normalement Fréon R404A. Cuve de dépôt de la solution réfrigérante en acier inox AISI 304 (x5 CrNi 1810), à isolement thermique. Pompes centrifuges en acier inox AISI 304 (x5 CrNi 1810) pour la recirculation de la solution réfrigérante de la cuve à l'évaporateur. Structure en monobloc sur profilés en acier avec panneaux de tamponnage réalisés avec plaques d'acier inox AISI 304 (x5 CrNi 1810).

Modèle		C8	C20	C30	C40	C50	C70	C90	C120
Potentiel frigorifique nominal +5°C	Kcal/h	8500	20000	28500	42000	50000	70000	90000	120000
Potentiel frigorifique nominal -10°C	Kcal/h	5000	11000	12500	27000	30000	40000	49000	64000
Puissance compresseur	kW	3	6	9	13,5	18	25	31	44
Pompe	kW	0,5	0,5	0,5	0,5	0,75	0,75	1,5	1,5
Cuve	L	100	100	200	200	400	400	800	800
Longueur	Mm	1200	1200	1800	2200	2200	3200	3200	3600
Largeur	Mm	800	800	1200	1200	1500	1500	1500	1500
Hauteur	Mm	1200	1200	1200	1200	1400	1400	1600	1600
Poids	Kg	300	370	450	530	600	720	870	1010





**ECHANGEUR DE CHALEUR
INOX TUBE EN TUBE**



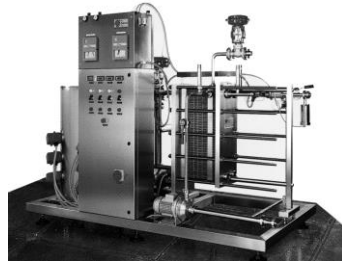
**ECHANGEUR A
PLAQUES**



**ECHANGEUR DE
CHALEUR INOX
TUBE EN TUBE**



CENTRALE FRIGORIFIQUE



FLASH PASTEURISATEUR A PLAQUES



FLASH PASTEURISATEUR TUBULAIRE

**UN TRAITEMENT CHAUD, UN TRAITEMENT FROID !
NOUS AVONS VOTRE SOLUTION**



Le développement des traitements thermiques, a nécessité l'adaptation des échangeurs de type à plaque ou tubulaires aux conditions spécifiques d'application suivantes :

- La nature (viscosité, particules solides en suspension) du produit à traiter
- La gamme des températures et bilans thermiques du traitement
- Le fluide de réchauffage ou de réfrigération
- Tout en recherchant la facilité d'exploitation et d'entretien

APPLICATION :

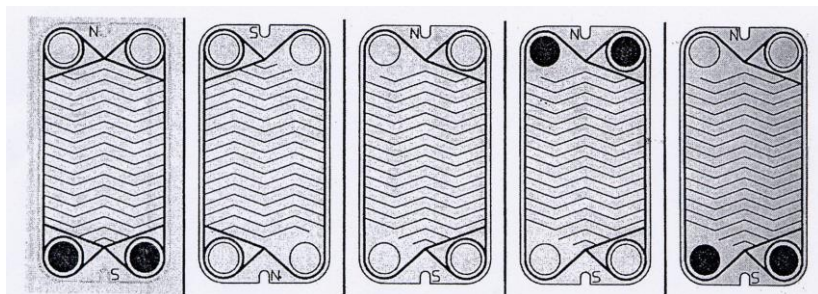
Secteur alimentaire :

Réfrigération de jus de fruits, en particulier les moûts de raisin, ou autres produits (vins, alcools, apéritifs, etc...)

Secteur chimique :

Tous traitements thermiques.

JOINT POUR ECHANGEUR A PLAQUE



Nous pouvons vous proposer tous types de marques de joints pour vos échangeurs (APV, ALFA LAVAL, VICARB, STORK, TRANTER...) en qualité EPDM, NITRILE, BUTYL, VITON.

Données techniques :

Type d'échangeur : tubulaire concentrique

Type de tube : lisse

Type de coude : standard

Pieds réglables

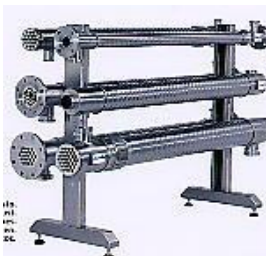
Inox 304

Température entrée produit : 25°C

Température sortie produit : 15°C

Température entrée eau : 5°C

Température sortie eau : 10°C



Int./Ext.	N	Long	Puis frigo	Prix HT
40 / 60	2	3000	9000	
	4	3000	18000	
	6	3000	27000	
	8	3000	35000	
	10	3000	44000	
	2	6000	19000	
	4	6000	37000	
	6	6000	54000	
	8	6000	71000	
	10	6000	88000	
52 / 76	2	3000	13000	
	4	3000	24000	
	6	3000	35000	
	8	3000	47000	
	10	3000	58000	
	2	6000	26000	
	4	6000	49000	
	6	6000	71000	
	8	6000	94000	
	10	6000	117000	
70 / 101	2	3000	17000	
	4	3000	33000	
	6	3000	49000	
	8	3000	64000	
	10	3000	80000	

Int./Ext.	N	Long	Puiss frigo	Prix HT	
70 / 101	12	3000	95000		
	14	3000	111000		
	16	3000	126000		
	2	6000	35000		
	4	6000	67000		
	6	6000	98000		
	8	6000	129000		
	10	6000	160000		
	12	6000	191000		
	14	6000	222000		
	16	6000	253000		
	80 / 114	2	3000	20000	
		4	3000	38000	
		6	3000	56000	
		8	3000	74000	
		10	3000	92000	
12		3000	110000		
14		3000	128000		
16		3000	145000		
2		6000	41000		
4		6000	77000		
6		6000	112000		
8		6000	148000		
10	6000	184000			
12	6000	220000			



GRUPE DE FROID A SURFACE RACLEE



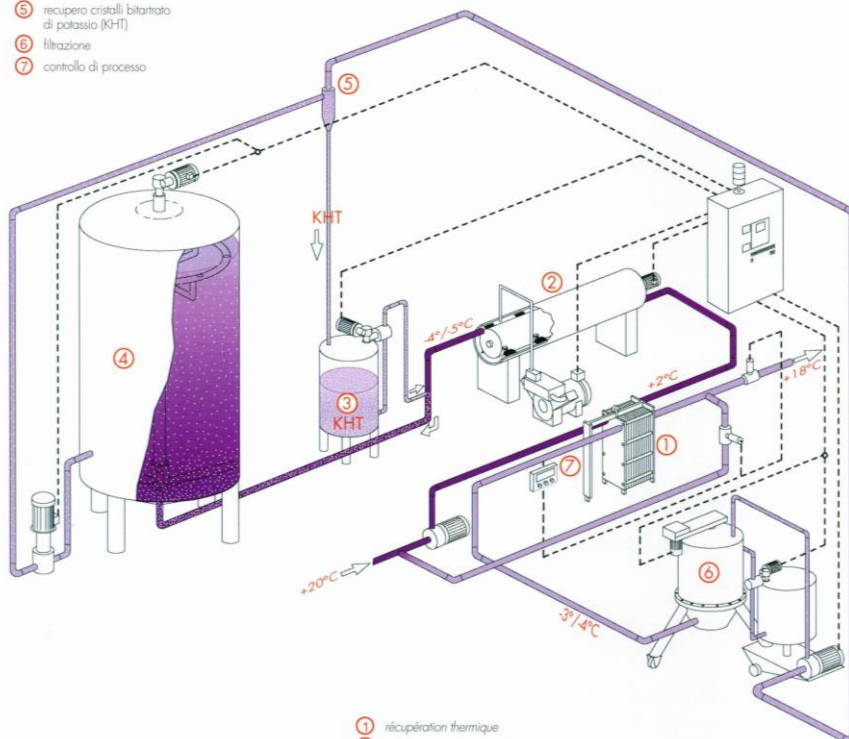
Caractéristiques principales :

La réfrigération d'un liquide est obtenue au moyen d'un fluide frigorigène intermédiaire, un cycle de traitement qui prévoit les phases suivantes : évaporation, compression, condensation et expansion. Comme fluide frigorigène, on utilise du fréon ou de l'ammoniac. Le rendement d'une installation de réfrigération varie en fonction d'une série de facteurs tels que température d'entrée et de sortie du liquide à réfrigérer, température et débit de l'air ou de l'eau de condensation.

Évaporateurs à surface raclée (FRIGOUNIVERSAL) comprenant un ou plusieurs évaporateurs en acier inox où le liquide, par un passage en continu, cède chaleur directement au fluide frigorigène. Un compresseur de type hermétique, semi-hermétique ou ouvert. Condenseur prévu pour refroidissement à eau ou à air. Vannes et appareillages de contrôle et de sécurité, tableau électrique.

La surface en contact avec le liquide à réfrigérer de chaque élément est continuellement raclée par des palettes tournantes ; sur l'autre surface se vérifie l'évaporation du fluide frigorigène. Le liquide à réfrigérer passe en flux continu dans la chambre délimitée par les éléments tubulaires et par deux têtes d'extrémités, une desquelles supporte le motoréducteur pour la rotation. Chaque module est isolé thermiquement par une couche de polyuréthane. Par effet du raclage de la surface on obtient un rendement d'échange thermique élevé et une uniformité de réfrigération, même avec des liquides très visqueux.

- ① recupero termico
- ② refrigeratore a corpo raschiato
- ③ gruppo iniezione cristalli bitartrato di potassio (KHT)
- ④ cristallizzatore
- ⑤ recupero cristalli bitartrato di potassio (KHT)
- ⑥ filtrazione
- ⑦ controllo di processo



- ① thermal recovery
- ② scraped cooling unit
- ③ bitartrate potassium crystal injection unit (KHT)
- ④ crystallizer
- ⑤ potassium bitartrate crystal recovery (KHT)
- ⑥ filtration
- ⑦ process control

- ① récupération thermique
- ② réfrigérateur à corps raclé
- ③ groupe d'injection cristaux bitartrate de potassium (KHT)
- ④ cristallisation
- ⑤ récupération cristaux bitartrate de potassium (KHT)
- ⑥ filtration
- ⑦ contrôle de procès

- ① Wärmerückgewinnung
- ② Schabkühler
- ③ Spritzeinheit der Kalium Bitartrat - Kristalle (KHT)
- ④ Kristallizator
- ⑤ Kalium Bitartrat - Kristalle Rückgewinnung (KHT)
- ⑥ Filtration
- ⑦ Verfahrenskontrolle





La réfrigération d'un liquide est obtenue en opérant au moyen d'un fluide frigorigène intermédiaire, un cycle de traitement qui prévoit les phases suivantes :

- **Evaporation** : le liquide à réfrigérer cède la chaleur au fluide frigorigène en se refroidissant : le fluide frigorigène reçoit la chaleur s'évaporant à basse pression et se transforme en gaz,
- **Compression** : le gaz est comprimé jusqu'à la pression correspondant à la température de condensation,
- **Condensation** : le gaz passe de nouveau à la phase liquide cédant la chaleur à l'eau ou à l'air de refroidissement. L'air disperse la chaleur dans l'atmosphère : l'eau se réchauffe et peut être réutilisée en la refroidissant dans des tours spéciales de réfrigération,
- **Expansion** : la pression du fluide frigorigène est baissée à partir de celle correspondant à la température de condensation jusqu'à la température d'évaporation.

Comme fluide frigorigène, on utilise le fréon ou l'ammoniac.

Le rendement d'une installation de réfrigération varie en fonction d'une série de facteurs tels que la température d'entrée et de sortie du liquide à réfrigérer, la température et le débit de l'air ou de l'eau de condensation.



FRUIT & VEGETABLE LINES

Clear juice, fruit puree and tomato paste



Multipurpose fruit line



Tropical fruit line



Tomato paste line



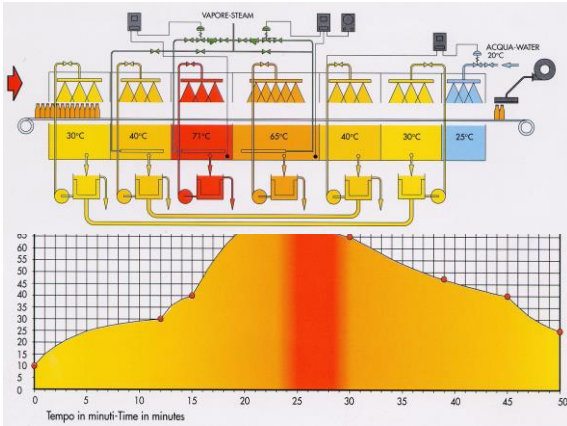
Vegetable production line

CHARACTERISTICS

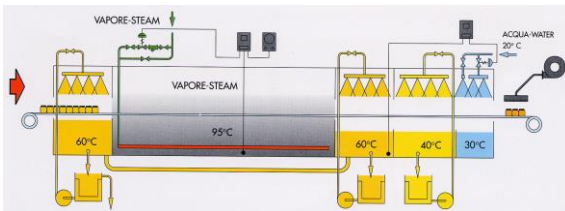
- Single or multiprocessing lines to receive and process any kind of fruits (with or without stone, tropical, citrus, tomato) on the same installation (high investment cost reduction)
- Few additional machines for particular processes
- Absolute fruit properties preservation: premium quality product
- Shortest time possible between receiving section, evaporation and filling
- Very high grade of flexibility, tailor made solutions
- Wide range of working capacities starting from 2 t/hour



SCHEMAS PASTEURISATION BIERE / SODA



SCHEMAS PASTEURISATION CONSERVES



TUNNEL DE PASTEURISATION GRANDES CADENCES



PETIT TUNNEL DE PASTEURISATION Cadence de 800 à 5000 bouteilles heure modèles éco



Hotte démontable pour la récupération et évacuation des vapeurs avec sortie diam 180 mm.



Pasteurisateur refroidisseur a tunnel Type T.P.N. 6 X 1,89-6P



Enregistreur Baladeur thermographe mobile pour le contrôle des températures du cycle.

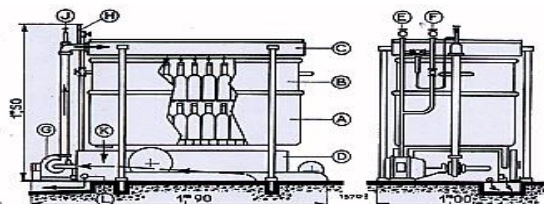


Tuyauteries aux rampes gicleurs démontables pour l'inspection.



N.1 ventilateur avec un moteur électrique pour l'égouttage des bouteilles. Collecteurs de distribution d'air d'égouttage en acier inox AISI 304 positionné à la sortie du tunnel sur le tapis.

PASTEURISATEUR RUISSELEMENT A CHARIOT



- A Bac mobile
- B Hausse amovible
- C Bassin d'arrosage
- D Bassin de chauffage
- E Entrée d'eau
- F Entrée de vapeur
- G Electro-pompe
- H Thermomètre
- J Thermostat
- K Vidange du bac mobile A
- L Trop-plein du bassin D

Consommation horaire
de vapeur : d'eau :
35 à 40 kg 300 à 400 litres

Poids net Poids brut
620 kg 825 kg
(avec les deux chariots)

Emballage maritime
cubage 4,85 m³
(en 3 caisses)

INSTRUMENT DE MESURE DE PASTEURISATION



Modèle 241



Modèle 242

Thermographe pour la surveillance de la pasteurisation. Enregistrement de la température et du temps pendant la pasteurisation. Appareil étanche à l'eau et à la vapeur. Placé dans le pasteurisateur, il enregistre les éléments suivants :

- 1/ Durée de la montée en température,
- 2/ Durée du maintien de la température en pasteurisation.

Prise de température dans la bière.

Température de 20 à 80 °C

Pour bouteilles de 0,25 L ; 0,33 L et 0,5 L

Modèle 242 : Pour cannettes de 0,33 L ou 0,5 L

Pasteurisateur en box statique :

Ayant les caractéristiques constructives suivantes :

Structure construite en tôle acier inox AISI 304, épaisseur 30/10 et profil en acier inox AISI 304 sur pieds. Totalement thermo-isolée avec polyuréthane expansé avec revêtement inox.

Principe de fonctionnement :

La pasteurisation se fait par arrosage des bouteilles à l'intérieur du box par des gicleurs positionnés au plafond et alimentés par la pompe. L'eau qui ruisselle sur la surface des bouteilles et passe entre les grillages étagères, elle sera recueillie dans un bac plancher. Le bac est muni d'une sonde thermostatique et d'une arrivée d'eau froide et d'eau chaude avec deux vannes automatiques. Une pompe centrifuge de circulation recycle l'eau du bac aux gicleurs.

La thermorégulation automatise les cycles de pasteurisation par ouverture ou fermeture des deux vannes automatiques d'eau chaude ou froide. Le temps et la température du cycle de pasteurisation vont être gérés automatiquement par un thermorégulateur à partir des UP décidés par le client.



Equipements :

- Une porte pour axe chariot,
- Bac de récupération d'eau sur le fond de la structure avec un plan perforé de séparation,
- Vanne automatique d'alimentation d'eau froide pour le refroidissement,
- Vanne automatique d'alimentation d'eau chaude pour le chauffage,
- Rampes avec gicleurs sur la partie haute du pasteurisateur,
- Thermorégulateur électronique de température pour la gestion des cycles,
- Vanne de vidange totale,
- Pompe incorporée pour la circulation de l'eau,
- Pieds réglables,
- Tableau électrique inox.

Dimensions hors tout :

Longueur : 2000 mm
Largeur : 1200 mm
Hauteur : 1500 mm

Données techniques :

Puissance installée : 2 kW



FLASH PASTEURISATEUR A PLAQUES OU TUBULAIRES



INSTALLATION DE PASTEURISATION :

Selon le principe HTST (Haute Température pendant une durée brève), les pasteurisateurs sont liés aux nécessités actuelles, sécurité maximum et altération minimum des produits, afin de garantir :

- Un haut coefficient d'échange thermique,
- Un bas coefficient de salissure,
- Un nettoyage et un entretien faciles et rapides,
- La possibilité d'agrandir ou de transformer le système.



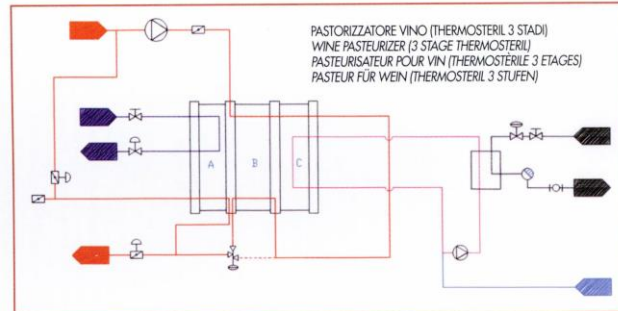
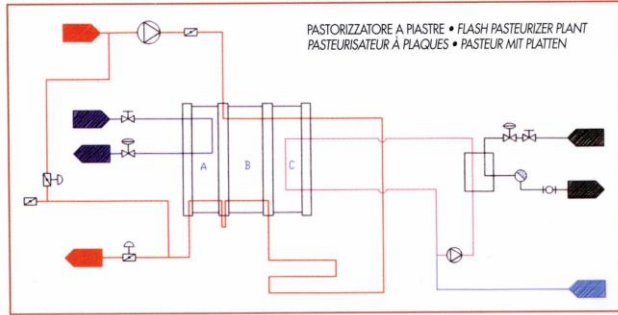
Caractéristiques :

Haut coefficient d'échange thermique et bas coefficient de salissure ; La forme particulière des plaques induit un régime hydraulique turbulent des liquides, même avec des débits peu importants. On obtient ainsi un haut coefficient d'échange et un ralentissement de la formation de dépôts ou incrustations sur les plaques. Dans la configuration tubulaire, ces caractéristiques sont mises en évidence ultérieurement.

Nettoyage et entretien simple et rapides ; Pour le nettoyage, normalement, il suffit de faire un lavage chimique sans ouvrir l'échangeur ; lorsqu'on doit faire un nettoyage mécanique, l'inspection des plaques ou des tubes est extrêmement facile et rapide.

Possibilité d'agrandissement ou de transformation ; La construction modulaire de l'échangeur permet d'ajouter des plaques ou des tubes qui permettent d'augmenter le débit et de modifier les cycles thermiques.

FLASH PASTEURISATION

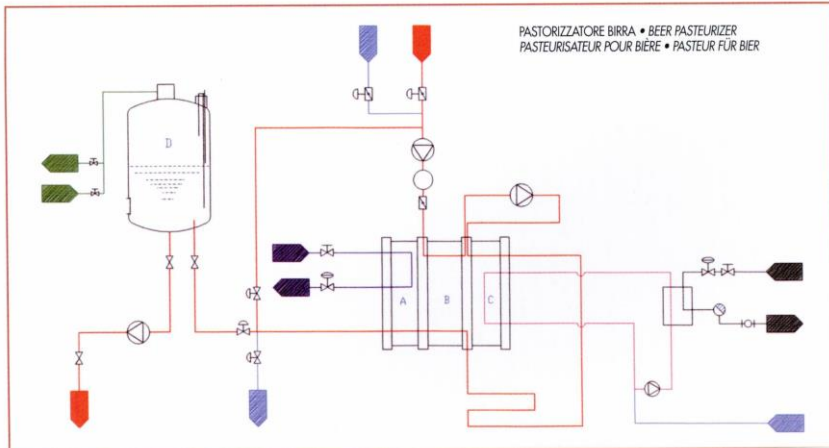


- (A) RAFFREDDAMENTO
- (B) RECUPERO TERMICO
- (C) RISCALDAMENTO

- (A) COOLING
- (B) THERMAL RECOVERY
- (C) HEATING

- (A) REFROIDISSEMENT
- (B) RECLUPERATION THERMIQUE
- (C) RECHAUFFEMENT

- (A) ABKÜHLUNG
- (B) THERMISCHE WIEDERGEWINNING
- (C) ERWÄRMUNG





THERMOLISATION DES VINS THERMO-TIRAGE DES VINS A CHAUD

L'évolution constante qui tend à substituer les moyens physiques de stabilisation aux moyens chimiques, font que le thermo-tirage devient de plus en plus un mode d'embouteillage classique.

Les normes d'emploi de l'anhydride sulfureux, qui sont passées en quelques années de 450 mgr par litre à bientôt 200 mgr, accélèrent encore le processus.

Par ailleurs, le développement des exportations en vins édulcorés, en particulier sur l'Allemagne, rend dans ce cas, l'embouteillage à chaud absolument indispensable.

En effet, étant donné les doses d'anhydride sulfureux tolérées et l'interdiction en France de pyrocarbonate d'éthyle, antiseptique utilisé en Allemagne, et du sorbate de potassium qui, lui, est interdit dans ce pays, seul le thermo-tirage peut assurer une stabilisation lévurienne particulièrement indispensable en présence de doses importantes de sucres réducteurs.

Le thermo-tirage consiste à embouteiller le vin à une température déterminée, mais à quelle température ? Elle est fonction du degré du vin :

- 51/52°c pour un 9°
- 49°c pour un 10°
- 48°c au-dessus de 10°

Que va apporter cet échauffement ?

- Une garantie lévurienne certaine,
- Une garantie contre la fleur (micoderma vini),
- Une garantie contre une fermentation malolactique tardive, éventuellement, mais par contre, pas de garantie bactérienne totale, ainsi que pour le micoderma acéti.



PRECAUTIONS A PRENDRE TESTS ET TRAITEMENTS PREALABLES

En principe, tous les vins devant être embouteillés à chaud doivent être testés en vue de détecter les risques possibles de casse protéique et ce, plus particulièrement pour les vins blancs.

La détection se fait de la manière suivante :

Mettre le vin à tester dans deux tubes à essais identiques. Chauffer au bain marie à 80° l'un des tubes durant 15 à 20 minutes. Le tube reste souvent limpide durant le chauffage mais peut se troubler au refroidissement ; s'il y a un trouble par rapport au tube non chauffé, on est en présence d'un risque de casse protéique. Dans ce cas, il y a lieu de traiter ce vin par un collage à la bentonite lors de sa préparation pour la mise en bouteille. Si le test est négatif, le collage habituel peut être maintenu.

Le thermo-tirage apporte un certain vieillissement avec une perte légère de fruit qui, dans certains cas, peut être compensée par une addition d'acide ascorbique en particulier pour des rosés fruités.

Toutefois, la sécurité de cette méthode d'embouteillage compense largement les quelques inconvénients que nous avons, cependant, tenu à mentionner.

C'est pourquoi, il convient toujours de prévoir une couverture d'anhydride sulfureux libre, d'au moins 25 mgr par litre, pour éviter certaines évolutions bactériennes et le choc oxydatif du traitement à chaud.

La stabilisation des précipitations cristallines est sensiblement améliorée par solubilisation à chaud des cristaux existants, le vin se trouvant dans l'impossibilité de cristalliser s'il n'y a pas dans le liquide un cristal de base.

Toutefois, pour éviter tout risque, nous conseillons pour les vins qui n'ont pas été traités par le froid, de continuer à employer l'acide métatartrique.

Une meilleure garantie peut être obtenue par un appareil à deux fonctions qui permet :

Soit de pasteuriser à une température d'environ 65 à 70°C et de refroidir à température de thermo-tirage (48 à 52°C).

Soit de pasteuriser en vrac lorsque les vins n'ont pas une conservation satisfaisante, ce procédé étant toujours supérieur à des additions massives d'anhydride sulfureux.

Nous obtenons alors en plus d'une garantie lévurienne une garantie bactérienne effective, à la condition bien sûr dans le cas de la pasteurisation en vrac, de reloger dans des récipients stériles.



EVAPORATORS

For tropical and non tropical fruit, citrus, tomato



Triple-effect forced circulation evaporator with HB system
For tomato paste - Brasil



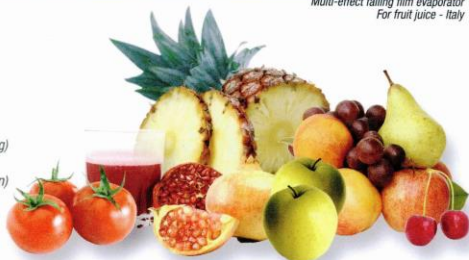
Triple-effect forced circulation evaporator
For fruit puree - China



Multi-effect falling film evaporator
For fruit juice - Italy

CHARACTERISTICS

- Superior final product quality: lowest holding time, no thermal damage
- Running simplicity, continuous and steady process (automatic control)
- Long operating time cycle (more than 40 days of non-stop running) even with highly sticky and viscous products
- Best energy balance, high yields (very low utilities consumption)
- Highest concentration limit (70°Brix juice, 40°Brix puree, 42°Brix tomato CB)
- Aroma recovery system (optional)
- Tailor-made solutions, technology continuous development



Via Endati dal Inverno 7 • 31079 Vittorio Veneto • TV • Italia • Tel. +39 0439 4147 • Fax +39 0439 401044 • www.padovan.com • padovan@padovan.com



Evaporateurs à circulation forcée
Evaporateurs à effet multiple « multi-flash »
Evaporateurs à couche fine
Désulfuration en continu pour stripping du so₂
Unité de récupération d'arômes
Installations de concentration et désulfuration

Turboestrattore Turboextractor group



Mod. PECSA 500 doppio stadio
PECSA 500/TWIN





CYCLE

Le fonctionnement de la ligne de thermo-macération/vinification "RED HUNTER" avec alimentation et déchargement en continue prévoit que le produit foulé vienne préventivement égoutter dans un égoutteur rotatif en ramassant à part le rosé.

Le raisin foulé, partiellement égoutté tombe par gravité dans une colonne à plateaux penchés.

Une partie du moût est préchauffé dans un tuyau à film descendant avec de la vapeur indirecte.

La lie est chauffée en contre-courant avec la vapeur produite par le moût égoutté et portée jusqu'à la température du processus.

Au fond de la colonne les parties solides et liquides se mélangent ensemble, et se réalise le chauffage final avec une pause dans le bac de chambrage équipé d'un agitateur à vitesse très lente afin de maintenir la masse homogène.

Le raisin foulé, après la section de chambrage est envoyé au système à "flash", où dans une boule sous vide les parois cellulaires des grains de raisins se cassent, en provoquant l'immédiate baisse de température par évaporation, à une température > à 10°C par rapport à la température de l'eau de tour en circulation (25°C).

AVANTAGES

- Les temps de chauffage pour arriver à la température du processus est inférieur de 30 secs. , grâce à la vapeur du moût.
- Destruction immédiate des enzymes oxydant (tyrosinase, oxydase, laccase).
- Extraction physique des pigments colorants (anthocyanines).
- Aucune extraction des composants tannins, vu que la membrane lipidique du pépin n'a pas été endommagée par la fermentation et par l'alcool.
- La stabilité de la couleur est garanti pour long temps.
- Possibilité d'obtenir des jus naturels sans trace de sulfureux aptes pour l'exportation.
- Le raisin est très souple et facile à presser.
- Intensité couleur élevée, grâce à la combinaison optimale entre les paramètres: temps, température, chambrage et lixiviation.
- Possibilité de choisir le type de traitement plus indiqué à la qualité de cépage (ex. l'installation peut travailler jusqu'à obtenir les valeurs de température optimal pour la pasteurisation du produit particulièrement abîmé).
- L'alimentation et l'évacuation sont continues avec flexibilité d'opération, en permettant le changement de débit de foulage. Cela grâce à la configuration du réservoir tampon.
- Réduction des frais de gestion (due à l'application d'un étage de récupération pendant la phase de chauffage) et réduction de la surface d'encombrement. (voir données techniques).
- Contrôle de fermentation sans parties solides dans les cuves (suite à une flottation) avec contrôle de température et levures sélectionnées.



ASEPTIC

Sterilizers, fillers and tanks

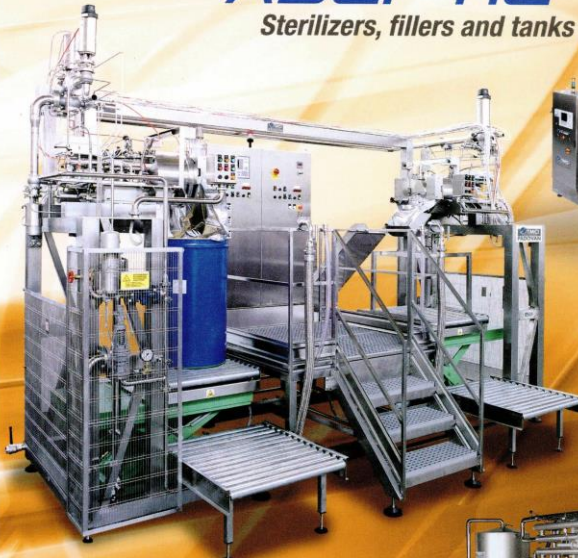
Plate pasteurizer - Up to 40.000 l/h



Tubular sterilizer - Up to 40.000 l/h



Aseptic filler - Up to 12.000 l/h



CHARACTERISTICS

- Able to process from clear juice to high viscosity products
 - Production and CIP phase completely automated (aseptic conditions always guaranteed)
 - Very low running & maintenance costs
- #### STERILIZER
- Highest thermal efficiency and process uniformity
 - Best final product quality
 - Highest process automation and control
- #### ASEPTIC FILLERS
- Patented Filling System: great easiness in bag positioning (no spout tension)
 - Full bag filling (up to 230 litres bags in drum or 1500 litres bags in box)
 - No flexible rubber pipes. No condensate into filling spout
 - Equipped with loading cells and Siemens-Siwarex weight control system

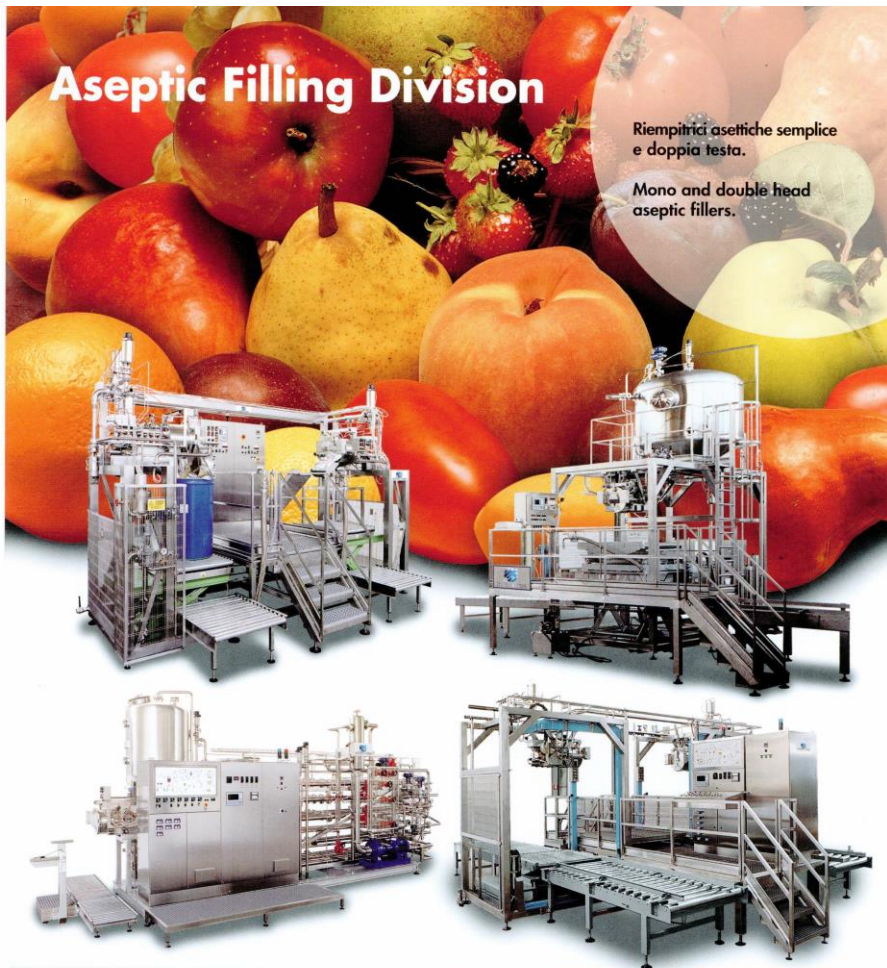


Via Caduti del Lavoro, 7 • 31029 Vittoria Veneto • TV • Italy • Tel. +39 0438 41147 • Fax +39 0438 401044 • www.padovan.com • padovan@tmci.com

Aseptic Filling Division

Riempritra aseptiche semplice e doppia testa.

Mono and double head aseptic fillers.





FLOTTATEUR LIACOMPACT



Le LIACOMPACT permet d'accéder aux avantages de la clarification par flottation avec un investissement réduit. Il se caractérise par sa simplicité d'emploi, ce qui est idéal pour les petites et moyennes caves. Il est utilisable avec les mouts blancs et rosés, ainsi qu'avec les mouts rouges thermo-vinifiés, prétraités par enzymes, avec fonctionnement en remontage ou par transvase.

Le meilleur rendement s'obtient avec l'intégration d'un dosage réduit de gélatine (2-5 g/hl), mais aussi la bentonite et autres stabilisateurs sont utilisables (à rajouter avant la gélatine). Les avantages du LIACOMPACT sont la valorisation des arômes, la rapidité et la qualité de la clarification, le pourcentage très bas de résidus et lie, l'épargne énergétique, cela à travers un procédé simple à gérer et économique. Un pré-filtre (optionnel) permet la séparation des éléments solides comme les pellicules et les pépins avant d'effectuer la flottation.

POUR LA CLARIFICATION DE MOUT AVANT FERMENTATION

MODELE LIACOMPACT 100 SUR ROUES

Exécution inox
Avec pompe centrifuge
d'alimentation
Cadre électrique
Raccords in/out : Macon 40
Rendement : 10.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 3.7kw
Dimensions : 1000x400x800mm

MODELE LIACOMPACT 200 SUR ROUES

Exécution inox
Avec pompe centrifuge
d'alimentation
Cadre électrique
Raccords in/out : Macon 70/40
Rendement : 20.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 7.5kw
Dimensions : 1100x400x800mm

MODELE LIACOMPACT 300 SUR ROUES

Exécution inox, avec pompe centrifuge d'alimentation, cadre électrique, raccord in/out : Macon 40
Rendement : 30.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 11kw
Dimensions : 1000x400x800mm

OPTION SUR DEMANDE PRE-FILTRE POUR FLOTTATEUR



FLOTTATEUR LIACLEAR



Entièrement réalisé en acier inox AISI 304, le FLOTTATEUR LIACLEAR est apte à la clarification des moûts traités avec enzymes. Idéal pour un travail rapide et économique, il permet de :

- Economiser sur l'énergie du réfrigérateur employé dans la clarification statique
- Economiser sur les adjuvants de clarification
- Réduire et compacter les résidus
- Réduire les volumes occupés pendant la clarification
- Optimiser les temps du procès

POUR LA CLARIFICATION DE MOUT AVANT FERMENTATION

MODELE LIACLEAR 50 CHASSIS INOX SUR ROUE

Exécution inox
Avec pompe centrifuge
d'alimentation
Réservoir de saturation
Pompe péristaltique dosage
adjuvant
Prise rapide injection azote
Prise rapide injection adjuvant
Compresseur air à bord
Système à double filtre à l'arrivée
Tableau électrique
Raccords in/out : Macon 40
Rendement : 5.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 5.5kw
Dimensions : 900x900x1570mm

MODELE LIACLEAR 150 CHASSIS INOX SUR ROUE

Exécution inox
Avec pompe centrifuge
d'alimentation
Réservoir de saturation
Pompe péristaltique dosage
adjuvant
Prise rapide injection azote
Prise rapide injection adjuvant
Compresseur air à bord
Système à double filtre à l'arrivée
Tableau électrique
Raccords in/out : Macon 40
Rendement : 15.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 7.5kw
Dimensions : 900x900x1570mm

MODELE LIACLEAR 300 CHASSIS INOX SUR ROUE

Exécution inox, avec pompe centrifuge d'alimentation, réservoir de saturation, pompe péristaltique dosage adjuvant, prise rapide injection azote, prise rapide injection adjuvant, compresseur air à bord, système à double filtre à l'arrivée, tableau électrique, raccords in/out : Macon 70/40.
Rendement : 30.000 LT/H
400/50 V/HZ 3PH
Puissance moteur : 11kw
Dimensions : 900x900x1650mm





 **TMCI**
PADOVAN

Le FLOTTAFLUX est un système qui permet de séparer en continue les solides contenus dans les moûts et les jus de fruits. Le procédé adopté est celui de la « flottaison par injection de gaz ». En fait, la flottaison est le procédé opposé à la décantation. En injectant de l'air ou du gaz inerte en fines particules dans le jus, celles-ci se fixent à la surface des solides en suspension, les rend plus légers et les fait remonter à la surface. Avant la flottaison, les jus sont enzymés et traités avec des clarifiants pour favoriser l'agrégation des substances solides colloïdales. Le procédé de la flottaison uni aux procédés de clarification des moûts et des jus est particulièrement intéressant pour la courte durée du procédé. Par ailleurs, en continue, alors que la séparation par décantation est discontinue et demande des temps d'arrêt plutôt longs.

EMBOUTEILLAGE

EMBOUTEILLAGE AUTOMATIQUE

Schéma de principe	Page 118
Dépalettiseur	Page 123
Laveuse	Page 131
Rinceuse	Page 133
Laveuse sécheuse	Page 140
Ligne d'embouteillage automatisée	Page 141
Remplisseuse	Page 145
Générateur de vapeur	Page 153
Elévateur de bouchons/capsules	Page 154
Saturateur	Page 155
Boucheuse	Page 159
Museleuse	Page 166
Capsuleuse	Page 167
Videuse déboucheuse	Page 175
Dégorgeuse	Page 176
Agitateur	Page 178
Transporteur de bouteilles	Page 179
Etiqueteuse	Page 182
Formeuse de cartons	Page 191
Croisillonneuse de diviseurs	Page 195
Encartonneuse	Page 198
Palettiseur	Page 206



Rinçeuse de bouteilles



Laveuse de bouteilles



Monobloc remplisseuse
boucheuse plat et iso



Laveuse-sécheuse de bouteilles



Tribloc rinçeuse remplisseuse
boucheuse plat et iso



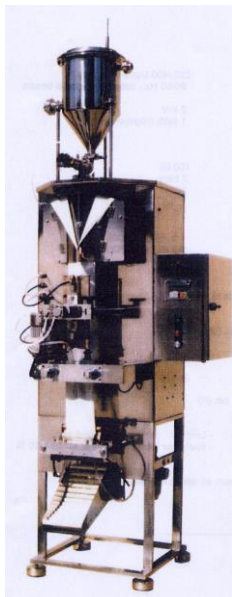
Etiqueteuse ACL2



Convoyeur à chaîne
Palette plastique ou inox



Monobloc distributeur de
capsules et capsuleuse



Applications :

A partir d'un film polyéthylène vierge ou imprimé, la machine forme, puis dose et remplit les sachets. Elle soude et détache les sachets ainsi formés.

Les conditionneuses LIABAG conviennent à tous les liquides, tels que les laits pasteurisés, les jus de fruits, les boissons aromatisées non gazeuses.

Débit :

LIABAG 600 : 600 sachets de 1 litre/heure
800 sachets de ½ litre/heure
LIABAG 1500 : 1500 sachets de 1 litre/heure
1800 sachets de ½ litre/heure

Capacité :

Standard : 125, 250, 500, 1000 ml

Conception :

Le châssis est équipé d'un système de déroulage avec passage du film devant une lampe germicide, une presse verticale (équipée d'un système de datage en creux), une presse horizontale et un système de dosage pour liquide. Toutes les pièces en contact avec le liquide ainsi que le châssis sont en acier inoxydable.

Electricité/automatismes :

L'armoire électrique est séparée de la partie mécanique. Les machines sont équipées d'un panneau de contrôle, un ensemble d'automatismes pour le contrôle du fonctionnement et de deux générateurs d'impulsions pour le réchauffage des électrodes de soudure.

Dispositif de remplissage et de dosage :

Bac tampon à niveau constant hermétique de 18 litres, tube de remplissage et valve de remplissage

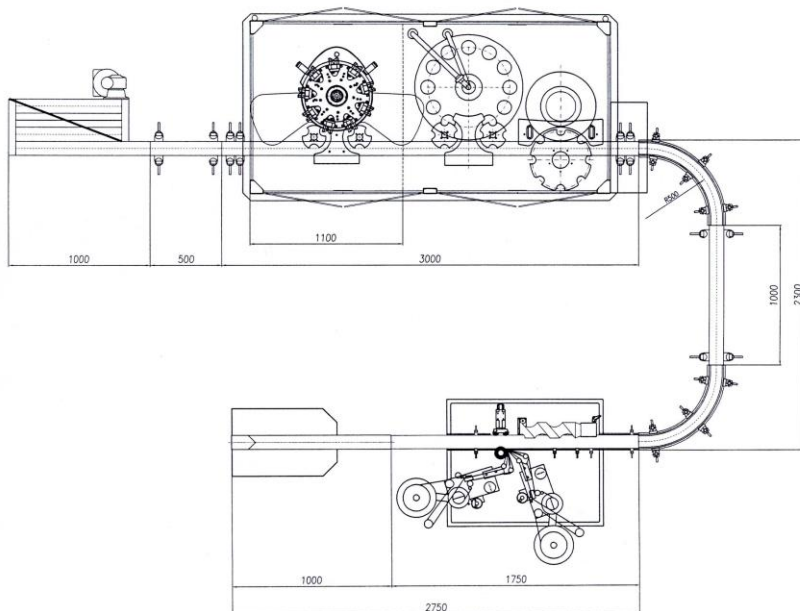
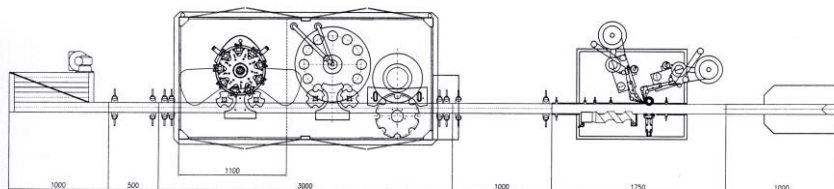
L'ouverture de la valve de remplissage détermine la quantité exacte de liquide à doser. Le volume de remplissage des sachets peut être changé en réglant la course d'ouverture de cette valve, opération facilement réalisable. Ce type d'opération nécessite également un changement de longueur du sachet par un réglage du déroulement du film.

Précision de remplissage : +/- 3g pour 1 litre avec un approvisionnement régulier du bac tampon.

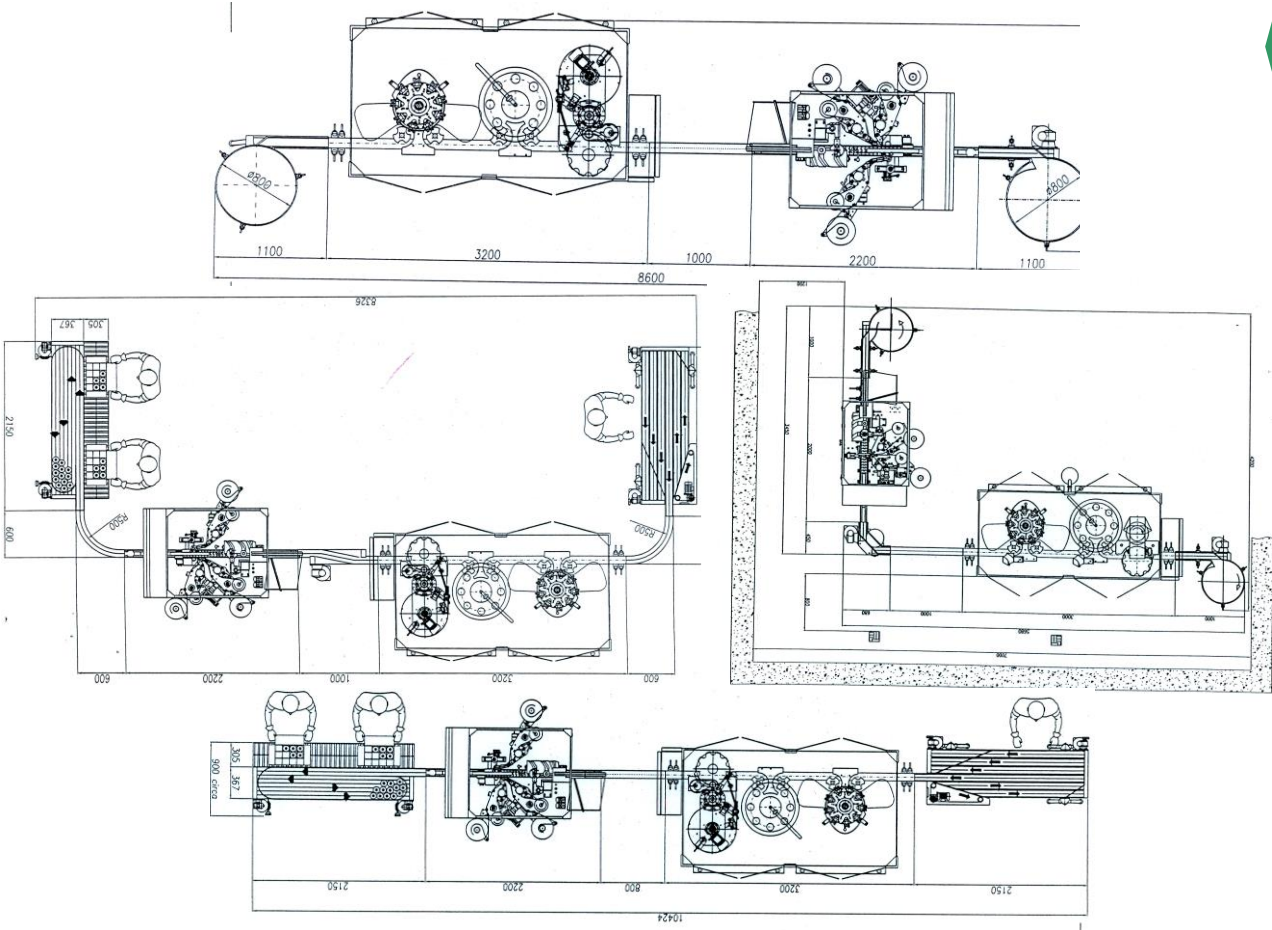
Option : Dispositif avec cellule photoélectrique de détection de marque, pour le centrage de l'impression des sachets.

			Eau de refroidissement			Air comprimé	
Modèle	Moteur	Puissance	Consommation	Pression maximum	Température Maximum	Débit	Pression
LIABAG 600	230/400 Triphasé	2 Kw	100 l/h	2 Bars	20° C	5 m3/h	6Bars
LIABAG 1500	230/400 Triphasé	2 Kw	100 l/h	2 Bars	20° C	10 m3/h	6Bars

SCHEMA DE PRINCIPE : INSTALLATION D'UNE LIGNE D'EMBOUTEILLAGE



SCHEMA D'IMPLANTATION DE LIGNES D'EMBOUEILLAGE

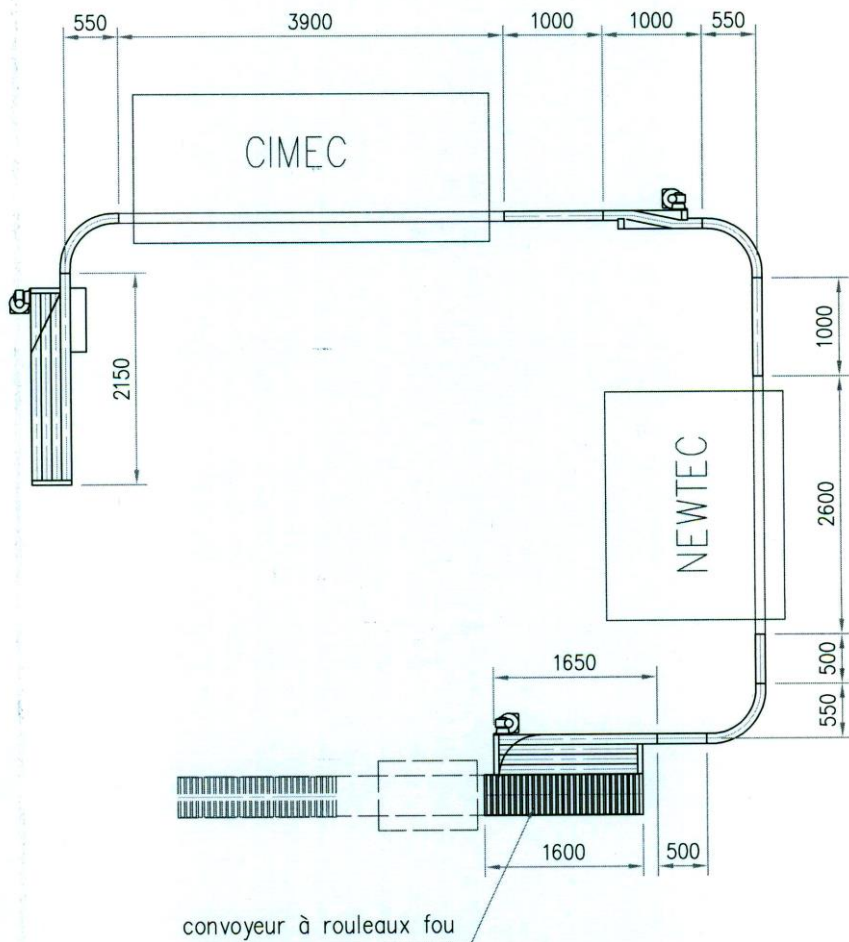


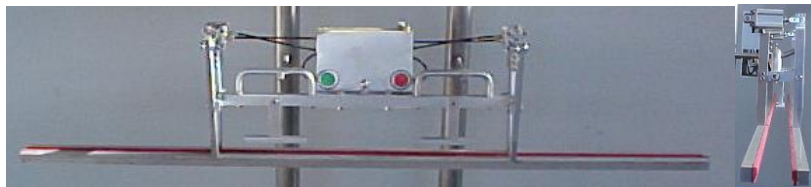
10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France

121

Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
latech@orange.fr
www.latech.fr

SCHEMA D'IMPLANTATION TYPE D'UNE LIGNE D'EMBOUEILLAGE





Pince Pneumatique



Pince Mécanique (manuelle)

Dispositif de préhension à une rangée pour les bouteilles Ø 50 – 115 mm
(Espace libre mini entre les rangées de bouteille 30mm (au niveau du goulot))

Le dispositif présente les caractéristiques suivantes :

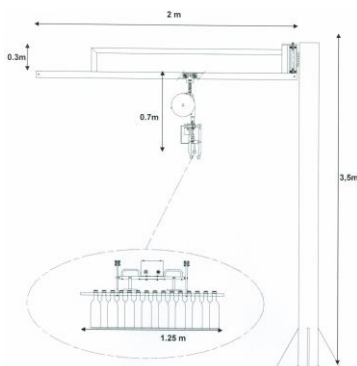
- Serrage mécanique des bouteilles assisté par deux vérins
- Longueur poste de préhension 1250 mm
- Ouverture et fermeture de la pince commandées par 2 boutons poussoir largement accessibles.

Pour faciliter les opérations, le dispositif est adaptable sur des éléments de manutention annexes

- Equilibreur de Charge 8/10 kg avec câble de course 2500mm
- Potence pivotante avec rail de 2000mm (Acier peint)
- Poteau inox longueur 3500mm (peut recevoir le support de la potence)

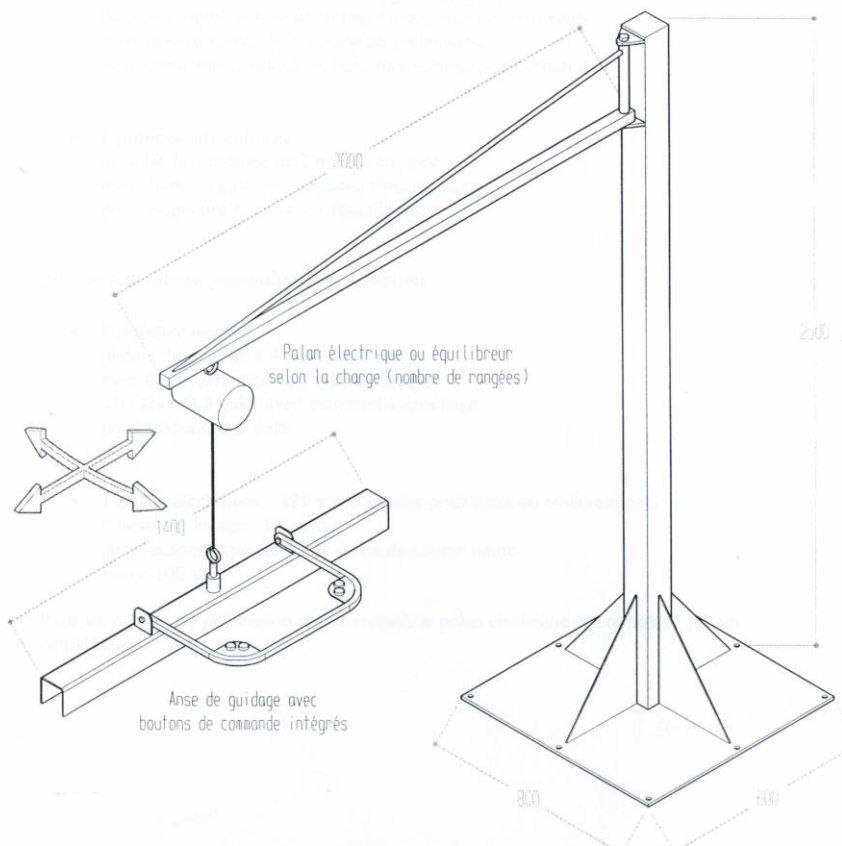
Description :

- Armature en aluminium anodisé
- Garniture en Caoutchouc Linatex
(Pour la prise bouteille)
- Pression d'air 5-6 bar
- Consommation 0.1 m³
- Poids de la pince : 5 Kg.



RAMPE DE PREHENSION AVEC POTENCE A FLECHE PIVOTANTE ET PALAN ELECTRIQUE

Existe en deux versions :
avec un mât à fixer au sol ou
avec platine à fixation murale





Données techniques générales :

- Cadence : jusqu'à 8 000 bouteilles/heure
- Consommation d'air comprimé à 6 000 bt/h : env. 5 m3/h
- Pression de service : max. 1 kg au cm2
- Branchement électrique dans coffret sur portique + branchement pneumatique : en attente d'alimentation
- Puissance électrique totale installée : 1,15 kW
- Commande électrique basse tension : 48 V

Portique (en acier inoxydable) : Montants en tube carré inox, reliés transversalement entre eux et longitudinalement par le rail en « I » de roulement du palan en acier galvanisé IPE 160 d'une longueur de 6 mètres hors tout (5,20 m plan de roulement).

Peut-être fourni avec ou sans table de dépose

L'équipement de la tête de préhension se compose de :

- Boudins gonflables,
- Aux extrémités, des tôles de placage des bouteilles ou de renfort des préhenseurs,
- 4 pieds amovibles, permettant de poser la tête de préhension entièrement montée en cours de transport, en phase de repos, d'intervention ou lors des réglages de l'appareil.

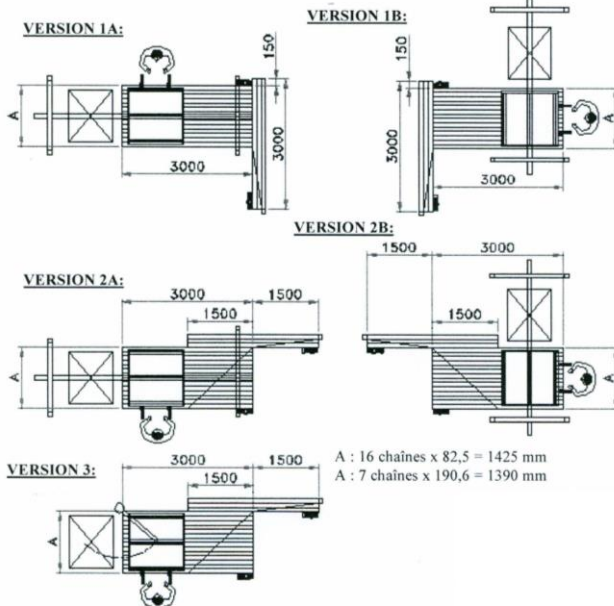
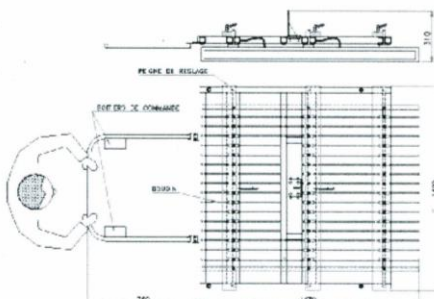
Données techniques générales :

- Cadence : jusqu'à 8 000 bouteilles/heure
- Consommation d'air comprimé à 6 000 bt/h : env. 5 m³/h
- Pression de service : max. 1 kg au cm²
- Branchement électrique dans coffret sur portique + branchement pneumatique : en attente d'alimentation
- Puissance électrique totale installée : 1,15 kW
- Commande électrique basse tension : 48 V

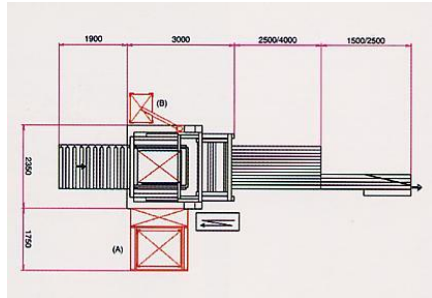
Portique (en acier inoxydable) :

Montants en tube carré inox, reliés transversalement entre eux et longitudinalement par le rail « I » de roulage du palan en acier galvanisé IPE 160 d'une longueur de 6 mètres hors tout (5,20 m plan de roulement).

Peut-être fourni avec ou sans table de dépose.



DEPALETTISEUR MODELE "D6/A" ELECTRONIQUE



Machine indiquée pour la dépalettisation de bouteilles neuves sur palettes à couches superposées.

Caractéristiques :

Convoyeur palettes à rouleaux motorisés à contrôle bi-directionnel avant / arrière. Tête de préhension à boudins gonflables. Centreur périmétral, avec dossiers à ouverture et fermeture électro-pneumatique, pour le positionnement et le maintien des bouteilles sur la palette. Tapis d'évacuation des bouteilles avec système de canalisation sur une seule file (capacité rapportée aux hautes cadences) avec structure et chaînes complètement en acier inox. La machine est complètement gérée par PLC et elle peut dépalettiser des bouteilles ayant un \varnothing minimum de 50 mm et au maximum de 200 mm.

Cadence :	10000 / 20000 bouteilles / heure
Alimentation palettes pleines :	Contrôle manuel ou automatique
Palettes vides :	Empileur palettes sur demande (A)
Enlèvement intercalaires :	Sur demande dispositif
automatique (B)	
Fonctionnement :	Electromécanique
Puissance installée :	4 / 5 kW
Raccordement air comprimé :	3/8"
Pression d'exercice :	5 / 6 bars
Consommation d'air :	60 ÷ 120
Hauteur sortie produits :	500 / 2000 mm
Rouleaux alimentation palettes :	1900 mm
Poids :	4000 / 4500 kg



Machine apte à la dépalettisation de bouteilles neuves de palettes à plans superposés, au moyen d'un système à préhension.

Caractéristiques :

Alimentation manuelle de la palette par l'opérateur qui enlève aussi le film et l'intercalaire entre les couches de bouteilles. Cycle automatique actionné par l'opérateur. Un manipulateur sur deux axes (vertical/horizontal) avec une tête à boudins gonflables, prélève une couche complète de bouteilles et la transfère sur le tapis d'évacuation. La translation verticale et horizontale est gérée électromécaniquement avec vis de course constituées par des guides linéaires avec chariots à recercle de sphères qui permettent le transfert des bouteilles prélevées de la palette au tapis d'évacuation. Centreur à contrôle électropneumatique, incorporé à la tête, qui consent le centrage de la couche à dépalettiser. Tapis d'évacuation bouteilles avec châssis en acier inoxydable, support réglables et pieds en PVC, chaîne en résine acétal, motorisation avec vitesse fixe. Tapis de mise en ligne des bouteilles avec quatre voies et vitesses différenciées ainsi qu'un système de mise en ligne automatique. Châssis en acier inoxydable, guides réglables, supports réglables, guides à petits rouleaux, motorisation à vitesse variable (motovariateur). Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies. Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à basse tension, dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents. Machine gérée par un PLC Siemens S7. Barrière de sécurité à cellules photoélectriques, dans la zone de charge/décharge manuel de la palette et des intercalaires.

Cadence	n.couches/min	1(2000÷10000 B/h)
Convoyeur palette		Option
Empileur palette		Option
Enlève- intercalaires automatique		Option
Puissance installée	kW	5
Pression d'exercice	bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	80
Hauteur sortie produit	mm	Sur demande
Hauteur maximum de la palette	mm	2300

DEPALETTISEUR AUTOMATIQUE MODELE « D/2006 »



Machine apte à la dépalettisation de bouteilles neuve de palettes à plans superposés, par le transfert de la couche complète avec mouvement horizontal et vertical à contrôle électromécanique.

Caractéristiques :

Alimentation de la palette au moyen d'un convoyeur à rouleaux motorisés à commande bidirectionnel. Transfert de la couche de bouteilles au moyen d'un chariot avec quatre guides, de la palette à la plateforme intermédiaire et après sur tapis d'évacuation du produit. Mouvement de la tête à commande électromécanique, sur deux axes (vertical/horizontal) sur guides en ; Motorisations contrôlées par inverter et positions gérées par encoder. Tapis d'évacuation bouteilles avec châssis en acier inoxydable, supports réglables et pieds en PVC, chaîne en résine acétal, senseurs de contrôle de la présence des bouteilles et du trop plein, motorisation à vitesse fixe. Poutre de mise en ligne avec chaînes à vitesse différenciées pour une mise en ligne des bouteilles plus facile. Châssis en acier inoxydable, guides réglables, supports, chaîne en résine acétal, tête de tirage, tête de renvoi, motorisation à vitesse variable, senseur de contrôle. Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies. Machine gérée par un PLC Siemens série S7. Barrière de sécurité à cellules photoélectriques dans la zone de charge/décharge manuel de la palette et des intercalaires.

Cadence	n.couches/min	1(2000÷10000 B/h)
Convoyeur palette		Option
Empileur palette		Option
Enlève- intercalaires automatique		Option
Puissance installée	kW	5
Pression d'exercice	bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	100
Hauteur sortie produit	mm	Sur demande
Hauteur maximum de la palette	mm	2300

DEPALETTISEUR AUTOMATIQUE MODELE « M.S D8/S »



Machine apte à la dépalettisation de bouteilles neuves de palettes à plans superposés, au moyen d'un système à poussée.

Caractéristiques :

Alimentation de la palette au moyen d'un convoyeur à rouleaux motorisés à commande bidirectionnelle pour l'avancement ou le recul automatique des palettes non terminées en fin de cycle de travail.. Transfert du plan des bouteilles à dépalettiser au moyen d'un chariot avec quatre guides mobiles pour garder les bouteilles de la palette à la plateforme et après au tapis d'évacuation des bouteilles. Mouvement de la tête à contrôle électromécanique, sur deux axes (vertical/horizontal) sur guides en acier, motorisation contrôlée par inverter et positions gérée par encodeur. Tapis d'évacuation bouteilles avec châssis en acier inoxydable, supports réglables, pieds en PVC motorisation à vitesse fixe. Poumon pour la mise en ligne des bouteilles à quatre files, avec vitesse différenciées gérées par inverter et système de mise en ligne automatique. Châssis en acier inoxydable, guides réglables, supports réglables. Afficheur « touch screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies. Machine gérée par PLC Siemens série S7. Barrière de sécurité à cellules photoélectriques avec dispositif de « muting » pour le passage à l'intérieur de la machine de la seule palette à travailler.

Cadence	n.couches/min	1(6000÷18000 B/h)
Empileur palette		Option
Enlève- intercalaires automatique		Option
Puissance installée	kW	4/5
Pression d'exercice	bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	50÷100
Hauteur sortie produit	mm	600/2000
Hauteur maximum de la palette	mm	2300

LAVEUSE SEMI AUTOMATIQUE ROTATIVE MODELE MEDUSA



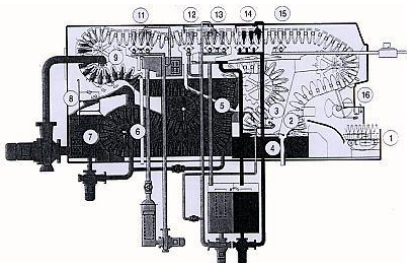
Les données techniques

Capacité de la bouteille 1 litre-0.250
Type de bouteille : verre cylindrique
Electricité 380v/50hz/ triphasé

Cette machine est composée :

- D'un châssis vernis avec peinture anticorrosion (ou en acier inox),
- Moteur,
- Variateur de vitesse,
- Tableau de contrôle suivant les normes CE,
- 1 ou 2 pompes en acier inox avec un réservoir de lavage,
- Thermomètre digital,
- Manomètres,
- Dispositifs de sécurité selon les normes CE,
- Buses haute pression spéciale décollage étiquettes difficiles.

LAVEUSE



Cette machine est conçue pour la production de 6000 à 25000 bouteilles / heure, en verre et PET. Pour ces types de conteneurs, la même machine a été étudiée pour pouvoir traiter des formats avec des dimensions bien différentes, limitant au maximum les temps pour les opérations de changement de format.

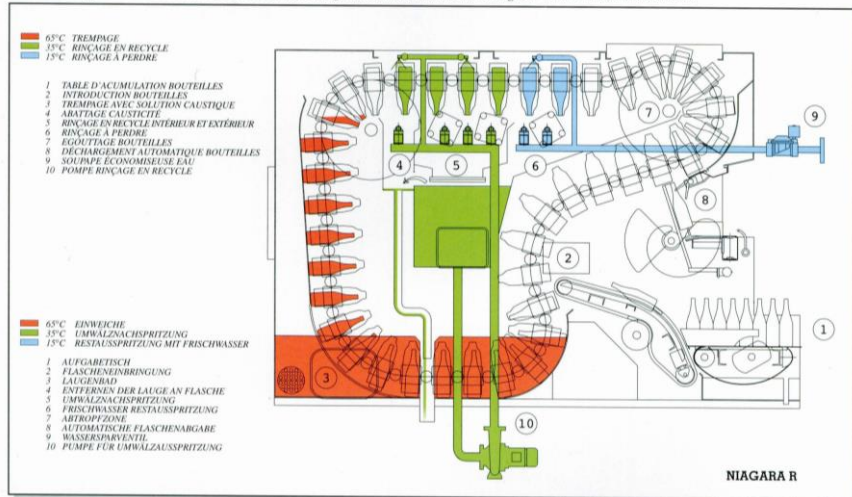
Elle s'adapte à des exigences particulières comme l'espace, tout en gardant les caractéristiques mécaniques et l'efficacité du lavage habituel.



NIAGARA R

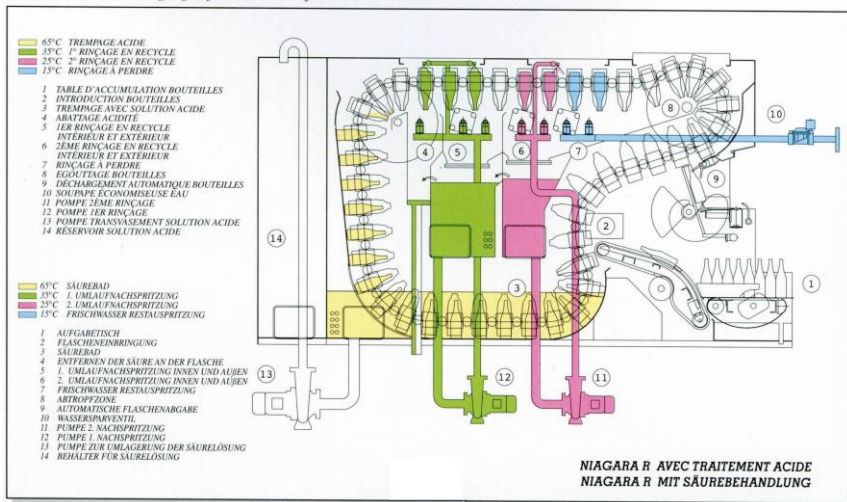
❶ La rinceuse NIAGARA R, pour bouteilles neuves, a été projetée pour satisfaire les nécessités d'une clientèle attentive aussi bien aux modernes technologies constructives, qu'à une excellente qualité du lavage. Elle a été étudiée pour une production maximum de 40.000 b/h.

❷ Der Flaschen - Rinsler "NIAGARA R" kann nur zum Reinigen von neuen Flaschen eingesetzt werden. Er wird nach den Wünschen des Kunden gebaut und ist mit neuester Technik ausgestattet. Maximale Leistung bis 40.000 Flaschen/Stunde.



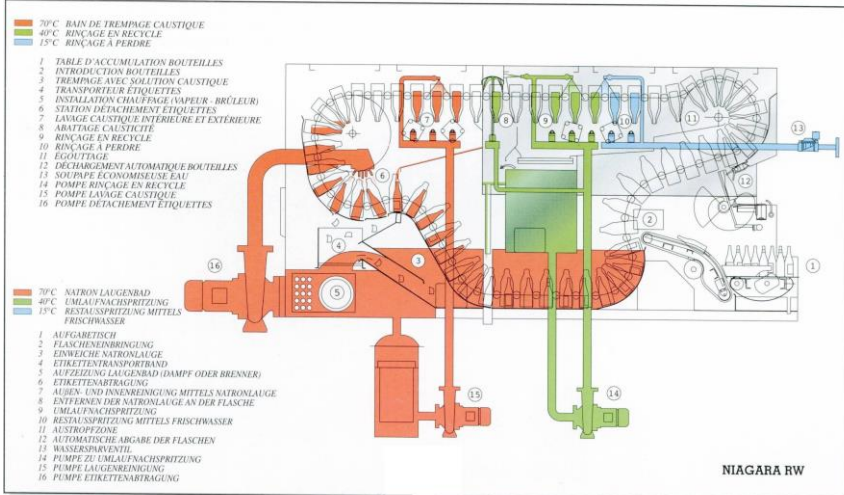
❸ La NIAGARA R peut être réalisée avec bain acide pour enlever les dépôts calcaires à l'intérieur des bouteilles, qui ne peuvent pas être éliminés par les traditionnels lavages caustiques.

❹ Das Modell "NIAGARA R" kann auch mit einem Säurebad geliefert werden, zum Entfernen von Kalkrückständen in Flaschen, die mit normalen Reinigungsverfahren nicht entfernt werden können.



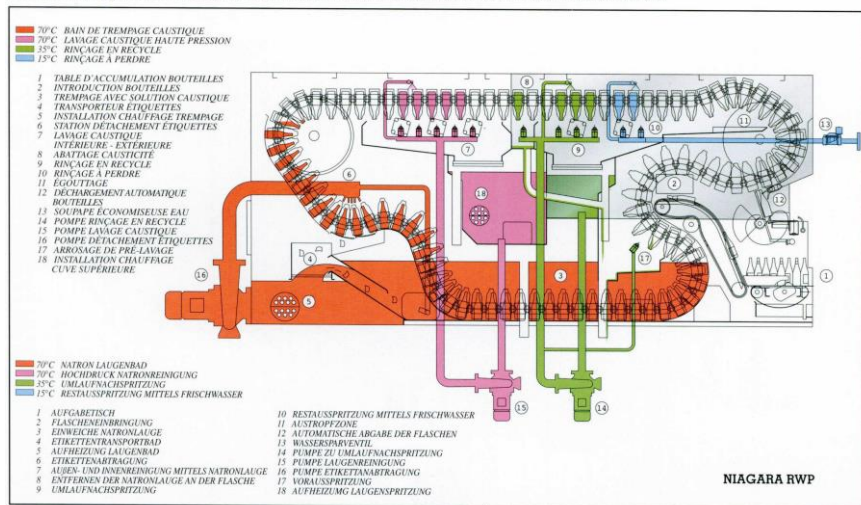


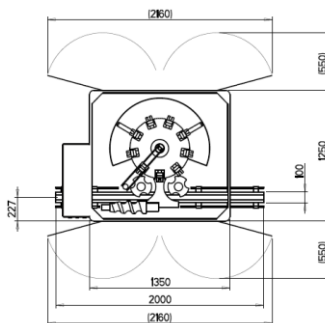
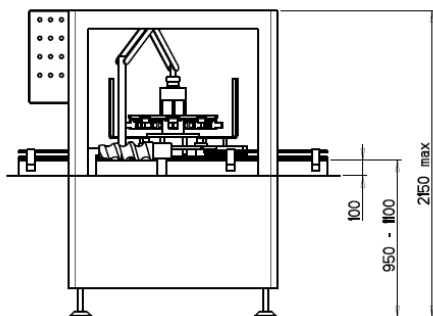
P Les séries NIAGARA RW et RWP (avec pré-lavage) ont été projetées dans le but de résoudre en même temps la double fonction de rinçage des bouteilles neuves et lavage soigné des bouteilles de récupération. La particulière mécanique de ces machines permet d'atteindre productions jusqu'à 12.000 b/h comme rinceuse et 4.000 b/h comme laveuse de récupération.





Die Modelle "NIAGARA RW" und "NIAGARA RWP" (Vorreinigungsstation) sind entwickelt worden um mit der gleichen Maschine sowohl als Rinsler für Neuglas oder als Flaschenwaschmaschine für Mehrwegglas arbeiten zu können. Die maximale Leistung als Rinsler beträgt 12.000 Flaschen/Stunde und als Flaschenwaschmaschine bis 4.000 Flaschen/Stunde.





MACHINE RINCEUSE STANDARD : machine rinceuse standard à un seul traitement, buses d'injection fixe, motorisation avec inverseur de fréquence, (électrovanne en acier inox et régulateur de pression de ½ " en bronze), équipée en version standard de dispositif « pas de bouteille – pas d'injection », couverture supérieure en plastique, un outillage complet et une série de plaquettes en gomme noir pour les pinces de prise, fausse bouteille en plastique pour la stérilisation (positionnement manuel sur chaque pince), manuel d'utilisation et de maintenance dans une seule langue (autre langue disponible sur demande avec supplément de prix).

Production en rinçage : 1000 – 2000 b/h

Production en soufflage : 1000 – 3000 b/h

Temps de traitement totaux :

1000 b/h 12.6 Sec

2000 b/h 6.3 Sec

3000 b/h 4.2 Sec

La première injection est réglable de 0,5 à 3 seconds

Diamètre maximum de la bouteille : 115 mm

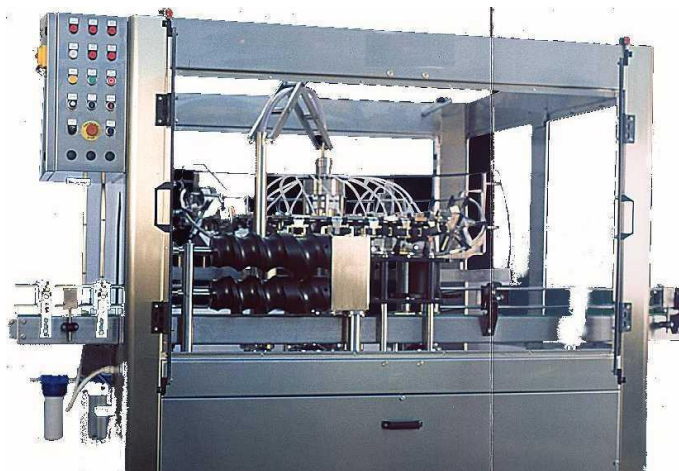
Diamètre minimum de la bouteille : 50 mm. (30 mm avec vis sans fin réglable)

Hauteur maximum de la bouteille : 350 mm

Hauteur minimum de la bouteille : 170 mm

Poids : 700 Kg

Puissance absorbée : 0,55 kW



La rinceuse FM97 est construite en acier inox AISI 304, les parties en contact avec le fluide de nettoyage sont en inox AISI 316 tandis que celles en plastique sont réalisées avec des matériaux compatibles avec les aliments. La machine est équipée de protections en polycarbonate transparent avec portes d'ouverture et équipées de micros de sécurité. L'installation électrique et le panel de commande sont complètement conforme à la norme CE.

Pour travailler en automatique, la machine est équipée d'un convertisseur de fréquence, de deux photocellules sur la bande transporteuse qui détectent le flux de bouteilles et d'une électrovanne qui arrête le fluide de rinçage interrompant le flux chaque fois que la rinceuse est arrêtée.

En plus, la machine est équipée d'un système de soulèvement électrique pour le réglage de la distance entre les pinces et le plan de passage aux diverses hauteurs des bouteilles. Sur le carrousel central, sur la vis d'avancement et sur les deux étoiles sont installés des embrayages et des micros qui arrêtent immédiatement la machine si les bouteilles se couchent, s'encastrent ou sont d'un format majeur de celui des accessoires avec lesquels la machine est équipée.

Enfin, le mouvement des parties mécaniques se fait au moyen d'une chaîne d'engrenages qui sont alternativement en acier ou en matériel plastique afin de réduire le bruit.

RINCEUSE DE BOUTEILLES



Code	Article
MFM12-S41F MFM12-D41F	RINCEUSE STANDARD : Rinceuse standard à simple effet fournie équipée d'une série d'accessoires et un set de tampons en caoutchouc pour les pinces de prise.
MFM12-6	MACHINE CONSTRUITE EN ACIER INOX AISI 316
MFM12-2	KIT POUR DOUBLE EFFET : Système d'alimentation supplémentaire pour ajouter un cycle de rinçage ou soufflage ; indispensable pour machines qui travaillent avec SO ₂ .
MFM12-M	CANULE MOBILE : Dispositif apte à mouvementer la tuyère de rinçage avec une course verticale de 115 mm environ.
MFM12-T	TUYAUX ET RACCORDS EN ACIER INOX
MFM12-H	KIT POUR L'EAU CHAUDE : Système d'alimentation construit avec matériaux aptes pour l'usage à une température majeure de 50°C.
MFM12-D	DOUBLE VIS D'AVANCEMENT : Système à double vis en entrée pour travailler avec bouteilles en plastique.
MFM12-R	SYSTEME DE RECIRCULATION : Système de récupération, filtration et réutilisation du liquide de rinçage.
MFM12-A	HOTTE D'ASPIRATION FUMES : Système d'aspiration des fumées causées par le rinçage avec solutions de SO ₂ .
MFM12-B	SYSTEME DE BLOCAGE BOUTEILLES : Système de rétention pour bouteilles lourdes plie
MFM12-L	LAVAGE EXTERIEUR : Système de lavage extérieur de la bouteille.
MFM12-P	PLI TWIST : Pli spécial pour améliorer l'égouttement.
MFM12-ATT	ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES : Accessoires pour bouteilles cylindriques, interchangeable avec les accessoires standards et consistant en deux étoiles et un convoyeur.
MFM12-ATC	ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES COMPLETS : Accessoires pour bouteilles cylindriques, interchangeable avec les accessoires standards et consistant en deux étoiles, un convoyeur et une vis d'avancement.
MFM12-ATS	ACCESSOIRES SPECIAUX : Accessoires pour bouteilles non cylindriques, interchangeable avec les accessoires standards et consistant en deux étoiles, un convoyeur et une vis d'avancement.

SYSTEME DE RECYCLAGE POUR LE RINÇAGE AVEC LE PRODUIT DE REMPLISSAGE FUTUR OU FLUIDE STERILISANT



Le système de recyclage consiste en une cuve contenant le fluide de rinçage qui arrive de la rinçeuse, une pompe et deux unités de filtration en acier inox 316 qui filtrent le liquide de refoulement vers la machine. Deux manomètres permettent de déterminer la chute de pression. La cuve est équipée d'un capteur de niveau et d'une électrovanne pour le remplissage à ras bord en automatique du fluide de rinçage.

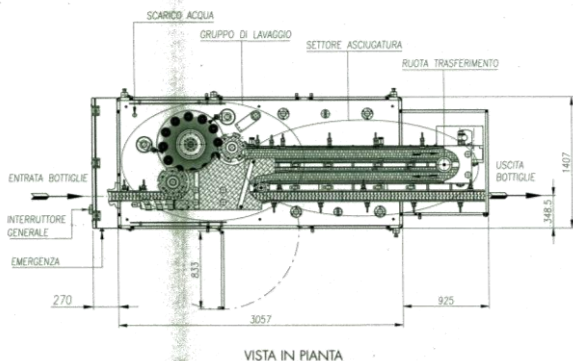
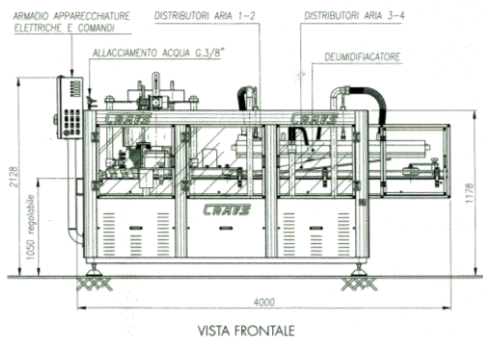
SOUFFLEUSE A AIR IONISE



Systeme à tuyère mobile et aspiration

La gamme de souffleuse est complétée par des machines qui utilisent l'air ionisé pour le nettoyage de récipients en plastique. L'un des problèmes principaux pour l'hygiène des récipients en plastique est la charge de bactéries qui se forme dans les bouteilles à cause du frottement dans les silos, transporteurs.....L'attraction magnétique exercée sur toute substance polluante (poussière, fragments de papier, pièces plastique..) rend difficile de les retirer quand le flux est air comprimé.

Notre solution consiste en l'ionisation de l'air comprimé directement dans les tuyères d'injection.



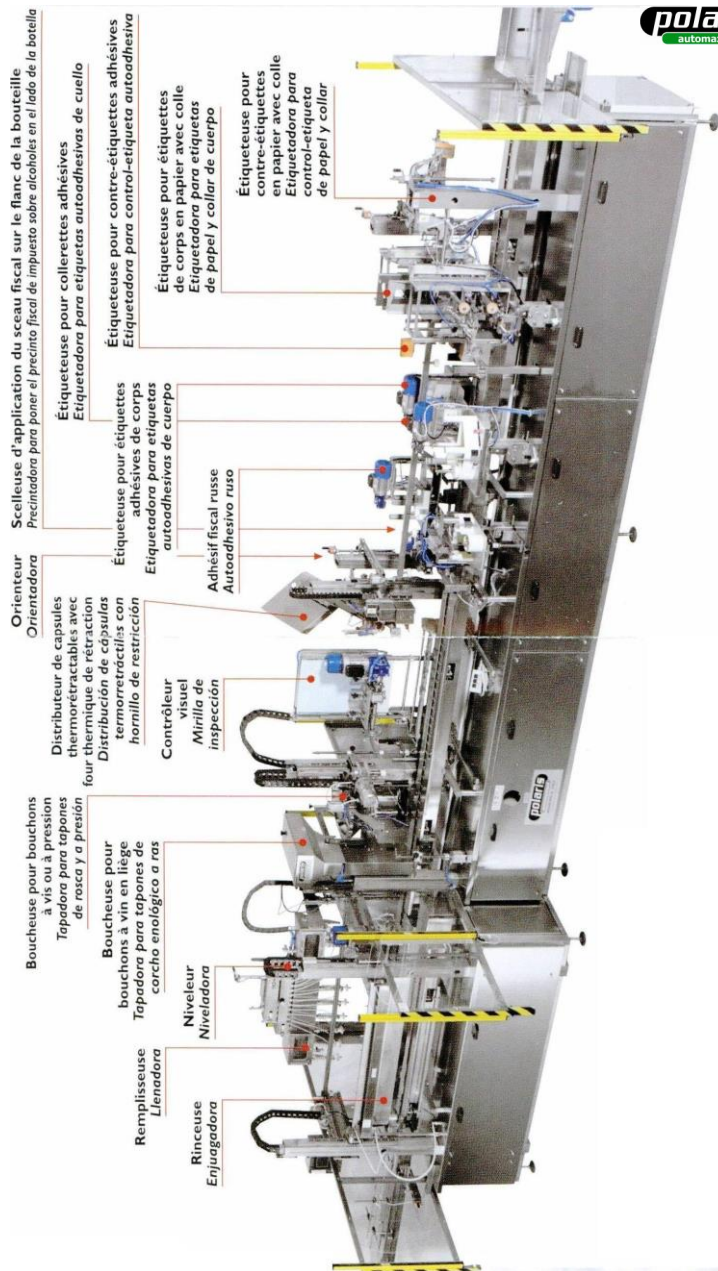
Le lavage est effectué mécaniquement par une brosse centrale en nylon motorisée avec de l'eau à température ambiante ou chaude qui n'est pas recyclée. Les bouteilles sont sélectionnées par la vis d'entrée bloquées sur les sellettes et obligées de tourner plusieurs fois dans le sens inverse de la brosse.

Dans le tunnel de séchage, les bouteilles sont portées en rotation au moyen d'un convoyeur spécial formé par deux chaînes accouplées inclinées au milieu qui tournent à des vitesses différentes.



Ligne d'embouteillage personnalisable, leur composition peut varier en fonction des exigences de chaque client. Ci-dessous la liste des accessoires qu'il est possible d'installer :

- Groupe de recyclage du liquide de rinçage constitué d'une pompe, de filtres et d'un réservoir d'accumulation.
- Alimentation du produit : la remplisseuse est alimentée par une pompe contrôlée par l'ordinateur de la ligne. Dans le cas où le client ne disposerait d'aucune pompe, nous sommes en mesure de fournir une pompe à vis montée sur roues à débit variable.
- Filtre à plaques d'arrivée du produit.
- Série de becs supplémentaires.
- Equipement pour le remplissage sous pression.
- Remplisseuse en acier AISI 316 pour le vinaigre.
- Equipement pour différents types de bouchons.
- Injecteur de gaz neutre (azote) avant le bouchage.
- Insonorisation pour trémie d'alimentation des bouchons.
- Boucheuse pour bouchons à vin en liège.
- Contrôleur visuel pour s'assurer de l'intégrité de la bouteille remplie et bouchée.
- Groupe de fermeture pour capsules en étain, interchangeable avec le groupe pour capsules thermo-rétractables.
- Etiqueteuse pour étiquettes adhésives de corps ou collerettes.
- Etiqueteuse pour étiquettes adhésives fiscales russes, appliquées sur le flanc de la bouteille.
- Scelleuse pour le sceau fiscal en papier avec colle vinylique à appliquer en « L » sur le bouchon.
- Scelleuse pour le sceau fiscal en papier avec colle vinylique à appliquer en « U » sur le bouchon.
- Imprimante à jet d'encre.
- Tapis de déchargement des bouteilles pleines.
- Raccordement à un dépalettiseur.
- Raccordement à une conditionneuse sous carton.
- Protections transparentes renfermant partiellement la ligne d'embouteillage sous atmosphère contrôlée : sur demande, est également fourni le ventilateur filtre d'alimentation d'air. Cette protection est disponible uniquement pour la ligne B1500.



Orienteur
Orientadora

Scelleuse d'application du sceau fiscal sur le flanc de la bouteille
Precionadora para poner el precinto fiscal de impuesto sobre alcoholos en el lado de la botella

Étiqueteuse pour colliettes adhésives
Etiquetadora para etiquetas autoadhesivas de cuello

Distributeur de capsules thermorétractables avec four thermique de rétraction
Distribución de cápsulas termorretáctiles con hornillo de restricción

Étiqueteuse pour étiquettes adhésives de corps autoadhesivas de cuerpo

Adhésif fiscal russe
Autoadhesivo ruso

Contrôleur visuel
Mirilla de inspección

Boucheuse pour bouchons à vis ou à pression
Tapadora para taponar de rosca y a presión

Boucheuse pour bouchons à vin en liège
Tapadora para taponar de corcho enológico a ras

Niveleur
Niveladora

Rinceuse
Enjuagadora

Rempisseuse
Llenadora

Étiqueteuse pour étiquettes de corps en papier avec colle
Etiquetadora para etiquetas de papel y collar de cuerpo

Étiqueteuse pour contre-étiquettes adhésives
Etiquetadora para control-etiquetas autoadhesivas

Étiqueteuse pour contre-étiquettes en papier avec colle
Etiquetadora para control-etiquetas de papel y collar

Composition des lignes B1000 – B1500

- **Rinceuse à 10 postes** : utilisable avec de l'eau potable du réseau à éliminer ensuite ou à l'aide d'un liquide recyclable ; dans ce cas, il est nécessaire d'installer un groupe de recyclage constitué d'une pompe, d'un filtre de 5 microns et d'un réservoir d'accumulation de liquide.
- **Souffleuse** : dans le cas où la bouteille ne pourrait pas être mouillée, il est possible d'insuffler à l'intérieur de l'air traité ou de l'azote. Le soufflage d'azote à l'avantage qu'en phase de remplissage, le liquide subit une moindre oxydation.
- **Remplisseuse à 10 becs** : le remplissage peut s'effectuer :
 - Par dépression dans la bouteille, pour les huiles ou les sirops ou lorsque l'on souhaite un remplissage rapide
 - Par dépression initiale puis par gravité jusqu'au remplissage complet de la bouteille, pour les mousseux ou les boissons délicates telles que le vin. Ce système allonge le temps de remplissage de 30% à 40% par rapport au système à dépression interne de la bouteille précédemment décrit.
 - Par pression pour les bouteilles en plastique. Les becs fournis sont les diamètres externes suivant : Ø 12.5 pour les liqueurs, Ø 15.5 pour le vin, Ø16.5 pour l'huile, Ø14.5 et en option Ø8.5 pour le vinaigre balsamique. La remplisseuse est dotée d'un système de lavage automatique contrôlé par ordinateur.
- **Niveleur** : permet d'obtenir le contenu prévu par la loi, sans devoir intervenir à chaque changement de format sur les diamètres des 10 becs de la remplisseuse.
- **Boucheuse** : elle permet d'appliquer tout type de bouchon : à vis, à pression, fongiforme, Guala, etc. pour changer le remplacer la partie supérieure de la trémie d'approvisionnement des bouchons et les glissières de descente et dans certains cas également le mandrin de sertissage. Elle permet également d'appliquer des bouchons à vin en liège : à cet effet, il est nécessaire d'installer une boucheuse supplémentaire.
- **Distributeur** pour capsules thermo rétractables et capsules en étain. Pour la rétraction des capsules, un four à résistance est nécessaire : pour les capsules en étain, 2 têtes de roulage dotée d'un mandrin de pré-pliage. Le four de rétraction et les têtes de roulage sont interchangeables.
- **Etiqueteuses** à décollement horizontal ou vertical pour l'application des étiquettes adhésives devant, derrière ou sur le col des bouteilles. Dans le cas des lignes d'emboueillage pour spiritueux, le sceau fiscal est appliqué par une tête spéciale.
- **Orienteur** : l'orienteur fait pivoter la bouteille pour la placer avec précision dans la position requise, dans le cas où une telle précision serait nécessaire, par exemple pour l'application d'étiquettes en présence de décors en relief ou d'anses.
- **Imprimante** à transfert thermique pour l'impression sur l'étiquette de corps ou sur l'étiquette postérieure des dates légales et des numéros de lot sur deux lignes.
- **Protections de sécurité** : les lignes sont conformes aux normes C.E. sur demande les lignes peuvent également être réalisées dans le respect des normes ATEX applicables aux environnements potentiellement explosifs.



Polaris Automazioni propose la ligne d'embouteillage **B5**, complètement automatisée, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Elle est en mesure de remplir tout format de bouteille : cylindrique, carrée, triangulaire, amphores, flasques, etc., de 0,100 à 2 litres (diamètre ou largeur de 35 à 120 mm et hauteur de 150 à 380 mm).
- Elle fonctionne sans étoile ni doseur et les changements de format s'effectuent rapidement à travers quelques réglages simples sans devoir changer la moindre partie de la machine (*).
- Temps changement de format 20-30 min.
- Productivité: 800-900 bouteilles / heure.
- Elle est recommandée entre autres pour les sous-traitants.
- Elle est entièrement réalisée en acier inox AISI 304.

La ligne B5 est disponible dans les versions : HUILE, VINAIGRE, VIN ET LIQUEUR.

La composition de la ligne peut varier en fonction des besoins d'embouteillage et de conditionnement de l'utilisateur final.

Ainsi il est possible d'ajouter :

- Rinceuse fonctionnant à l'eau courante ou à partir de liquide recyclable.
- Groupe de recirculation liquide de rinçage avec pompe, filtre et réservoir.
- Souffleuse fonctionnant à l'air traité ou à l'azote.
- Étiqueteuse pour étiquettes de type cravate ou de col.
- Alimentateurs pour tout type de bouchon (*) (le changement de type de bouchon nécessite le changement de certaines parties de la boucheuse).
- Injecteur d'azote.
- Becs supplémentaires pour bouteilles à goulot très étroit.

Le lavage interne de la tireuse est inclus dans la version standard.

REMPLEUSESE MONOBLOC - TRIBLOC - QUADRIBLOC A FAIBLE DEPRESSION MODELE MONDIAL



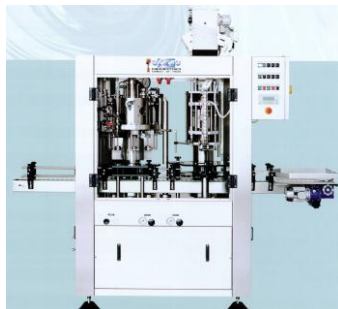
**SUR LES GROUPES MONDIAL VERSION MONOBLOC, POSSIBILITE DE
BOUCHONS LIEGE, CAPSULE, CAPSULES ALU**

DEMANDEZ NOS DEVIS TECHNIQUES DETAILLES

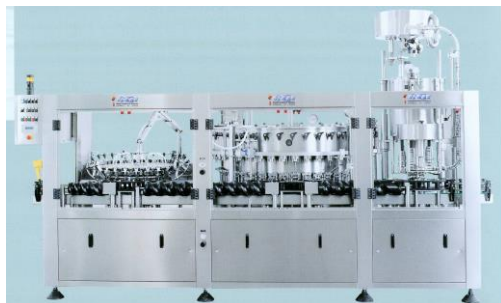
MONOBLOC – TRIBLOC - QUADRIBLOC ISOBAROMETRIQUE MODELE AMERICA



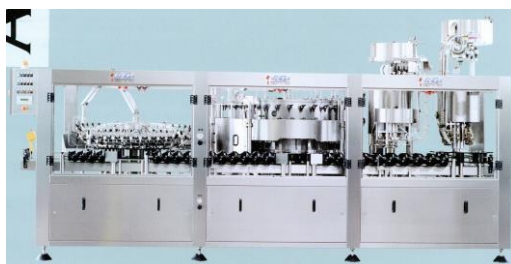
MONOBLOC POUR BIERE



MONOBLOC POUR VIN
VINS MOUSSEUX
CHAMPAGNE



TRIBLOC



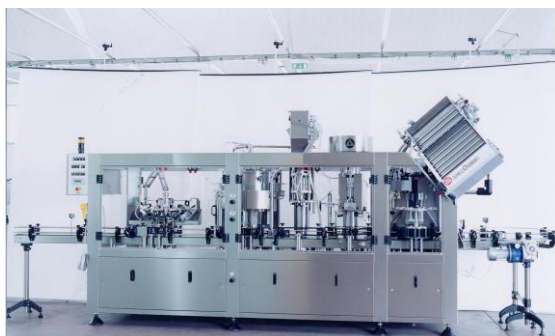
QUADRIBLOC

**SUR LES GROUPES AMERICA VERSION MONOBLOC,
POSSIBILITE DE BOUCHONS LIEGE, CAPSULE, CAPSULES ALU**

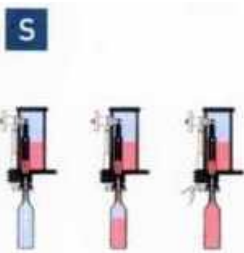
DEMANDEZ NOS DEVIS TECHNIQUES DETAILLES



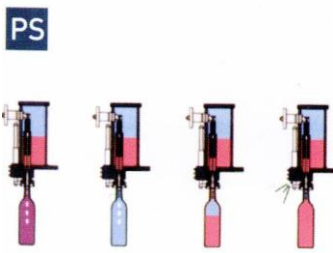
NOMBRE DE BECS	6	8	12	16	20	24
Ø DE LA BOUTEILLE EN MM	55 / 120					
HAUTEUR DE LA BOUTEILLE EN MM	200 / 360					
MOTEUR ELECTRIQUE AUTO FREINANT EN KW	1,1				1,5	
POMPE A VIDE EN KW	2,35					
TENSION D'ALIMENTATION EN V.	220 / 380					
TENSION DE COMMANDE EN V.	24					
ALIMENTATION DU LIQUIDE DN	32				50	
ALIMENTATION AIR COMPRESSE Ø	3/8 "					
ALIMENTATION CO2 ET AZOTE Ø	1/4 "					
ALIMENTATION D'EAU Ø	1/2 "					
NOMBRE DE PIEDS REGLABLES	4					
CONSOMMATION D'AIR	DE 100 A 200 NL / MINUTES					



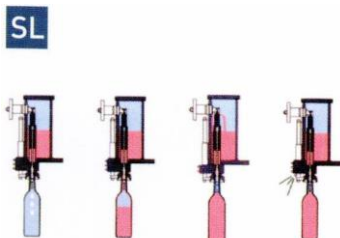
SOUPAPE POUR SOUTIREUSE ISOBAROMETRIQUE



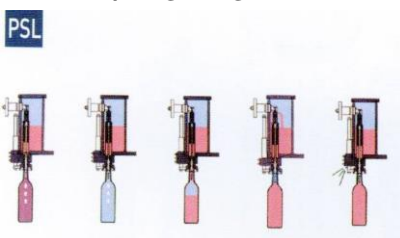
- 1 / PRESSION
- 2 / REMPLISSAGE
- 3 / DEGAZAGE



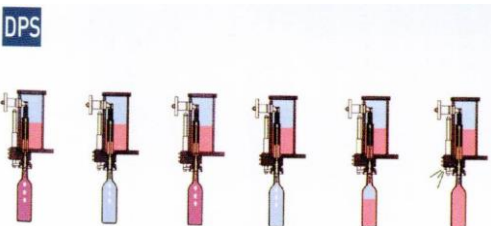
- 1 / PRE-EVACUATION
- 2 / PRESSION
- 3 / REMPLISSAGE
- 4 / DEGAZAGE



- 1 / PRESSION
- 2 / REMPLISSAGE
- 3 / AUTO-NIVELLEMENT
- 4 / DEGAZAGE



- 1 / PRE-EVACUATION
- 2 / PRESSION
- 3 / REMPLISSAGE
- 4 / AUTO-NIVELLEMENT
- 5 / DEGAZAGE



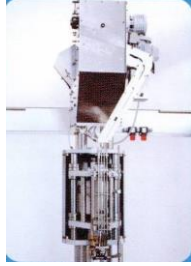
- 1 / PRE-EVACUATION
- 2 / INJECTION DE CO2
- 3 / 2^{ème} PRE-EVACUATION
- 4 / PRESSION
- 5 / REMPLISSAGE
- 6 / DEGAZAGE

Type de soupape	S	IS-PET	SL	PS	PSL	DPS
Eau minérale	x					
Boissons gazéifiés	X	x				
Vins pétillants	X		X	X		
Vins mousseux	X			X		
Produits gazéifiés et plats			X		X	
Cidre	X	X		X		
Bière		X				X

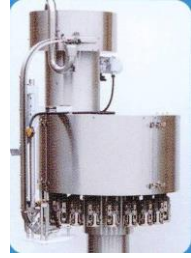
ETOILES MULTIFORMATS POUR PASSER LES BOUTEILLES DE DIFFERENTS FORMATS



DIFFERENT SYSTEME DE BOUCHONS- CAPSULAGE COURONNE ALU ET PLASTIQUE



MONOTETES



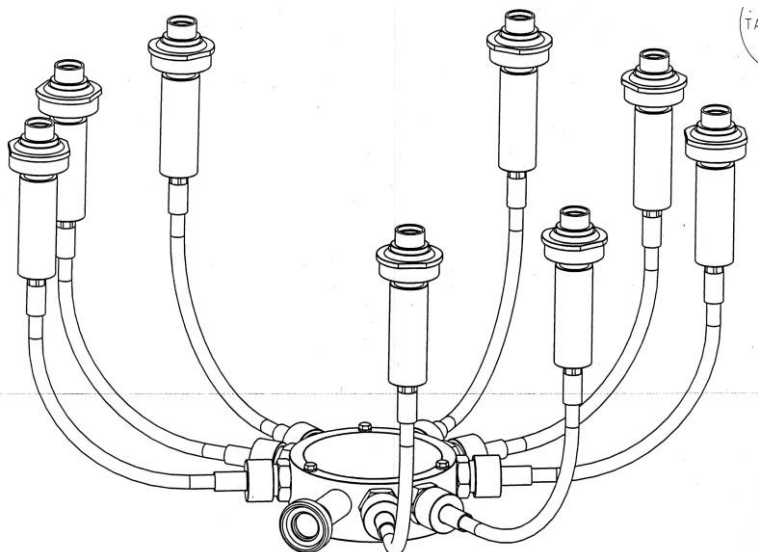
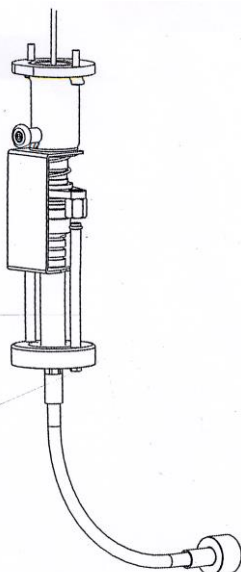
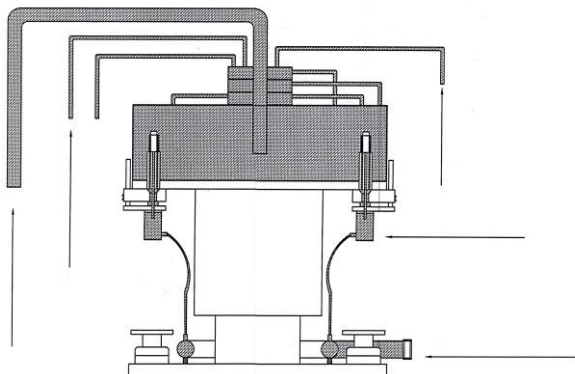
MULTITETES

Les boucheuses CIMEC offrent une solution au problème de la fermeture des récipients en verre, PET ou autre matériau. Conçue pour satisfaire aux exigences des petites, moyennes ou grandes industries.

Les tourelles boucheuses se disent en MONOTÊTE pour cadence jusqu'à 3000 b/h et MULTITÊTES ROTATIVES pour des cadences plus élevées.

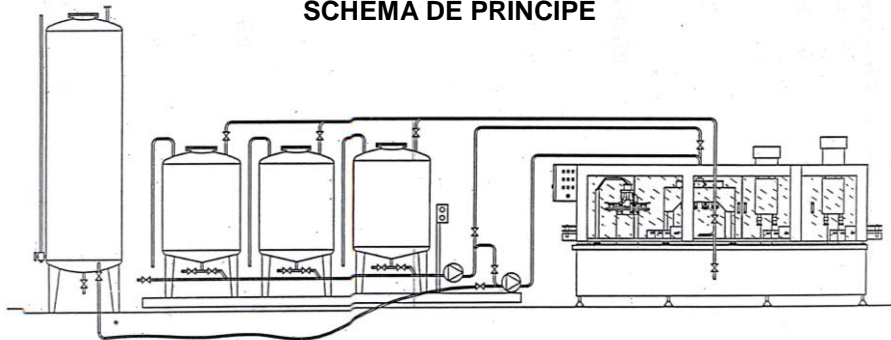
Elles peuvent être fournies séparées (avec châssis et protections de sécurités conforme CE) ou montées en un seul bloc avec les remplisseuses en réduisant au minimum l'encombrement. La construction des boucheuses a été projetée pour obtenir une grande simplicité d'installation et entretien.

SYSTEME DE NETTOYAGE D'UNE SOUTIREUSE EN ROTATION OU POSITION FIXE CIRCUIT FERME

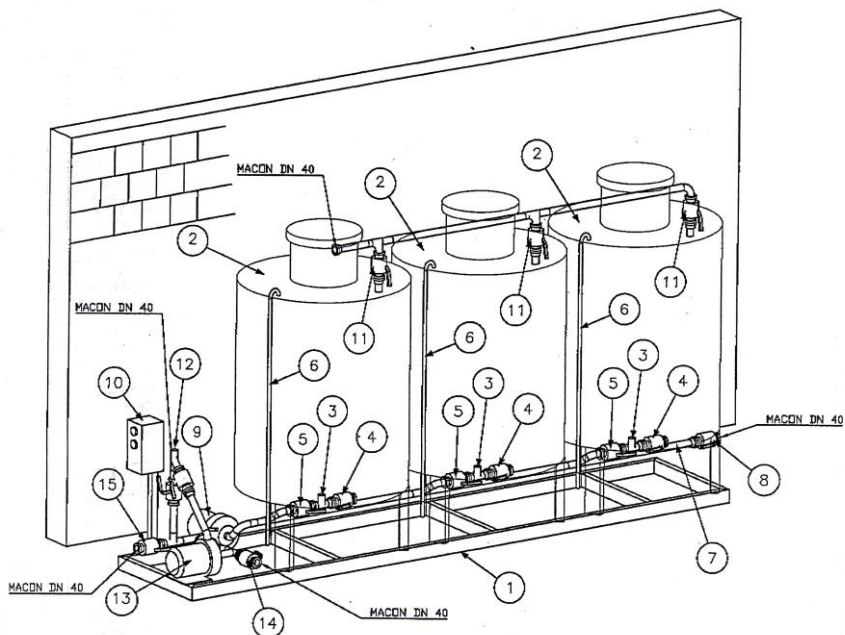


NETTOYAGE STATION NEP CIP DE NETTOYAGE

SCHEMA DE PRINCIPE



STATION NEP



GENERATEUR DE VAPEUR BASSE PRESSION



Il s'agit d'un producteur de vapeur d'une nouvelle conception permettant la production de vapeur en continu.

Grâce à de puissantes résistances, la vapeur est pratiquement instantanée. Après une minute de chauffe, la production de vapeur est continue et illimitée.

Les autres avantages de ce procédé et de cet appareil sont :

- Grande facilité d'emploi
- Mise en service rapide, vapeur disponible après une minute de chauffe
- Témoins d'arrivée d'eau
- Témoins de chauffe
- Grâce à une surpression de 1,5 bar la vapeur d'eau est à environ 110°C à la sortie de l'appareil
- Réservoir et structure en acier inoxydable

Ce producteur de vapeur offre une solution écologique sans utilisation de produits chimiques pour :

- La stérilisation du matériel d'embouteillage, des filtres à cartouches et à plaques etc...
- Le détartrage des cuves par choc thermique

Surpression maximum : 2,5 bars
Dimensions : L = 750 mm x l = 310 mm x H = 680 mm
Poids : 65 kg
Prise de courant : 3/N/PE 380 V
Alternative : 3/PE 220 V

	TD 9	TD 13	TD 16	TD 23
PUISSANCE	9,9 KW	13,2 KW	16,5 KW	23,1 KW
VOLUME VAPEUR	15 kg/h	20 kg/h	25 kg/h	35 kg/h
FUSIBLE	16 A	20 A	25 A	35 A
PRIX NET UNITAIRE HT DEPART				



ELEVATEUR DE BOUCHONS/CAPSULES

Élévateur avec chute bouchons, **modèle X.E.S.T.** pour capsules aluminium, bouchons liège ou plastique.

Cet élévateur est équipé de trémie à chargement du bas, couverture trémie avec volet en tôle, tapis transport bouchons en polyuréthane alimentaire.

Sortie chute de **2600 mm au niveau du sol environ – sortie standard**

Pour des hauteurs supérieures le prix subira des variations.

Un appareil de contrôle automatique réglable est fixé à la chute pour maintenir constant le flux des bouchons à la trémie de la boucheuse.

L'élévateur est construit en acier inox – AISI 304 et est équipé d'installation électrique et de protections de sécurité et accompagné par un manuel d'instructions conforme CE.

Installation électrique	380/3 50HZ
Commande	Marche – Arrêt – Arrêt d'urgence
Cadence	Variable jusqu'à 18.000 bouchons/heure
Couleur	Acier Inox
Dimension Trémie	Standard 850x850
Nr. 02 Roues pivotantes Nr. 02 Roues fixes	

L'élévateur peut alimenter :

A BOUCHON TETE BOIS ET PLASTIQUE

B CAPSULE 31.5 X 40 ET 31.5 X 60

D CAPSULE DE DIAMETRE 30 EN ALU

Capacité de 6.000 bouchons environ selon le diamètre, couverture trémie avec porte en tôle, photocellule de niveau minimal dans la trémie avec signal lumineux, tapis transport bouchons en polyuréthane alimentaire, canal de descente bouchons de la trémie de la boucheuse situé à une hauteur de 2.600 mm environ du sol.

Le groupe est équipé de tableau électrique et photocellule temporisée pour l'alimentation constante des bouchons à la boucheuse, la cadence est variable jusqu'à 18.000 bouchons/heure.

En cas de commande prière de préciser la sortie exacte de la trémie de la boucheuse au niveau du sol.

Cette machine est équipée de protections de sécurité conforme CE et accompagnée par manuel d'emploi et entretien.

SATURATEUR AUTOMATIQUE

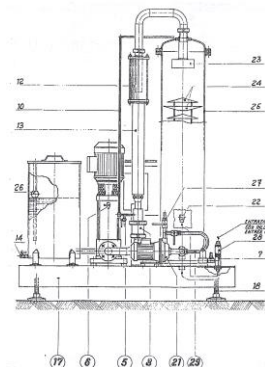
SATURATEUR GIOVE

Modèle	Production horaire L/H	Puissance KW	Encombrements Cm	Poids Kg
JUNIOR	300	1,2	100x80x170	400
A	8 00	1,6	125x80x175	600
B	1 200	1,6	131x71x210	750
C	2 000	1,6	131x71x210	750
D	3 000	2	150x105x255	850
E	4 000	2	150x105x255	850
F	5 000	2	160x120x255	850
H	7 000	2,5	160x120x255	950
I	10 000	2,5	160x120x255	950



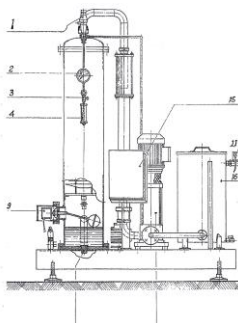
PREMIER SIDERAL SIMPLEX

Modèle	Production horaire L/H	Puissance KW	Encombrements Cm	Poids Kg
1G	1 000	2	145x150x255	1 300
2G	2 000	2	145x150x255	1 300
3G	3 000	4	165x150x255	1 500
4G	4 000	5	165x150x255	1 500
5G	5 000	5	165x150x255	1 500
6G	6 000	6	170x160x255	1 500
7G	7 000	6	170x160x255	1 700
8G	8 000	6	170x160x255	1 700
15G	15 000	8	220x200x255	2 500



Saturateur automatique en acier inoxydable comprenant :

- Réservoir de stockage liquide en acier inox complet de couvercle, régulateur de niveau et électrovanne
- Alimentation à la colonne de saturation par pompe centrifuge verticale en acier inoxydable
- Présaturation visualisée dans un cylindre en perspex (à partir du modèle 1200 litres)
- Colonne de saturation en acier inoxydable avec niveau de l'eau contrôlé par un régulateur électrique
- Dispositif d'extraction d'air
- Atomiseur d'eau
- Diffuseur du CO₂
- Double sécurité mécanique et électrique
- Base en acier inoxydable
- Tableau électrique de contrôle
- Pompe de surpression en acier inoxydable (à partir du modèle 1200 litres)
- Thermomètre digital pour contrôle de température de l'eau (à partir du modèle 1200 litres)
- Manomètre de contrôle de pression de travail





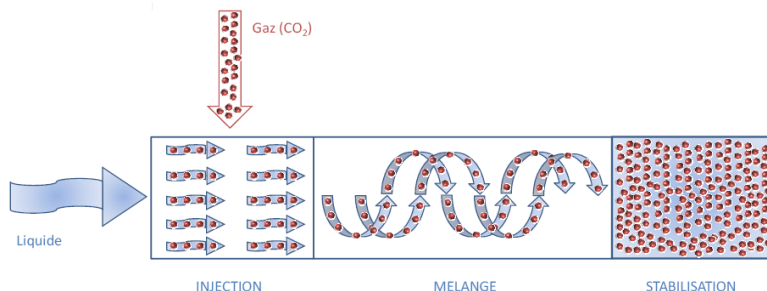
L'injection de CO₂ en ligne se fait à l'aide d'un venturi associé à un mélangeur dynamique. Cette saturation combinée se fait à l'aide d'une seule pièce.

Pour obtenir une bonne dissolution, le liquide est amené à une vitesse optimum et à un équilibre « volume gaz/volume liquide » au moment où il entre en contact avec le CO₂. Il passe ensuite dans le mélangeur dynamique et le mélange liquide/CO est tranquilisé dans la dernière 2 partie du saturateur pour se remettre dans les vitesses de votre installation. De ce fait, nous obtenons un produit saturé et homogène.

La régulation de CO₂ peut se faire à l'aide d'une mesure de CO₂ dissous ou d'une régulation débit liquide/débit gaz.

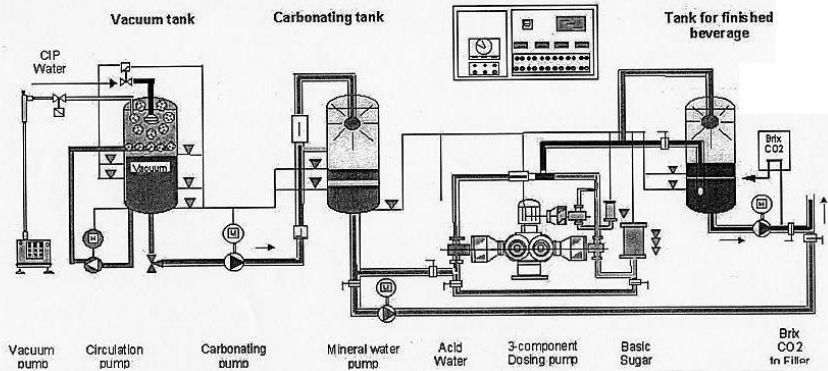
Données Techniques (A titre indicatif. L'ensemble de ces données indicatives est validé par nos soins, au moment de la pré-étude pour chiffrage) :

- Type de produit : eau, bière, vin, cidre, soda, jus de fruits
- Rajout de CO₂ : 1 à 4 g/L
- Débit : débit stable, sans à coup
- Pression d'entrée saturateur : au minimum 2 x la pression d'équilibre
- Température de travail : + 2°C à 10°C
- Dimensions du châssis : L : 1,50 m x l : 0,60 m x H : 1,80 m



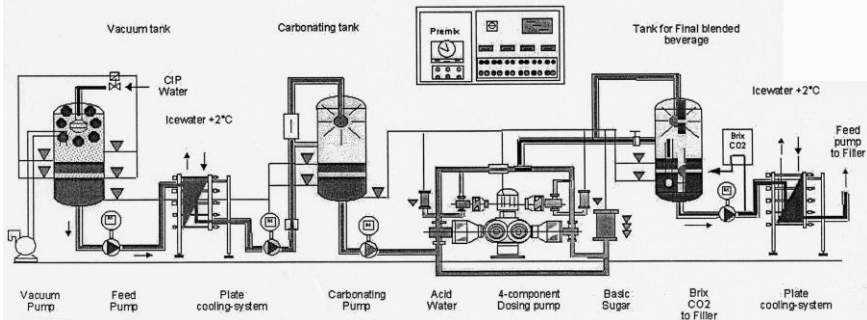
Deaeration-carbonation-mixing plant
 output: 2.000 bis 18.000 l / hour
 with plate heat exchanger for cooling and 3-component mixing

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| ■ Water | ■ CO2 | ■ CIP-Cleaning |
| ■ Deaerated water | ■ Sugar | |
| ■ Deaeration | ■ Basic | |
| ■ Water CO ₂ -Saturated | ■ Final blended beverage | |

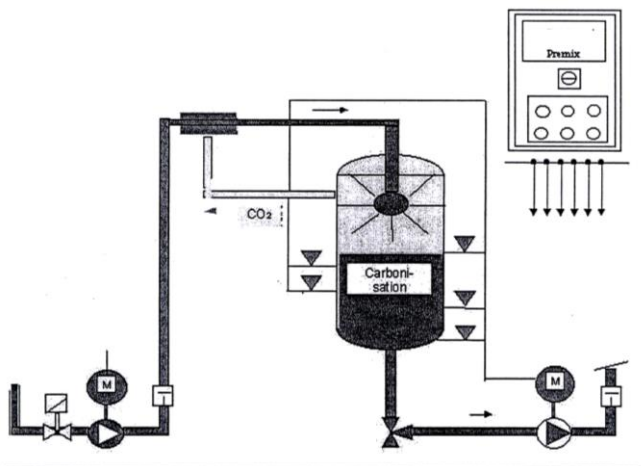


Deaeration-carbonation-mixing plant
 output: 2.000 bis 18.000 l / hour
 with plate heat exchanger for cooling and 4-component mixing

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------|----------------|
| ■ Water | ■ CO2 | ■ CIP-Cleaning |
| ■ Deaerated water | ■ Sugar | |
| ■ Deaeration | ■ Basic | |
| ■ Water CO ₂ -Saturated | ■ Final blended beverage | |



SCHEMA DE PRINCIPE



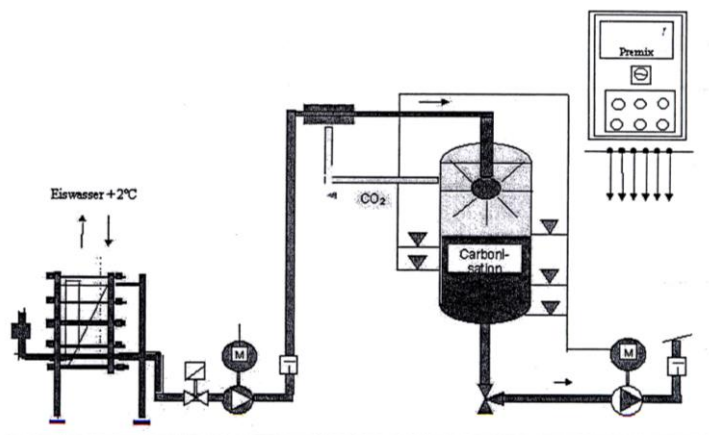
4.000L/h
against 9,5 bar
4,0 kW

Imprägnier-
pumpe
P1

4.000L/h
gegen 1,5 bar
1,50 kW

Förder-
pumpe
P2

REFROIDISSEMENT DU PRODUIT PAR ECHANGEUR AVANT SATURATION



4.000L/h
against 9,5 bar
4,0 kW

Imprägnations-
pumpe
P1

4.000L/h
gegen 1,5 bar
1,50 kW

Förder-
pumpe
P2

BOUCHEUSE MONO-TETE AUTOMATIQUE BOUCHON LIEGE POUR VIN

MODELE MMT



La bouchonneuse automatique modèle MMT convient pour l'application des bouchons en liège à ras du coup de la bouteille. Elle est réalisée en acier inoxydable AISI 304, en acier allié, en matériaux plastiques pour usage alimentaire, qui rendent facile son nettoyage, sa stérilisation et son entretien garantissant sa durée de vie.

Le remplacement des accessoires et le réglage en hauteur sont rapides et simples. L'élévation de la tête est de type mécanique, réglable en hauteur de 190 mm jusqu'à 380 mm.

Le système de fermeture de la boucheuse est équipé de quatre tampons en acier inox trempés et rectifiés avec une tolérance centésimale et est facilement démontable pour les opérations de nettoyage et de stérilisation. Des dispositifs de sécurité spéciaux arrêtent immédiatement la machine pour éviter que les bouteilles se cassent et d'éventuelles anomalies.

Toutes les commandes électriques sont réalisées conformément aux normes en vigueur.

Modèle	Moteur	Puissance kW	Production P/h	Dim. Bouchon
MMT	220-380	1,1	2700	22-31 mm

MODELE MPG



La bouchonneuse automatique modèle MPG est apte pour l'application de bouchons liège ras, elle diffère des autres modèles par sa ligne innovatrice, le châssis intégrant les protections de sécurité conformes CE.

Construite en acier inox, matériaux plastiques pour usage alimentaire et alliage d'acier, ces matériaux rendent facile son nettoyage, sa stérilisation et son entretien garantissant ainsi sa durée de vie.

Toutes les parties mécaniques de la machine sont réalisées avec un contrôle numérique.

Le système de fermeture de la partie de bouchage consiste en quatre mâchoires en acier inox trempé et rectifié avec une tolérance centésimale et sont facilement extractibles pour les opérations de nettoyages et de stérilisations. Le soulèvement de la tête pour le réglage en hauteur des diverses bouteilles est mécanique et manuel. Le changement des accessoires est rapide et simple. Des dispositifs spéciaux de sécurité arrêtent immédiatement la machine en évitant les ruptures de bouteilles et d'éventuelles anomalies.

Toutes les commandes électriques sont réalisées conformément aux normes en vigueur.

Modèle	Moteur	Puissance Kw	Production P/h	Dim. Bouchon
MPG	220-380	1,1	1500-3000	25-31 mm

BOUCHEUSE AUTOMATIQUE 1 TETE POUR CAPSULE ALU



La boucheuse automatique **MOD. MT/VX** est apte à l'application de capsules en aluminium sur des bouteilles en verre cylindriques, avec des diamètres compris entre 55 et 115mm et des hauteurs de 140 à 380mm. L'alimentation des capsules se fait par un alimentateur automatique à vibration, distribution à la volée.

La tête taraudée à quatre galets « no cap/no roll » est actionnée par un moteur électrique monté sur un coulisseau avec poulie à expansion pour augmenter ou réduire les tours de la tête taraudée de la capsule à serrer avec une came en matériel plastique spécial qui travaille au centre pour distribuer les charges de façon homogène et lui garantir une longue durée.

Le changement des accessoires et le réglage de la hauteur sont rapides et simple à exécuter.

Le soulèvement de la tête est mécanique, manuel par un volant qui agit sur un réducteur à vis sans fin, des dispositifs spéciaux de sécurité arrêtent immédiatement la machine en cas de disfonctionnement pour éviter toute rupture de bouteille et autres problèmes.

BOUCHEUSE AUTOMATIQUE MONOTÊTE MOD. « MT/PK » (PICK & PLACE) POUR CAPSULE PLASTIQUE



La capsuleuse automatique **MOD.MT/PK (PICK & PLACE)** d'une cadence **max. 2.500 B/H**, est apte à application de capsules plastique pré-filetées sur des bouteilles en **P.E.T.** avec une hauteur de 190 mm à 350 mm max. et Ø max **de** 115 mm. L'alimentation des capsules se fait par un alimentateur circulaire à vibration duquel elles sont transférées et distribuées par un système de transfèrement PICK & PLACE.

La tête magnétique prend la capsule par prise positive, désengage le PICK & PLACE et en suite l'applique sur la bouteille. Équipée de tête **magnétique** pour des bouchons pré-filetés, actionnée par moto variateur pour augmenter ou réduire ses tours de rotation. Le changement des accessoires et le réglage en hauteur sont rapides et simples. Le soulèvement de la tête est de type mécanique, actionné manuellement.

Dispositifs spéciaux de sécurité qui arrêtent immédiatement la machine en cas de problèmes pour éviter les ruptures ou autres inconvénients.

BOUCHEUSE PAR ENFONCEMENT AUTOMATIQUE POUR BOUCHON TETE BAS OU PLASTIQUE



La boucheuse modèle ZEUS, conçue pour l'application de bouchons champagne en plastique et bouchons en liège/plastique en forme de « T », est réalisée en acier inox AISI 304, alliages d'acier et matériaux plastiques pour un usage alimentaire qui rendent facile son nettoyage, sa stérilisation et son entretien garantissant ainsi sa durée de vie.

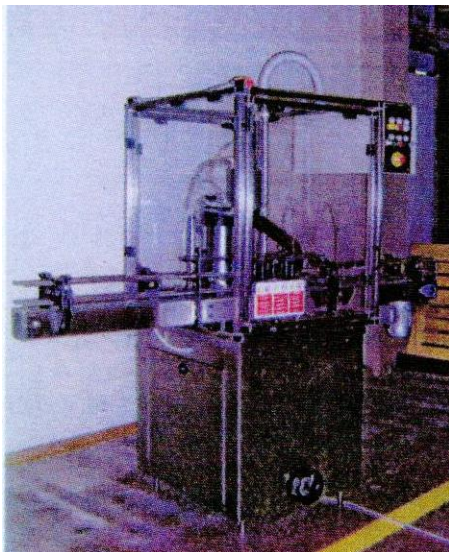
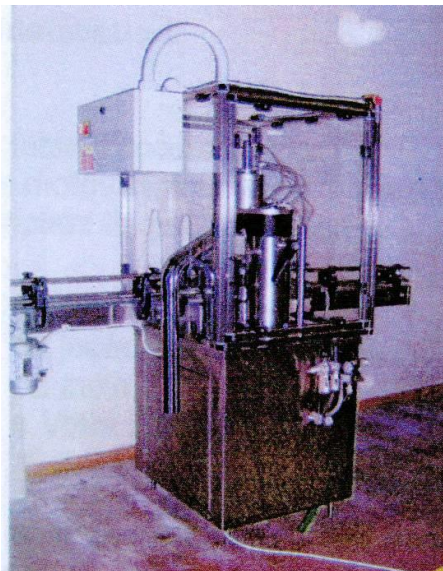
Le remplacement des accessoires et le réglage en hauteur sont rapides et simples d'exécution. L'élévation de la tête est de type mécanique et est réglable pour être utilisée pour des bouteilles avec une hauteur de 220 mm jusqu'à 370 mm.

La machine est équipée d'une alimentation bouchons automatique à vibration. Des dispositifs de sécurité spéciaux arrêtent immédiatement la machine pour éviter que les bouteilles se cassent et d'éventuelles anomalies.

Toutes les commandes électriques sont réalisées conformément aux normes en vigueur.

Modèle	Moteur	Puissance kW	Production P/h	Encombrement	Poids Kg
ZEUS	220-380	1,1	2700	800x860x2050	465

MACHINE AUTOMATIQUE MONOTETE DE DEBOUCHAGE DES BOUTEILLES AVEC BOUCHONS LIEGE RAZ DU GOULOT



Tête avec action mécanique-pneumatique avec vrille
Convoyeur en acier inox pour l'expulsion et la récolte des vieux bouchons
Châssis recouvert en acier inox
Support de la tête et support du châssis en acier inox
Réglage manuel de la tête selon la hauteur des bouteilles
Moteur électrique auto freinant
Variateur de vitesse et réducteur à vis sans fin
Panneau électrique avec commande 24v –sécurité automatique
Equipped pour un format de bouteille (étoile)
Protection CE
Cadence de 1900/2200 bouteilles/h
Tête de renvoi-tête de traction avec table d'accumulation moto variateur
HP0.5
Un mètre de transporteur



TRIBLOC AUTOMATIQUE MODELE « 2006A-MTGR/10 » DE BOUCHAGE MUSELAGE ET MELANGE



Cadence : 1700 bouteilles / heure

Dans une seule machine, les fonctions de bouchage, muselage et mélange.

Grâce à la tête réglable en hauteur, la machine permet de travailler plusieurs formats de bouteilles (\varnothing de 55 à 115 mm et une hauteur maximale de 370mm) de 0,37 à 1,5 litres.

Possibilité de travailler des bouteilles d'un format différent en faisant les modifications nécessaires.

La boucheuse automatique est apte à l'application de bouchons champagne en liège unidirectionnels avec un diamètre max. de 30mm.

La machine peut travailler des bouteilles cylindriques en verre avec diamètre compris entre 55 mm et 115 mm et une hauteur de 190mm et 370mm. Le système de fermeture du dispositif de bouchage est composé de 4 mâchoires cylindriques en acier inox trempé et rectifié qui peuvent être facilement démontées pour les opérations de stérilisation et de nettoyage.

Le mouvement de tête de la boucheuse est obtenu par une came centrale en résine acétal et des cames travaillant en axe. Pour les bouchons unidirectionnels, l'alimentation se fait manuellement pour les introduire dans une position correcte (ou) avec l'orienteur fournit sur demande.

Dans le cas où les bouchons champagne utilisés sont bidirectionnels, ils peuvent être alimentés par un alimentateur automatique mécanique intégré dans la machine.

Le fonctionnement de la museleuse est en partie mécanique et pneumatique. En effet, la bouteille est mise en mouvement au moyen d'un moteur d'une puissance de 1,5 KW, tandis que le muselet est traité avec dispositifs pneumatique (pour le fonctionnement, il est nécessaire d'utiliser un compresseur d'au moins 150 litres à 6bars).

La vitesse de la machine peut variée avec la clé en dotation en réglant le registre situé sur la partie postérieure de la machine.

Comme la vitesse, la hauteur de la tête peut être réglable en ajustant la clé en dotation sur le registre situé sur le côté postérieur de la machine.

Le chargement des muselets est obtenu au moyen de la goulotte de distribution, en appuyant les muselets dans la roulotte et en retirant la barre.

Magasin ayant une capacité de 1.500 muselets environ.

La troisième station du Tribloc est l'agitateur pour mélanger la liqueur contenue dans la bouteille. Le chargement et le déchargement de la bouteille se font par des manipulations mécaniques qui du moment de son entrée et de sa sortie de la machine la renverse 4 fois au moyen d'un tambour tournant sur son axe horizontal.

MONOBLOC AUTOMATIQUE DE BOUCHAGE MUSELAGE



Version Economique Modèle « 2005A-MTG/10 »
Production. 1.000/1.200 bouteilles à l'heure V. 380/50
HZ / triphasé

Le monobloc **VERSION ÉCONOMIQUE**, réunit en une seule machine les fonctions de bouchage et de muselage.

Il convient à l'embouteillage dans des conteneurs en verre ayant un diamètre de 55 à 115 et une hauteur maximale de 370 mm.

Sur demande, en effectuant les modifications nécessaires, il est possible de traiter également des bouteilles de plus grand format.

La production horaire est de **1.000/1.200 bouteilles / heure**.

Le fonctionnement de la museleuse est mécanique et également pneumatique : la bouteille est en effet mise en mouvement au moyen d'un moteur d'une puissance de 1,5 KW alors que le muselet est traité de façon pneumatique, (il faut avoir un compresseur d'au moins 150 litres à 6 bars pour que la machine fonctionne.)

La vitesse de la machine peut être changée en agissant sur le bloc de réglage situé à l'arrière de la machine avec la clef fournie.

La machine permet de travailler différents formats de bouteilles grâce à la tête réglable en hauteur qui peut museler des bouteilles allant de 0,37 à 1,5 litres.

Comme la vitesse, la hauteur de la tête peut être changée en agissant sur le bloc de réglage situé à l'arrière de la machine avec la clef fournie.

Le chargement des muselets est effectué au moyen de la goulotte de distribution en appuyant les muselets dans celle-ci et en retirant la tige, ou au moyen d'un magasin à rotation (capacité d'environ 1.500 muselets) ou encore avec un magasin à chargement depuis le bas (capacité d'environ 2.500 muselets).

La boucheuse automatique convient à l'application de bouchons champignons, en liège unidirectionnels ayant un diamètre maximal de 31mm.

La machine peut travailler des bouteilles cylindriques en verre ayant un diamètre de 55 à 115 mm et une hauteur de 190 à 370 mm.

Le système de fermeture de la partie boucheuse est composé de quatre chevilles cylindriques en acier inox trempé et rectifié ayant des tolérances (au centième près) qui coulissent sur des chariots en bronze et peut facilement être démonté pour effectuer les opérations de nettoyage et de stérilisation.

Le mouvement de la tête de bouchage est effectué au moyen d'une came centrale en résine acétal et de cames qui travaillent selon un axe. Pour la boucheuse unidirectionnelle l'alimentation est réalisée manuellement pour les mettre dans la bonne position à l'aide de l'instrument d'orientation prévu à cet effet et fournit sur demande moyennant un supplément de prix. Si les bouchons champignons utilisés étaient bidirectionnels, ils pourraient être alimentés à partir d'un alimentateur automatique intégré dans la machine, moyennant un supplément de prix.

MUSELEUSE AUTOMATIQUE MOD. « 2002A-2TR/10 »



*Pour application muselets avec alimentation automatique
Production : 2.800 bouteilles / heure 380V/50/triphasé*

La museleuse modèle 2002A-2TR/10 a été conçue et réalisée pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises : elle est en mesure d'atteindre une production horaire d'environ 2.800 bouteilles en effectuant des pointes de production plus importantes.

Le fonctionnement de la machine est mécanique et pneumatique : la bouteille est en effet mise en mouvement au moyen d'un moteur d'une puissance de 1,5 KW alors que le muselage est traité de façon pneumatique (il faut avoir un compresseur d'au moins 150 litres à 6 bars pour que la machine fonctionne).

La vitesse de la machine peut être changée en agissant sur le bloc de réglage situé à l'arrière de la machine avec la clef fournie.

La machine permet de travailler différents formats grâce à la tête réglable en hauteur qui peut museler des bouteilles allant de 0,37 à 1,5 litre.

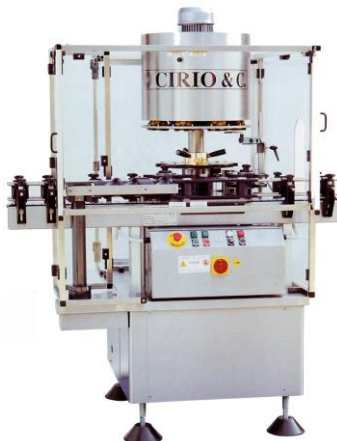
Comme la vitesse, la hauteur de la tête peut être changée en agissant sur le bloc de réglage situé à l'arrière de la machine avec la clef fournie.

Le chargement des muselets est effectué au moyen de la goulotte de distribution, en appuyant les muselets dans celle-ci et en retirant la tige ou au moyen d'un magasin à rotation ou encore avec un magasin de muselets à chargement depuis le bas qui a une capacité d'environ 1 500 muselets.

Elle ne peut traiter que des muselets à 4 fils avec capsule ou sans capsule.

Le même type de machine est aussi disponible en version économique.

CAPSULEUSE ROTATIVE



La rouleuse rotative est indiquée pour étirer et polir par roulage les capsules en simili plomb, polyaluminé et aluminium de différents types de bouteilles.

Caractéristiques principales :

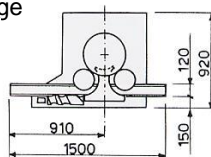
- Version à 4 ou 8 mandrins de roulage en bronze pour une longue durée, pression de roulage des rouleaux réglable à l'aide de ressorts élastiques en caoutchouc, motorisation des mandrins par un seul moteur central et une courroie plate.
- Mouvment central à engrenages, sélection des bouteilles à l'entrée par une vis sans fin, arbre central télescopique avec tige métrique pour faciliter le réglage ; le change du format a lieu par quelques simples opérations.
- L'utilisation de roulements à billes et de composants mécaniques à lubrification permanente, l'emploi de matériels inoxydables et un simple assemblage mécanique rendent facile l'entretien de la machine.
- Possibilité d'appliquer un dispositif mécanique de pré-polissage des capsules.

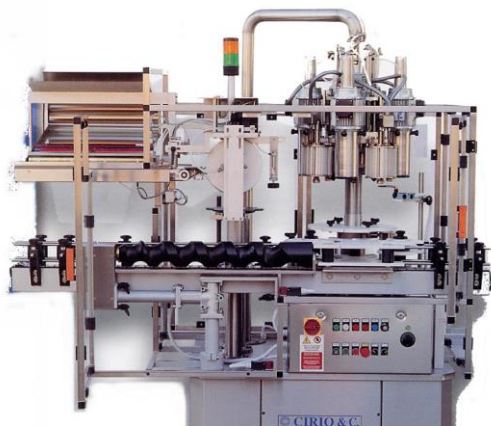
Modèle	23	24
Bouteilles / heures	Min 1500 Max 3500	Min 3000 Max 6500
Nombre têtes	4	8
∅ bouteilles	Min 50 mm Max 120 mm	Min 50 mm Max 120 mm
Moteur machine	0,75 kw	0,75 kw
Moteur têtes	0,75 kw	1,12 kw
Poids	650 kg	750 kg



Tête capsuleuse

Pré-plissage





MONOBLOC CAPSULATEUR À 4+4 TÊTES TOURNANTES, avec des têtes thermiques pour capsules en pvc et têtes roulantes pour capsules en polyaluminé / aluminium avec changement de têtes par rotation sur disques et distributeur de capsules complété d'un dispositif de reconnaissance de présence de capsules et magasin longue autonomie.

Soulèvement pneumatique des têtes thermiques à l'arrêt de la machine. Vitesse de la machine par réglage électronique, production de 3500 bouteilles à l'heure maximum, avec têtes roulantes (rotations de mandrins réglables électroniquement) et de 4000 bouteilles à l'heure avec des têtes thermiques.

Tension : 220 à 380 volts de courant triphasé avec consommation électrique de 4 kw pour les têtes thermiques et de 1 kw pour les têtes roulantes.

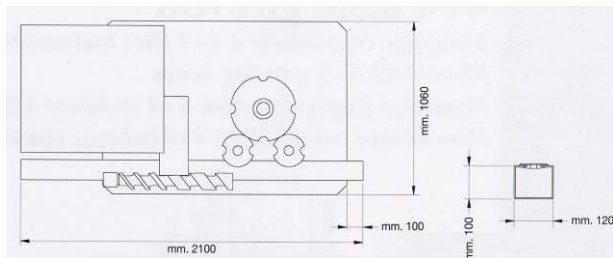
Moteur de la machine : 1,5 cv

Consommation d'air du monobloc ≈ 200 litres/minutes à 5 atmosphères

Capsules : hauteur maximum de 65 mm, trou à maximum 35 mm

Bouteilles : rondes et carrées

Poids machine : 800 kg



MONOBLOC DISTRIBUTEUR MODELE « COMPACT » TETES CAPSULAGES ET TETES RETRACTION



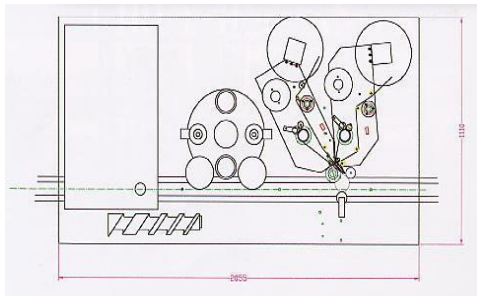
Le monobloc modèle **COMPACT**, étudié pour des petites et moyennes entreprises, offre la possibilité d'effectuer la confection complète de la bouteille à partir de la distribution jusqu'à la fermeture de la capsule en polyaluminé / aluminium / pvc et l'étiquetage de celle-ci.

Le monobloc est en effet équipé d'un **DISTRIBUTEUR** pour capsule avec **DISPOSITIF A ROTATION** avec 4 têtes pour la fermeture des capsules (2 têtes à rouleau pour les capsules polyaluminées / aluminium alternées à 2 têtes thermo-rétractiles pour la rétraction des capsules PVC) et d'une **ETIQUETEUSE** adaptée à l'application d'étiquettes de corps et rétro étiquettes adhésives sur bouteilles cylindriques.

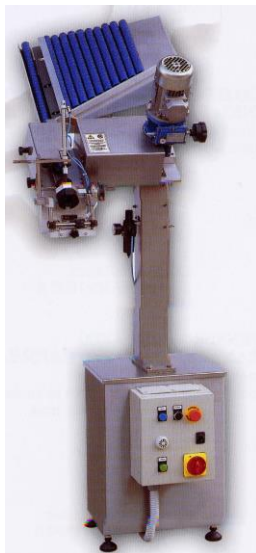
Le mouvement central de la machine est à engrenages, les groupes distributeur d'étiquettes sont indépendantes avec référence de position sur échelle graduée.

Possibilité pour l'application d'**IMPRIMANTE** pour le nombre de lots.

Cadence : 1200 / 2000 bouteilles / heure max.
Diamètre bouteille : Min 60 mm – max 108 mm
Poids : 550 kg
Dimension tapis : 120 x 100 H



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE POUR CAPSULES



MODELE BR200

Distributeur automatique pour capsules en aluminium, étain, poly-laminé et PVC.

Adapté pour être inséré dans la ligne d'embouteillage à la bande transporteuse. Le distributeur est complété avec des pinces pour bloquer le coup de la bouteille assurant ainsi un parfait centrage.

Caractéristiques :

- Production : 2 000 bouteilles / heure Maximum
- Hauteur bouteilles min/max : 210/370 mm
- Diamètre bouteilles min/max : 50/110 mm
- Consommation ai comprimé à 5 Bars : 35 lt/min
- Longueur capsules maximum : 70 mm
- Puissance électrique : 0,25 Kw/h
- Voltage : 220/380 triphasé
- Encombrements : 800x650x1800 h
- Poids : 100 Kg

CAPSULEUSE UNIVERSELLE DISTRIBUTEUR UNIVERSEL POUR APPLICATION DE CAPSULES VERSION NORMALE OU OPTIQUE

Le distributeur automatique universel convient à l'application de capsules thermo rétractables (avec une production de 3.000 bouteilles à l'heure), poly laminé, en étain, en aluminium et de grosses capsules pour le vin pétillant (avec une production de 1.500 bouteilles à l'heure) en ajoutant différentes options.

Cette machine est en effet disponible en différentes versions :



- Capsuleuse avec un système de centrage optique : indiquée pour centrer la mention écrite sur les grosses capsules avec une écriture verticale (au moyen du moteur pas à pas et de la photocellule adaptée) ;
- Capsuleuse avec une tête roulante : convient aux vins tranquilles qui utilisent une capsule en poly laminé léger ou en aluminium ;
- Capsuleuse avec tête thermique pour l'application de capsules thermo rétractables (seule version qui produise 3 000 bouteilles à l'heure).

La capsuleuse a été conçue pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises et est en mesure de capsuler avec n'importe quel type de capsule, des contenants en verre ayant des diamètres de 55 à 115 mm et une hauteur maximale de 370 mm.

La machine permet de travailler différents formats de bouteilles grâce au bloc distributeur équipé d'une manivelle de réglage, lequel peut capsuler des bouteilles allant de 0,50 à 1,5 litre.

Le fonctionnement de la machine est en partie mécanique et en partie pneumatique : la vitesse de la machine et la hauteur de la tour peuvent être changées au moyen d'une manivelle située à l'arrière de la machine.

Le chargement des capsules est effectué au moyen d'un magasin à plan horizontal, fourni avec la machine, en mesure de contenir environ 700 capsules. Sur demande, moyennant un supplément de prix, il est possible de monter sur la machine un magasin de chargement depuis le bas, qui a une capacité de 1.500 capsules environ.

Différentes versions :

- Capsuleuse pour tête roulante ou tête thermique, ou pour grosse capsules sans système de centrage optique
- Capsuleuse avec système de centrage optique
- Capsuleuse universelle

Options :

- Magasin depuis le bas
- Dispositif d'application de vis d'Archimède
- Equipement pour bouteille supplémentaire
- Vis d'Archimède supplémentaire pour bouteille cylindrique
- Photocellule de détection de présence de capsules
- Photocellule contrôle d'obstruction de bouteille en sortie
- Cône contenant la capsule

CAPSULEUSE MONOTETE AUTOMATIQUE POUR CAPSULE ALU



La capsuleuse automatique SIRIA, convenable pour appliquer, par moyen d'une distribution au vol, des capsules en plastique à pression, des capsules à vis, en aluminium et des capsules pré filetées sur bouteilles en verre. Elle est réalisée en acier INOX AISI 304, en acier alliés, en matériaux plastiques pour usage alimentaire qui rendent facile son nettoyage, sa stérilisation et son entretien garantissant ainsi sa durée de vie. Le remplacement des accessoires et le réglage en hauteur sont rapides et simples. L'élévation de la tête est de type mécanique, réglable en hauteur de 140 mm jusqu'à 380 mm. La machine est complétée pour un alimentateur capsules à vibration. Des dispositifs de sécurité spéciaux arrêtent immédiatement la machine pour éviter que les bouteilles se cassent et d'éventuelles anomalies.

Toutes les commandes électriques sont réalisées conformément aux normes en vigueur

Modèle	Moteur	Puissance kW	Production P/h
SIRIA	220-380	1,1	2700

CAPSULEUSE MONOTETE AUTOMATIQUE POUR BOUCHON PLASTIQUE SUR BOUTEILLES P.E.T.



La capsuleuse automatique modèle PLAST (PICK & PLACE) qui a une production maximum de 2500 b/h est utilisée pour l'application de capsules en plastique pré-filetées sur des bouteilles en P.E.T. Les bouteilles ont une hauteur qui varie de 180 mm à 360 mm au maximum et un diamètre de 115 mm. L'alimentation des capsules advient à travers un alimentateur circulaire à vibration, ensuite il les distribue à un système de déplacement PICK & PLACE. La tête magnétique prélève la capsule par prise, dégage le PICK & PLACE et ensuite l'applique à la bouteille. La machine est équipée de tête magnétique pour l'utilisation de bouchons pré-filetés, elle est actionnée par un moto-variateur qui augmente ou baisse ses tours de rotation. Le changement des outils et le réglage en hauteur sont rapides et simples, le soulèvement de la tête est mécanique, et il est actionné manuellement. Des dispositifs spéciaux de sûreté arrêtent immédiatement la machine pour éviter le cassage des bouteilles et de probables anomalies. La capsuleuse est entièrement réalisée en acier inoxydable, en matériels plastiques pour usage alimentaire et alliages d'acier qui en facilitent le nettoyage, la stérilisation et l'entretien.

Modèle	Moteur	Puissance Kw	Production P/h
PLAST	220-380	1,4	2700

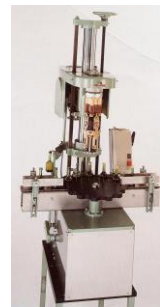
CAPSULEUSE ALUMINIUM PLASTIQUE



MODELE TM3

Modèle idéal pour vos tests en laboratoire ou de vos produits. Le réglage en hauteur s'effectue au moyen d'un volant. Vous pourrez donc passer d'un flacon de 30 mm à un flacon de 365 mm d'un coup de volant !

	L	I	H	Poids
TM3	0,90 m	0,50 m	1,30 m	180 Kg
TM4	1,18 m	1,18 m	1,62 m	300 Kg



MODELE TM4

Modèle de laboratoire conçu pour petits flacons. La sécurité y est accrue pour l'opérateur. Les flacons sont introduits dans une étoile de transfert. Cette machine peut être mise en ligne. Son réglage en hauteur est aussi aisé que le modèle TM3

CAPSULEUSE THERMORETRACTION AUTOMATIQUE CAPSULEUSE ROTATIVE 2 TETES

Version avec têtes capsuleuses :

- Capsules écologiques et étain longueur 60/65 mm
- Possibilité d'application pré lissages mécaniques /h
- Production 1200/2000 maximum bouteilles/h

Version avec têtes thermo rétractables :

- Capsules thermo rétractables longueur 60/65 mm
- Production 1200/2000 bouteilles/h

Capacité :

Minimum d'encombrement pour une introduction facile dans la ligne de production

Liaison :

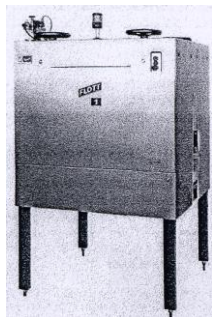
La sélection des bouteilles à l'entrée de la machine permet l'introduction dans la ligne et rend la capsuleuse indépendante de la vitesse de travail de la bande transporteur et simplifie la synchronisation avec les autres machines.



Tête capsuleuse



Tête thermo rétractable



La réutilisation des bouteilles usagées (verre de récupération) s'effectue à moindres frais et avec une perte de temps minime. Désormais, le travail fatiguant et coûteux consistant à éliminer à la main les restes de capsules et de bouchons appartient définitivement au passé.

Qu'il s'agisse de restes de stanniol, de capsules synthétiques ENO ou thermo rétractables, une machine entièrement automatique de la série FLOTT les enlèvent sans endommager le col des bouteilles

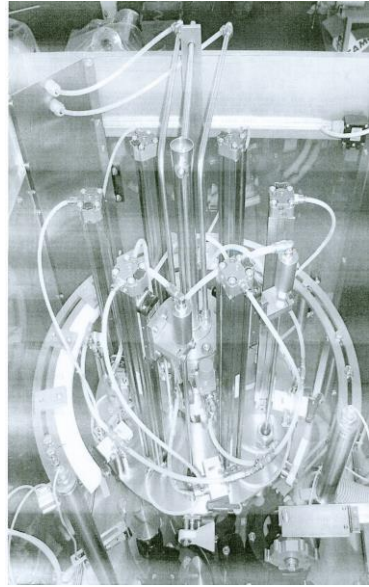
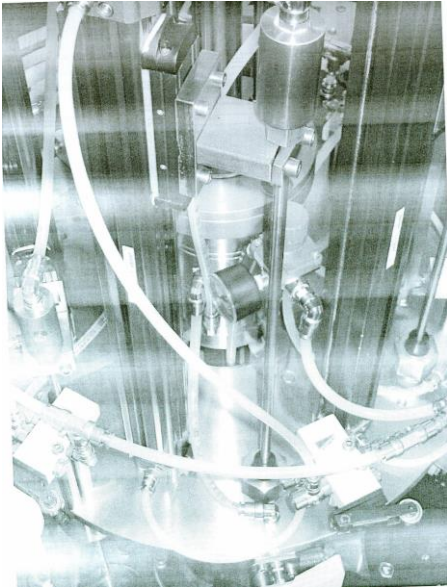
Mode de fonctionnement :

Les bouteilles mises en mouvement rotatif par deux vis sans fin passent devant une brosse. Cette brosse, réglable, se compose d'une quarantaine d'anneaux séparés pourvus de poils d'acier très résistants. On se contentera de changer les anneaux usés, et non pas la brosse toute entière. L'élimination des résidus de capsules peut se faire en choix grâce à un tiroir mobile ou un aspirateur de capsules. Sur demande la machine peut être livrée avec un dispositif d'aspiration de poussière de grattage. Ce dispositif se monte aussi sur des machines déjà livrées.

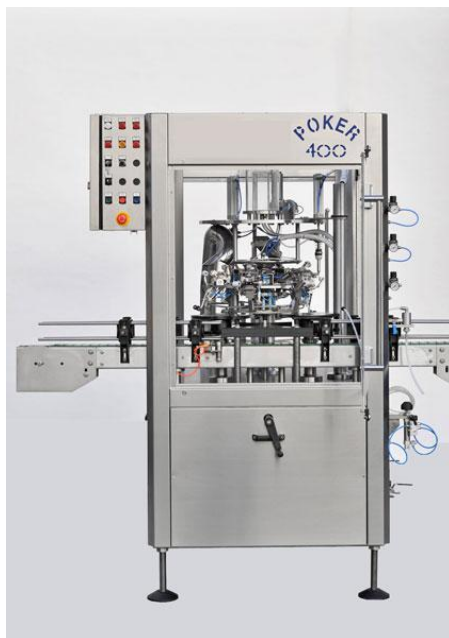
Si l'utilisation de verre neuf rend inutile le brossage, on peut facilement monter un guide de passage direct et obtenir ainsi le simple passage des bouteilles à travers la machine sans grattage. La FLOTT, qui a reçu l'homologation de la fédération des industries alimentaires, offre toutes les garanties possibles de sécurité. Elle est entièrement revêtue de tôles d'acier inoxydable résistant aux acides. Ces revêtements sont aisément amovibles ce qui permet un accès facile aux différents éléments de la machine pour l'entretien.

Données techniques		FLOTT 1	FLOTT 2	FLOTT 2H
Capacité	Fl/h	2 000/8 000 bouteilles de vin 2 000/4 000 bouteilles de champ.	3 000/14 000 bouteilles de vin 3 000/ 7 000 bouteilles de champ.	4 000/20 000 bouteilles de vin
Puissance	Kw	0,55 / 3,0 kW (brosses)	0,55 / 2 x 3,0 kW (brosses)	1,5 / 2 x 4,0 kW (brosses)
Puissance absorbée 3 phases*	220 V 380 V	7,4 A 12,8 A	23,8 A 13,7 A	37 A 24 A
Hauteur de travail avec tiroir	Mm	600 +/- 50	600 +/- 50	-
Hauteur de travail avec aspiration de capsules	Mm	850 +/- 50	850 +/- 50	850 +/- 50
Poids	Kg	550	700	800
Dispositif d'aspiration	kW	0,55 / 425 x 455 x 800	0,55 / 425 x 455 x 800	0,55 / 425 x 455 x 800

* option : tension spéciale



MONOBLOC AUTOMATIQUE DE DEGORGEMENT MODELE POKER 400



Cadence	400/500 bouteilles/h
Bouteilles	0.75 litres
Diamètre de la bouteille	70-114 mm
Hauteur de la bouteille	245-380 mm

Machine entièrement construite en acier inox.

La partie supérieure est formée par une tourelle dont la première à une rotation intermittente, avec 6 points de travail.

Chacune est équipée d'une pince de prise.

Pendant ce temps, une rotation exécute quatre opérations :

- Le dégorgement
- L'élimination de dépôt
- Le dosage de la liqueur
- L'égalisation.

MONOBLOC AUTOMATIQUE DEGORGEMENT – DOSAGE – RASAGE MODELE POKER 700



La partie supérieure est formée par deux tourelles, la première est à rotation continue et la seconde à rotation intermittente.

La première tourelle effectue le **dégorgement**, équipée de trois groupes de prise/fermeture bouteille, pendant l'exécution du cycle de travail elle renverse la bouteille du 65° environ et après enlève le bouchon couronne

Après l'extraction du bouchon, la bouteille, qui reste en position inclinée, est fermée pour réduire la sortie du vin. Avant de la fin de la rotation la bouteille est portée de nouveau en position verticale pour être chargée sur le transporteur à bande.

La seconde tourelle, avec 6 points de travail chacun équipée avec pince de prise pendant une rotation exécute trois opérations :

- L'élimination de dépôt (la bouteille reste en position verticale),
- Le dosage de la liqueur (la bouteille est positionnée à 65° comme on fait déjà sur la première)
- L'égalisation (cette dernière opération se fait après que la bouteille a été guidée en position verticale).

Dans le parcours entre la première et la seconde tourelle est installé un groupe qui contrôle la présence du bouchon et de la bidule.

Dans le cas où le premier ou le deuxième ne seraient pas éjectés pendant le dégorgement, la machine est automatiquement bloquée pour empêcher à la bouteille pas débouchée d'entrer sur la deuxième tourelle.

AGITATEUR AUTOMATIQUE Modèle. « 2007A-1R/3 »



Agitateur automatique pour le mélange de liqueurs.
Production : 1.700 bouteilles / heure environ, V. 380/50/ triphasé

L'agitateur automatique a été conçu et réalisé pour répondre aux besoins des petites et moyennes entreprises : il est en mesure d'atteindre une production horaire d'environ 1 700 bouteilles ; il convient pour mélanger la liqueur contenue dans la bouteille.

Le chargement et le déchargement sont réalisés au moyen de manipulateurs mécaniques et la bouteille, à compter du moment où elle entre dans la machine et jusqu'à sa sortie, est retournée 4 fois au moyen d'un tambour qui tourne autour de son axe horizontal.

Le fonctionnement de la machine est mécanique et pneumatique : elle est en effet mise en mouvement au moyen d'un moteur d'une puissance de 0,37 KW et le blocage de la bouteille dans le tambour est effectué au moyen de cylindres pneumatiques (il faut avoir un compresseur d'au moins 200 litres à 6 bars pour que la machine fonctionne).

La vitesse de fonctionnement de la machine peut être changée au moyen de la poignée spécifique située sur le groupe du motoréducteur. La machine permet de manipuler différents formats de bouteilles : de 0,37 litre à 1,5 litre (de \varnothing 70 mm à \varnothing 115 mm et des hauteurs allant de 240 mm à 370 mm).

Le changement de format de la bouteille est simplement effectué en mettant ou en retirant des entretoises prévues à cet effet dans le tunnel du tambour de renversement.

TRANSPORTEUR DE BOUTEILLE



Poumon de décompression, « va et vient » avec variateur de vitesse.



Elévateur de bouteilles vertical avec réglage mécanique des guides. S'adapte à différents formats de bouteilles.



Convoyeur à bouteilles à 1 voie avec bac de lubrification et tendeur de chaîne.



Table de dépose 14 voies avec bac de lubrification et variateur de vitesse (sortie sur 2 fois 1 voie)



Poumon de chargement spécial type « SLITTOR » pour bouteilles carrées avec variateur de vitesse



Plateau de chargement avec variateur de vitesse



1. Station de départ avec table de chargement rotative
2. Station d'entraînement avec variateur de vitesse et table d'accumulation rotative
3. Groupe d'angle 90° avec variateur de vitesse avec disque
4. Groupe d'angle 90° avec disque.



ETIQUETEUSES ROTATIVES GRANDES CADENCES DE 3000 A 20 000 BOUTEILLES / HEURE



NEWTEC
labelling



MODELE ELLE POUR CARTONS



Auto-station d'étiquetage adhésive, indépendante avec support au sol autonome :

La versatilité et la facilité d'emploi permettent d'étiqueter des cartons, sacs, gros bidon, boîtes métalliques, etc... La station est munie d'une station de timbrage thermique à haute définition, avec réglage de la position de la superficie d'impression (largeur/hauteur) par rapport à des étiquettes déjà appliquées (sans aucune limitation dimensionnelle). La machine est équipée d'un clavier numérique pour la transmission des informations entre le logiciel créateur d'étiquettes et la station d'étiquetage.

MODELE ELLE ADF POUR BIDONS



Auto-station d'étiquetage adhésive, totalement indépendante avec support au sol autonome (spéciale en version ADF antidéflagrant) :

La versatilité et la facilité d'emploi permettent d'étiqueter des cartons, sacs, gros bidon, boîtes métalliques, etc... Il s'agit de la version ADF de la station standard. L'armoire électrique est ADF, les commandes sont activées de façon pneumatique, la motorisation est de type pneumatique, tous les dispositifs automatiques sont rigoureusement compatibles avec la norme ADF.



La station est munie d'une station de timbrage mécanique (commandée de façon pneumatique) et munie de cliché, cartouche pour distribution de l'encre et un lot de caractères en gomme pour permettre de composer les textes à imprimer.

ETIQUETEUSES AUTOMATIQUES MODELE « TIGER S1 E1 PC »



Machine étiqueteuse automatique de type linéaire pour étiquettes autocollantes. Les étiqueteuses **TIGER** se basent sur un système modulaire étudié pour satisfaire complètement les demandes du moderne packaging de tous secteurs des détergents, cosmétique, pharmaceutique, alimentaire, huiles comestible et non, boissons.

Cette machine est idéale pour confectionner conteneurs cylindriques et façonnées, à base carrée, rectangulaire ou ovale avec étiquette de corps, contre-étiquette et bande de garantie.

DONNEES TECHNIQUES						
MODEL	S1E1 C	S1E1 P	S2E2 P	S2E2 PC	S2/S3/S4	V32/V70
Type de Conteneur	Cylindrique	Rectangulaire	Rectangulaire	Cylindrique et Rectangulaire	Rectangulaire	Cylindrique et Rectangulaire
Vitesse (cph)	1.000-3.600	1.000-3.600	1.000-3.600	1.000-3.600	1.000-3.600	6.000-8.000
Nombre de Appicateurs	1	1	2	2	2-3-4	2-3-4
Tolerance de application	± 0,6 mm	± 0,6 mm	± 0,6 mm	± 0,6 mm	± 0,6 mm	± 0,6 mm

ETIQUETEUSES AUTOMATIQUES MODELE « LEOPARD AD 720 F6 S4 E4 + CMP »



Machine rotative à 6 porte-vérins de blocage bouteille, conçue pour l'application **en autoadhésif** sur des bouteilles cylindriques des suivantes étiquettes en papier et non transparentes :

- **Etiquette de corps**
- **Collerette ou collerette « champagne »**
- **Contre-étiquette**
- **Médaille**

La machine a les têtes autocollantes avec moteur pas à pas à haut rendement, avec un système d'entraînement à double rouleau et vitesse de la tête autocollante synchronisée avec la machine.

Cadence demandée : **3000 bouteilles / heure** sur un format de **bouteille cylindrique** avec le **CRANTAGE sur le fond**.

- Transfert du papier au moyen d'un moteur pas à pas pour faire sortir le papier et récupérer le film vide
- Changement automatique de la vitesse de la tête autoadhésive synchronisée à la machine
- Photocellule d'arrêt du papier auto-réglable pour les différentes couleurs de l'étiquette
- Distributeur d'étiquettes réglable
- Photocellule de présence du récipient
- Tableau des commandes installé sur la même tête
- Hauteur maximale du passage du papier 200 mm.
- Vitesse maximale de la sortie du papier: 40 mètres par minute
- Diamètre extérieur maximal du rouleau 300 mm
- Longueur maximale de l'étiquette mm.180.

ETIQUETEUSE ADHESIVE LINEAIRE MODELE « ACL 1 »



Ø Bouteilles :
Dimensions du tapis :

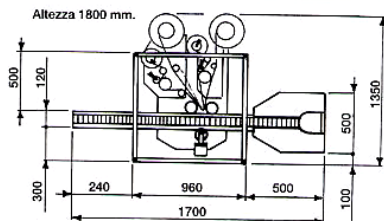
Minimum 64 mm / Maximum 110 mm
120 X 100 mm

Elle applique l'étiquette du corps et la contre-étiquette adhésives sur des bouteilles cylindriques de 64 mm mini à Ø 110 mm maxi. Le changement du format ne demande que le réglage des parois de contenance. Les distributeurs des étiquettes sont installés sur glissières avec des échelles de référence et permettent la plus grande flexibilité et praticité d'emploi. La hauteur de l'étiquette du corps à appliquer est de 150 mm et la contre étiquette à appliquer est de 110 mm max sur un rouleau d'un diamètre de 250 mm avec une percée d'un diamètre de 76 mm. La production fixe est de 1000 bouteilles/h. La hauteur de la table de travail varie de 850 à 950 mm max selon les exigences. Sur demande, la machine peut être équipée d support et d'une tête pour fermer les capsules aluminium/ étain ou thermo rétractable et distributeur de capsules. Disponibilité pour versions spéciales ou personnalisées, application d'une imprimante par pression pour le lot de production.

Voltage	220/380 V- 50/60 Hz
Moteur machine	HP 0.25 – 0.18 kW
Absorption totale	0.36 kW
Air comprimé demandé	5/6 bars
Poids	230 kg

**Machine avec protection sûreté complète :
production 1000 bouteilles/h**

Groupe étiquetage contre étiquette
Distributeur de capsules avec pinces et pousse capsule
Adaptée pour l'application d'étiquettes de corps sur bouteilles cylindriques



ETIQUETEUSE ADHESIVE LINEAIRE MODELE « ACL 2 »



Ø Bouteilles :
Dimensions du tapis :

Minimum 64 mm / Maximum 110 mm
120 x 100 mm

Elle applique l'étiquette du corps et la contre-étiquette adhésives sur bouteilles cylindriques de Ø 64 mm mini à Ø 110 mm maxi. Le changement du format ne demande que le réglage des parois de contenance et de roulement. Les distributeurs des étiquettes sont complets avec carte électronique et moteur pas à pas, sont installés sur glissières avec échelles de référence permettent la plus grande flexibilité et praticité d'emploi. Sur demande, la machine peut être équipée de support et tête pour fermer capsules aluminium / étain ou thermo-rétractable et DISTRIBUTEUR de capsules. Disponibilité pour versions spéciales ou personnalisées d'application d'une imprimante par pression pour le lot (avec air comprimé 2/3 bars).

Voltage : 220/380 V 50/60 hz
Moteur entraînement : HP 0,50 0,38 kW
Moteur rotation rouleaux : HP 0,25 0,18 kW
Absorption totale : 0,56 kW
Poids : 310 kg

Production 1500 bouteilles par heure

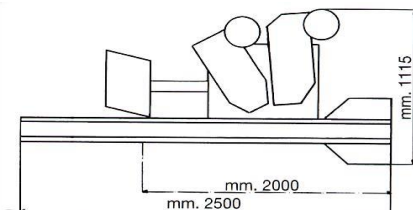
Groupe étiquetage contre étiquette

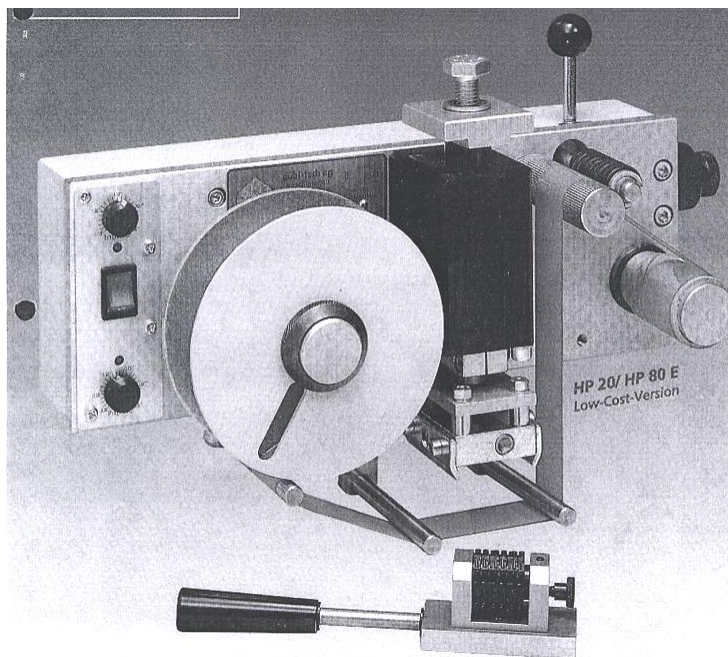
Support capsulage avec tête pour fermeture capsules

Supplément vis entrée pour autre format de bouteille

Distributeur de capsules modèle S1500 complet

(pince et petite tête pousse capsule)





Marquage sur bouteilles 2 fois 6 chiffres



Pour la pose **d'étiquette de corps** sur un format de bouteille.

Les groupes étiquetages sont complets de rouleaux mécaniques.

Machine à 4 têtes et sans entrainement et table accumulation bouteilles

Quantité max groupes	3
Quantité têtes	4
Mouvement groupes étiquetage	Moteur pas-à-pas
Types étiquettes	Etiquette de corps, Contre-étiquette, Millésime
Insertion bouteille	Sur vis entrée
Hauteur table de travail	850/950 mm
Etiquetage	Système rotative sur plateaux
Sens rotation machine	Horaire
Change format bouteille	Etoiles-convoyeur-vis-entrée
Départ étiquettes	Photocellule
hauteur max étiquette	140 mm
Longueur max étiquette	120 mm
Hauteur max contre-étiquette	140 mm
Longueur max contre-étiquette	80 mm
Type bouteille	Ronde – Carrée - Façonnée
Ø max bobine étiquettes	250 mm
Ø min/max bouteille ronde	64/110 mm
Hauteur max bouteille	330 mm
Branchement électrique	220-380 volts – triphasé – 50/60 Hz
Absorption électrique	1.2 kW
Absorption air comprimé	Sans air (totalement mécanique)
Production par heure	2500 bouteilles / heure
Mesures machine	2000 x 1600 x 1850 mm
Poids machine	650 kg

ETIQUETEUSE AUTOMATIQUE ADHESIVE MODELE « ASTRA »



Elle applique l'étiquette du corps à la première station, l'étiquette de cou à la deuxième station et l'étiquette médaille à la troisième station sur bouteilles rondes et carrées. Mouvements sur roulement à billes et dispositif automatique de sécurité pour bloquer le mouvement. Sur demande elle peut être équipée avec têtes automatiques de scellage des capsules en aluminium / papier d'étain ou capsules PVC et de clôture des grandes capsules SPUMANTE avec orientation électronique. De construction très simple, elle permet la plus grande facilité d'usage. Elle est indiquée pour être insérée dans n'importe quelle ligne d'embouteillage. Possibilité d'appliquer une imprimante du numéro de partie et une quatrième station pour le groupe d'application de la contre étiquette adhésive sur bouteilles cylindriques seulement, avec contrôle électronique.

Machine adaptée à l'application d'étiquette de corps et collerette champagne sur un format de bouteilles.

Complète de protection de sûreté.

Production : 800/1200 bouteilles / heure

Equipped pour autre format de bouteille

Supplément pour fermeture coiffe champagne 2 têtes

Dispositif orientation coiffes champagne (placé sur convoyeur à la sortie étoile avec orientation électronique position)

Support capsulage avec tête fermeture « vins tranquilles ».



Formeuse automatique modèle « 376 ». Machine apte à la formation de cartons du type à l'américaine, avec la fermeture du fond au moyen de bande adhésive en PVC (mod.376/N) ou avec colle Hot Melt (mod.376/C).

Caractéristiques :

Magasin porte carton installé en horizontal au centre de la machine sur la partie basse postérieure.

Chariot multifonction pour la préhension, l'ouverture et la translation du carton à commande électromécanique.

Fermeture automatique des pattes courtes inférieures à commande électropneumatique.

Fermeture automatique des pattes longues avec carton en mouvement.

Groupe ruban (ou Groupe colle) pour la fermeture de la partie inférieure du carton avec ruban adhésif (ou colle Hot Melt).

Dispositifs de contrôle de la présence du carton dans le magasin, du carton en translation et du trop-plein à la sortie.

Afficheur « touch screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôle à baisse tension, dispositif de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.

Cadence	c/min	15/23
Autonomie magasin cartons	n.	100/150
Puissance installée	kW	1.5 + groupe colle (3.5)
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	1/2
Consommation d'air	l/1'	80/100



Formeuse automatique modèle « 382/C ». Machine apte à la formation du carton du type à l'américaine ou du BIB avec la fermeture du fond au moyen de colle Hot Melt.

Caractéristiques :

Magasin porte cartons réglable aux différents formats.
Préhension des cartons au moyen d'un système à ventouses.
Un système à commande électropneumatique, prélève le carton plat du magasin, l'ouvre et le transfère à la zone de distribution de la colle.
Avancement du carton à commande électromécanique avec positionnement géré par encodeur et vitesse contrôlée par inverter ;
Fermeture automatique des pattes courtes inférieures.
Dispositif pour l'équerrage des cartons à contrôle électropneumatique.
Fermeture des pattes longue inférieures et maintien pendant le pressage automatique.
La distribution de la colle est faite seulement avec la machine en mouvement et la présence du carton.
Groupe de pressage du fond du carton à contrôle électropneumatique.
Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine. Les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.
Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à basse tension. Dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

- Machine gérée par un PLC Siemens série S7

Cadence	c/min	14/20
Autonomie magasin cartons	n.	100/150
Puissance installée	kW	1.5 + groupe colle (3.5)
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	½
Consommation d'air	l/1'	150



Machine indiquée à la formation de cartons du type à l'Américaine avec fermeture du fond par colle à chaud.

Caractéristiques :

Magasin cartons fixe, monté avec inclination de 30° au centre de la partie postérieure de la machine.

Prise des cartons du magasin : par système à ventouses.

Entraînement du carton de la position de prise, ouverture, collage, déchargement carton fini, par chariot de translation monté sur une guide, contrôlé mécaniquement par système à bielle à 5 points (mouvement continu et synchronisé aux autres mouvements).

Positionnement et soulèvement des ventouses pour calage de la partie inférieure du carton par came synchronisé au mouvement.

Ouverture du carton par système à pantographe par came synchronisé au mouvement.

Pliage des deux rabats courts par mouvement mécanique opéré par came synchronisé au mouvement.

Collage pendant transit du carton par système automatique contrôlé par senseurs électromagnétiques.

Dispositif de calage de la partie inférieure du carton à ventouses (ce système permet d'ouvrir le carton même s'il y a des gouttes de colle dedans).

Système d'équerrage automatique du carton au moment du pressage.

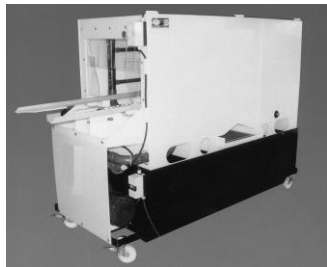
Fermeture des deux rabats longs et pressage automatique du fond

Réglage du magasin et autres organes par volants à mains sur vis sans fin, poignées de serrage, règles millimétriques.

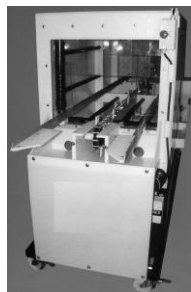
Automate Siemens avec display qui permet la gérance des opérations de la machine et indique les anomalies possibles.

Cadence	c/min	25/42
Autonomie magasin cartons	n.	200/300
Puissance installée	kW	2 + groupe colle (3.5)
Pression d'exercice	Bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	½
Consommation d'air	l/1'	200/250

LAVEUSES DE CAISSES



Les machines pour le lavage caissettes sont réalisées pour satisfaire les exigences des clients qui ont un problème de lavage de caissettes pour le vin après usage. Ces machines sont aussi bien destinées aux petites qu'aux grandes caves. Le lavage très puissant élimine les salissures et les germes en cours de vendange et garantit un gain de temps très important pour le nettoyage définitif. Principe du tunnel :



- Un lavage très puissant, les cagettes passent entre les rampes de lavage sur une longueur de 1,10 m alimentées par une pompe de 65m3h.
 - Les rampes en PVC sont percées de fentes très larges (3mm) pour éviter le bouchage des gicleurs et des baisses de pression.
 - Lavage effectué par eau recyclée travaillant en circuit fermé avec un bac de grand volume (660 ml) permettant une grande autonomie.
 - Récupération des déchets sur un tiroir filtrant et nettoyage du bac par les ouvertures latérales.
- L'intérieur du tunnel est équipé de glissières pour le guidage des cagettes et d'une chaîne folle munie de petits taquets (version manuelle) obligeant les cagettes poussées manuellement à ne pas se coller les unes contre les autres, pour assurer un lavage de toutes les faces.
 - En bout de tunnel les cagettes sont rincées intérieurement à l'eau claire, éliminant toutes traces d'eau souillée.
 - Cette machine est conçue pour recevoir un moteur électrique entraînant la chaîne assurant ainsi l'avancement des cagettes automatiquement.
 - Existe en trois versions : Entraînement manuel (avec et sans chaîne), entraînement mécanique (cadence de 100 à 800 caisses/h).

LAVEUSE DE CAISSE GRANDE CADENCE



Machine simple de conception et d'utilisation qui apporte un lavage très puissant, elle est conçue pour être intégrée dans un système d'alimentation et d'évacuation des caisses par tapis convoyeur et sans intervention humaine. Seule la vidange du bac de réserve d'eau reste à faire quotidiennement.

Consommation : eau de rinçage 3m3/h, électrique 14,5 kW/h, 380 volts triphasé 30 ampères

Encombrements (Lxlxh) : 4,10 m X 1,83 m X 2,04 m

CROISILLONEUSES DE DIVISEURS MODELE 2001 -2002 – 2003 - 2004



Croisilloneuse modèle « 2001-2002-2003-2004 ». Machine apte à la préhension, à l'ouverture et à l'introduction en automatique de croisillons de type compact.

Caractéristiques :

Magasin croisillons réglable aux différents formats et avec un mouvement pas-à-pas en fonction de l'épaisseur des croisillons.

Un système à commande électropneumatique compense la différence d'épaisseur entre le centre et les extrémités des croisillons.

Un chariot avec ventouses prélève, ouvre et introduit les croisillons dans les cartons (ce système permet de maintenir le croisillon bloqué et bien équerré jusqu'à son dépôt dans le carton).

Un centreur à commande automatique permet une introduction facile du croisillon à l'intérieur du carton (seulement pour l'introduction du croisillon dans un carton vide).

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôle à basse tension, dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.

Pour faciliter la descente du croisillon entre les bouteilles, la machine peut être dotée d'un convoyeur interne, vibrante et motorisé et par un dispositif à commande électropneumatique.

		2001	2002	2003	2004
Cadence	A/h	900/1800	1400/1600	1400/2200	1400/2600
Puissance installée	kW	1.5	2	2	2
Pression d'exercice	Bar	5	5	5	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8	3/8	3/8	3/8
Consommation d'air	l/min	120	150	150	160

CROISILLONEUSE DE DIVISEURS MODELE « 2010 »



Croisillonneuse modèle 2010. Machine apte à la préhension, à l'ouverture et à l'introduction en automatique de croisillons de type compact.

Caractéristiques :

Double magasin croisillons positionné au-dessus du convoyeur cartons, réglable aux différents formats avec mouvement pas-à-pas en fonction de l'épaisseur du croisillon.

Un double chariot avec ventouses, prélève n ouvre et introduit les croisillons sur les bouteilles dans les cartons (ce système permet de maintenir le croisillon bloqué et bien équeré jusqu'à son introduction dans le carton). Les cartons avec les bouteilles devront être précédemment tournés sur le convoyeur carton.

Un convoyeur motorisé alimente les cartons à la machine, les positions dans la zone d'introduction croisillon et les décharge.

Dispositif de rotation cartons de 90° à installer sur le convoyeur à l'entrée et sortie de la croisillonneuse.

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôle à basse tension, dispositif de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7

Pour faciliter la descente du croisillon entre les bouteilles, la machine peut être dotée d'un convoyeur interne, vibrante et motorisé et par un dispositif à commande électropneumatique.

		Modèle 2010
Cadence	A/h	1500 de 12, 1800 de 6
Puissance installée	kW	2
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	150

CROISILLONEUSE DE DIVISEURS MODELE « 2000/E »



Croisillonneuse modèle « 2000/E ». Machine apte à la préhension, à l'ouverture et à l'introduction en automatique de croisillons de type compact.

Caractéristiques :

Magasin croisillons réglable aux différents formats et avec un mouvement pas à pas en fonction de l'épaisseur du croisillon.

Un système à commande électropneumatique compense la différence d'épaisseur entre le centre et les extrémités des croisillons.

Un chariot avec ventouses prélève, ouvre et introduit les croisillons dans les cartons (ce système permet de maintenir bloqué et bien équerré le croisillon jusqu'au dépôt dans le carton).

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôle à basse tension, dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.

Pour faciliter la descente du croisillon entre les bouteilles, la machine peut être douée d'un convoyeur interne, vibrant et motorisé et par un dispositif à commande électropneumatique.

		Modèle 2000/E
Cadence	A/h	750 de 12, 1400 de 6
Puissance installée	kW	1.5
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	120



Machine apte à l'encartonnage automatique de bouteilles en carton du type à l'américaine, avec disposition des bouteilles en horizontale, avec l'introduction en automatique du diviseur, ou avec la disposition des bouteilles en verticale.

Caractéristiques :

Un convoyeur bouteilles motorisé, avec motorisation gérée par inverter, alimente les bouteilles à la zone de préhension.

Un système de comptage garantie la préparation de l'exacte numéro de bouteilles à prélever.

Un convoyeur bouteilles motorisé, complet de groupes d'arrêt et de sélection, alimente, positionne et décharge automatiquement le produit.

Un groupe de centrage à commande électromécanique permet de centrer les cartons pour une entrée correcte des bouteilles à l'intérieur des mêmes ;

Machine douée d'une tête pour l'encartonnage couché.

Machine complète d'un magasin porte-diviseurs et du dispositif pour l'introduction du diviseur façonné sur le fond du carton et entre couche et couche.

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à basse tension, dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents ;

Machine gérée par un PLC Siemens série S7

La machine est disponible en plusieurs modèles :

M.I.2.E.B.C : 2200 b/h couchées ; jusqu'à 7000 b/h debout

M.I.4.E.B.C : 3000 b/h couchées ; jusqu'à 10000 b/h debout

M.I.6.E.B.C : 4000 b/h couchées ; jusqu'à 12000 b/h debout

ENCARTONNEUSE MODELE « WRAP-AROUND MS10 »



Encartonneuse automatique WRAP AROUND modèle « MS 10. Machine apte à l'alimentation du produit (BIB, fardeaux, bouteilles, etc.), à la préparation de la couche de produit à confectionner, à la préhension de la découpe de carton du magasin et à la formation du carton externe avec encollage des pattes avec colle chaude.

Cadence : 10/15 c/m

Caractéristiques :

Convoyeur motorisé pour le transfert du produit avec motorisation gérée par inverter.

Pousseur automatique pour la préparation du produit.

Magasin cartons réglable aux différents formats.

Système de préhension de la découpe de carton avec ventouses qui laissent le carton dans la zone de réception produit et du premier pliage du carton.

Translateur à commande électromécanique qui transfère le produit et le carton dans les différentes zones de fermeture pattes, distribution colle et pressage.

Groupe colle avec bac de fusion, tubes, pistolets de distribution colle et électrovanne de commande.

Groupe de fermeture des pattes longues et pressage à commande électropneumatique.

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à basse tension, dispositifs de sécurité et protection pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.



ENCARTONNEUSE AUTOMATIQUE MODELE « M.I. »

Caractéristiques :

Contrôle électronique des bouteilles à prélever (option). Diagnostic de fonctionnement avec détection anomalie à display (option). Déblocage automatique des bouteilles coincées. Centrage et positionnement des croisillons par centreur à lamelles flexibles. Transfert de la tête par mouvement à 2 axes contrôlés. Machine gérée par automate Siemens



Machine indiquée pour encarter des bouteilles ou d'autres récipients dans des caisses carton de type « Américaine », barquettes, caisses pvc, caisses en bois, etc...

Versions de la machine :

MI 1/2, cadence : 5-7 cycles / 1'' (3500/5000 bouteilles / heures de 6-12)

MI 2/4, cadence : 5 cycles / 1'' (7200 bouteilles / heures de 6-12)

MI 3/6, cadence : 5 cycles / 1'' (10000 bouteilles / heures de 6-12)

MI 4/8, cadence : 4-5 cycles / 1'' (12000/14000 bouteilles / heures de 6-12)

MI 5/10, cadence : 4-5 cycles / 1'' (14000/18000 bouteilles / heures de 6-12)

ENCOLLEUSE AUTOMATIQUE C.R.C.

Machine indiquée à la fermeture supérieure du carton du type à l'américaine au moyen de colle Hot Melt. La machine est disponible aussi en version C.R.C.D pour la fermeture du carton dessous/dessus avec colle chaude et en version C.R.C/N pour la fermeture avec colle et ruban adhésif.



Caractéristiques :

Dispositif automatique de sélection cartons à l'entrée de la machine. Entraînement des cartons au groupe de collage par des barres branchées à 2 chaînes parallèles. Bords de guidage réglables. Fermeture automatique des rabats supérieurs. Section de pressage cartons à la sortie de la machine. Machine complète d'équipement électrique, panneau électrique avec contrôles à baisse tension et dispositifs et protections de sécurité aux normes CE. Machine réglable pour tous les formats. Automate Siemens avec display pour gérance des fonctions de la machine et la visualisation de possibles anomalies.

Cadence	c/h	1000/2500
Puissance installée	kW	4/5
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/1'	60÷100



Encolleuse automatique modèle « C.R.C.E ». Machine apte à la fermeture supérieur du carton du type à l'américaine au moyen de colle Hot Melt.

Caractéristiques :

Dispositif automatique de sélection cartons à l'entrée de la machine.

Transfert des cartons au groupe de fermeture et d'encollage au moyen d'une barre opérée par deux chaînes parallèles.

Fermeture de la patte courte antérieure au moyen d'un dispositif façonné au passage du carton.

Fermeture de la patte courte postérieure au moyen d'un « marteau » à commande électropneumatique.

Groupe colle complet du bac de fusion, tube, pistolet de distribution de la colle avec buses et électrovanne de commande.

Dispositif de pressage carton à commande électropneumatique.

Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à basse tension, dispositifs de sécurité et protections pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.

Cadence	c/h	800/1500
Puissance installée	kW	4/5
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/1'	60÷100



Encolleuse automatique modèle « C.R.C. DP ». Machine apte à la fermeture supérieure du carton du type à l'américaine au moyen de colle Hot Melt, avec l'alimentation des cartons sur double file.

Caractéristiques :

Dispositif automatique de sélection cartons à l'entrée de la machine.

Transfert des cartons au groupe de fermeture et d'encollage au moyen d'une barre opérée par deux chaînes parallèles.

Fermeture de la patte courte antérieure au moyen d'un dispositif façonné au passage du carton ;

Fermeture de la patte courte postérieure au moyen d'un « marteau » à commande électropneumatique.

Groupe colle complet du bac de fusion, double tube, double pistolet de distribution de la colle et double électrovanne de commande.

Double fermeture des pattes longues au passage du carton au moyen de tubes façonnés en acier inoxydable.

Double dispositif de pressage cartons à commande électropneumatique.

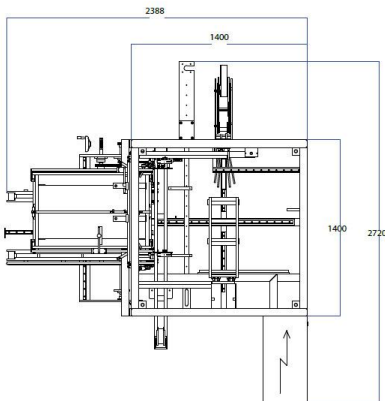
Afficheur « touch-screen » pour le contrôle des fonctions de la machine, les changements de format et la visualisation des éventuelles anomalies.

Machine complète d'installation électrique, cadre électrique avec contrôles à base tension, dispositifs de sécurité et protection pour la prévention des accidents.

Machine gérée par un PLC Siemens série S7.

Cadence	c/h	2000/5000
Puissance installée	kW	5/6
Pression d'exercice	Bar	5
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/1'	80÷120

MONOBLOC D'ENCARTONNAGE MODELE "F//N 1"

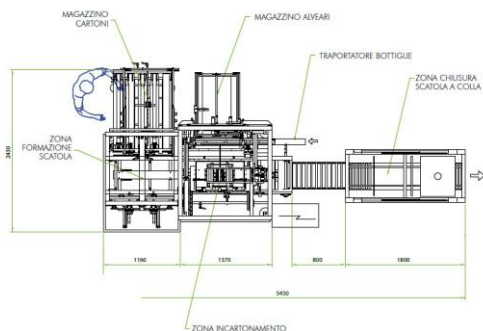


Machine apte à la formation du carton avec le pliage des pattes courtes inférieures, à la préparation du paquet des bouteilles, à la préhension du croisillon avec son introduction sur le paquet des bouteilles.

La tête prélève les bouteilles avec le croisillon et les introduit à l'intérieur du carton. Fermeture dessous et dessus avec bande adhésive.

Cadence	B/h	1800 en cartons de 6 2500 en cartons de 12
Capacité de stockage cartons	n.	100/120
Capacité de stockage croisillons	n.	100/120
Puissance de la machine	kW	2
Pression d'exercice	Bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/1'	300

MONOBLOC D'ENCARTONNAGE MODELE "F/I/C 2 - F/I/N 2"



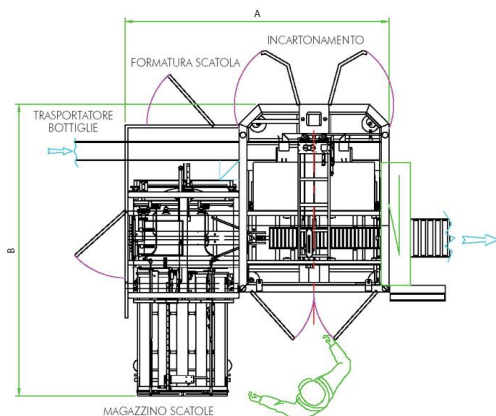
Machine apte à la formation du carton avec le pliage des pattes courtes inférieures, à la préparation du paquet des bouteilles, à la préhension du croisillon avec son introduction sur le paquet des bouteilles.

La tête prélève les bouteilles avec le croisillon et les introduit à l'intérieur du carton. Fermeture dessous et dessus avec colle chaude.

Il y a aussi la version avec fermeture au moyen de bande adhésive (mod. « F/I/N2 »)

Cadence	B/h	3000 en cartons de 6 et 12
Capacité de stockage cartons	n.	100/120
Capacité de stockage croisillons	n.	100/120
Puissance de la machine	kW	3
Pression d'exercice	Bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/1'	300

MONOBLOC D'ENCARTONNAGE MODELE « F/I »



La machine permet de former le carton avec le pliage des pattes inférieures et d'introduire les bouteilles à l'intérieur de ce dernier.

La machine est disponible en plusieurs modèles :

F/I 1 : 3000 b/h

F/I 2 : jusqu'à 7000 b/h

F/I 3 : jusqu'à 10000 b/h

Type	Dimension (mm)	
	A	B
F/I 1	2725	3000
F/I 2	2725	3000
F/I 3	3500	3000

PALETTISEUR AUTOMATIQUE ELECTRONIQUE



Machine apte à la palettisation de boîtes en carton type à l'Américaine en différentes configurations de palettisation.

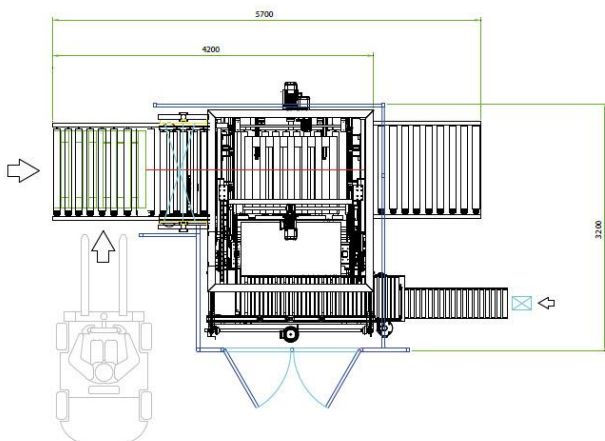
Cadence : 1,5 couche par minute

Caractéristiques :

- Préparation du produit à palettiser à partir du bas.
- Préparation de la couche des cartons et leurs transferts sur plate-forme mouvante par poussoir à mouvement en continu (en présence de cartons).
- Tête mouvante avec recherche automatique de la position de la couche à décharger.
- Dispositif automatique pour l'équerrage parfait de la couche à décharger.
- Plate-forme de déchargement avec ouverture en deux directions opposées (système automatique pour le compactage de la couche des cartons).
- Machine équipée avec installation électrique avec armoire électrique centralisée, dispositif de contrôle, et complètement gérée par PLC Siemens.

Options :

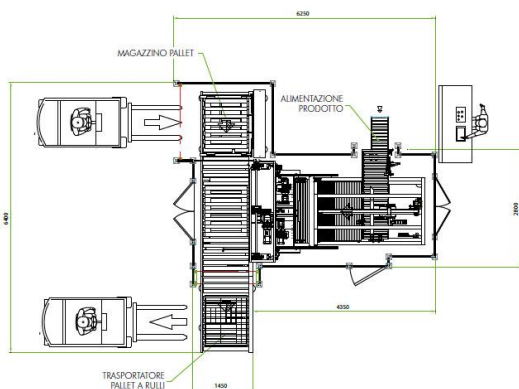
- Alimentateur automatique des cartons à 2 tapis en caoutchouc à nid d'abeille, pour l'alimentation des cartons au Dépalettiseur.
- Software pour diagnostic pour changement électronique des programmes de palettisation et contrôle de performance et anomalies de la machine.
- Désempileur automatique palettes vides contenant jusqu'à environ 15 palettes, complet de convoyeur à chaînes ou à rouleaux pour le désempilage automatique des palettes vides et leur fourniture une par une au palettiseur, y compris les protections de sécurité périmétrales.
- Poseur automatique d'intercalaires contenant environ 300 intercalaires, pour la pose en automatique d'éventuels intercalaires entre une couche et l'autre des cartons, avec magasin intercalaires au sol et y compris les protections de sécurité périmétrales.



Le sens de marche de la machine peut changer en fonction des exigences de la ligne

Machine apte à la palettisation de cartons du type à l'américaine, caisses en PVC ou fardeaux avec alimentation du produit du bas.

Cadence	Cpm	15/25
Alimentation produit	1	Automatique
Programmation couche		Automatique
Alimentation palette vide	2	Déempileur automatique (option)
Alimentation intercalaires		Groupe automatique (option)
Puissance installée	kW	6
Pression d'exercice	Bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	50



Le sens de marche de la machine peut changer en fonction des exigences de la ligne

Machine apte à la palettisation de cartons du type à l'américaine, caisses en PVC ou fardeaux avec l'alimentation du produit du bas.

Cadence	Cpm	25/40
Alimentation produit	1	Automatique
Programmation couche		Automatique
Alimentation palette vide	2	Désempileur automatique (option)
Alimentation intercalaires		Groupe automatique (option)
Puissance installée	kW	7
Pression d'exercice	Bar	5/6
Raccord air comprimée	Dia	3/8
Consommation d'air	l/min	50



ECO 70L



ECO 70N

Machine à fardeaux monobloc. ECO 70N ET ECO 70 L. Ces machines capables d'emballer avec un film polyéthylène thermo-rétractable des produits individuels ou groupés avec un sans support carton représentent la solution la plus rationnelle.

Structurée sur un châssis sur roues, elles sont composées de poussoir pneumatique (version N) ou de convoyeur motorisé (version L), de dérouleurs motorisés inférieurs et supérieurs parmi des rouleaux, barre de soudure avec température réglable, presse paquets réglables en hauteur, guides latéraux réglables, tunnel de rétraction et d'un pupitre de commandes avec clavier digital.

Options disponibles :

- Groupe de refroidissement paquets pour réduire les temps de traitements de la confection
- Groupe rouleaux presseurs pellicule pour faciliter l'auto collage de la pellicule excédante sur les flancs de la confection.
- Presse paquet pneumatique réglable en hauteur pour bloquer les produits très légers.
- Convoyeur à rouleaux libres diam.32 à profil haut, apte pour les mouvements à gravité des produits, avant et après l'opération de conditionnement.

FARDELEUSE AUTOMATIQUE



Fardeleuse monobloc type CHAMPION. Ces machines capables d'emballer avec un film polyéthylène thermo-rétractable des produits individuels ou groupés avec ou sans support carton représentent la solution la plus rationnelle. Dans une structure portante unique est fixée la barre de soudure, le tunnel de rétraction et le pupitre électrique de commandes géré par un PLC Siemens S7 et avec un clavier OP7 pour la modification de données et la visualisation des alarmes. Débobinage automatique film inférieur et supérieur, chariot bobine film inférieur extractible pour faciliter le chargement, signaleur de fin de film, groupe presse paquets mécanique ou pneumatique, guides pour contenir les produits (uniquement sur modèle champion 4/1).

Les modèles avec la variante L sont indiqués pour recevoir une alimentation en ligne avec un poids minimum de confection à 700 grammes. Les modèles avec la variante LA sont équipés d'un système de cumul film de la bobine supérieure permettant le conditionnement des produits avec un poids minimum de confection de 500 grammes. Les modèles avec la variante LRV sont équipés d'un système de cumul film de la bobine supérieure et avec un groupe trainage film bobine inférieure permettent le conditionnement des produits avec un poids minimum de 200 grammes. Les modèles avec la variante 1-3 sont indiqués pour la composition automatique du paquet sur plusieurs files avec un système de pré-comptage pour effectuer le format demandé.

Accessoires :

- Presse paquet mécanique auto-dimensionnant pour bloquer les produits légers et avec peu de stabilité pendant la phase de soudage
- Presse paquet pneumatique réglable en hauteur pour bloquer les produits très légers.
- Dispositif de déroulement automatique bobine pellicule supérieure avec système d'accumulation matériel pour faciliter le passage de produits légers au-delà de la barre de soudure.
- Dispositif de déroulement automatique bobine pellicule inférieure sur chariot extractible pour faciliter le chargement de la nouvelle bobine.
- Palan pour le soulèvement bobine pellicule supérieure pour faciliter le chargement.
- Groupe de refroidissement paquets pour réduire les temps de traitement de la confection. Groupe rouleaux presseurs pellicule pour faciliter l'auto-collage de la pellicule excédante sur les flancs de la confection.
- Convoyeur à rouleaux libres dia.32 à profil haut, apte pour les mouvements à gravité des produits, avant et après, l'opération de conditionnement.
- Convoyeurs à tapis motorisé pour les mouvements des produits à conditionner en automatique.

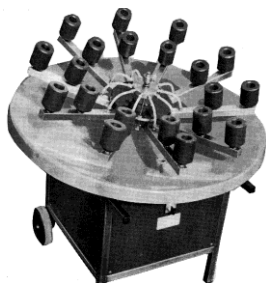
EMBOUTEILLAGE

EMBOUTEILLAGE

MANUEL ET SEMI-AUTOMATIQUE

Lignes d'embouteillage semi-automatique	Page 214
Laveuses	Page 215
Rinceuses	Page 216
Remplisseuses	Page 219
Boucheuses	Page 223
Capsuleuses	Page 227
Museleuses	Page 229
Sertisseuses	Page 232
Doseuses	Page 233
Etiqueteuses	Page 235
Encolleuses	Page 241
Banderoleuses	Page 242

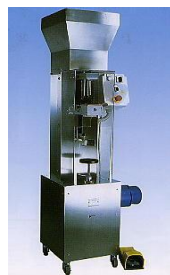
EMBOUTEILLAGE MANUEL ET SEMI AUTOMATIQUE



RINCEUSE



TETE SERTISSEUSE



BOUCHEUSE
ELECTRIQUE



04205
TIREUSE



04513
TIREUSE AVEC
FILTRE ET POMPE



TUNNEL DE
RETRACTION



BOUCHEUSE
MANUELLE



ETIQUETEUSE



BOUCHEUSE
LIEGE

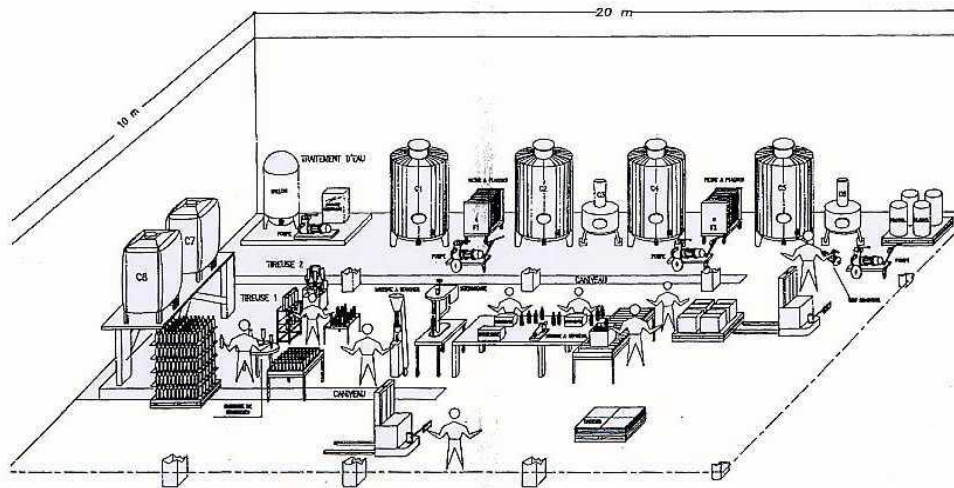


TIREUSE
ROTATIVE

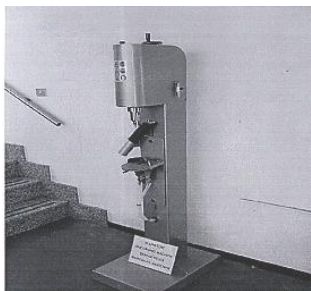
EMBOUTEILLAGE MANUEL ET SEMI AUTOMATIQUE



LIGNE SEMI - AUTOMATIQUE D'EMBOUEILLAGE



DEBOUCHEUR SEMI - AUTOMATIQUE POUR BOUTEILLES AVEC BOUCHONS RAS



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES :

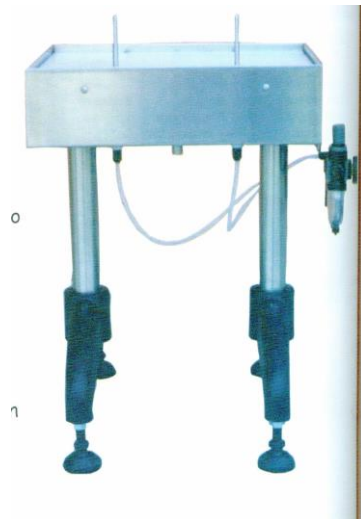
- Construit pour un débouchage rapide et sur des bouteilles avec bouchons ras,
- Rapide et facile à adapter à différentes mesures du demi-litre au double litre équipé de compensateur jusqu'à 15mm pour différentes hauteurs de bouteilles,
- Fonctionne avec une moindre quantité d'air comprimé de 4-6 atm,
- Facile à déplacer avec son poids ou pour ses dimensions réduites.

DONNEES TECHNIQUES :

- Production horaire : 1000 pièces
 - Poids : 80 Kg
- Encombrements : 500 x 650 x 1650 mm



LAVEUSE MANUELLE



SOUFFLEUSE

LAVE BOUTEILLES 24V



LIA46050



LIA46050



LIA46080



LIA46060

La rinceuse semi automatique modèle TP avec le chargement et déchargement manuel des bouteilles fonctionne avec un système d'injection d'eau micro filtrée La machine permet de rincer l'intérieur des bouteilles neuves avant le remplissage en utilisant de l'eau filtrée par une cartouche de 0.45 µm.

La machine est montée sur roulettes avec freins de blocage.

Le modèle TP est entièrement construit en acier inox AISI 304 et en matériaux résistants au contact de l'eau et conforme aux normes CE.

La machine est disponible sur demande en version avineuse (modèle TP/R) avec recyclage du produit de rinçage.

Le fonctionnement :

L'opérateur doit positionner les bouteilles avec la bague vers le bas dans les alvéoles sur la table tournante.

Dans une position fixe, seulement en présence d'une bouteille, on obtient l'injection de l'eau de rinçage qui permet de vider les bouteilles de toutes particules nocives.

La durée de l'injection est pré déterminée selon le type de bouteille à traiter.

Après l'injection, la bouteille continue son parcours jusqu'à la phase d'égouttage qui dure de 35 à 40 secondes selon la cadence choisie.

Quand la bouteille retourne à la position initiale, l'opérateur l'enlèvera de la table.



	Prix net HT
Rinceuse de bouteilles semi-automatique modèle TP10 <ul style="list-style-type: none">- 10 positions sur table tournante- Injection d'eau à perdre- Cartouche filtrante 0,45 microns- Vitesse de production fixe à 700 bout/h.	
Options : Changement format de bouteilles	



Rinceuse de bouteilles semi-automatique modèle TP <ul style="list-style-type: none">- 20 positions sur table tournante- Injection d'eau à perdre- Cartouche filtrante 0,45 microns- Réglage de la vitesse par variateur de fréquence- Cadence de 300 à 1200 bout/h.	
Options : Changement format de bouteilles	

RINCEUSE DE BOUTEILLES SEMI AUTOMATIQUE MODELE TP



	Prix net HT
Rinceuse de bouteilles semi-automatique avec pompe et circuit de recyclage modèle TP/R <ul style="list-style-type: none">- 20 positions sur table tournante- Injection d'eau à perdre- Bac de recyclage de la solution de rinçage- Pompe de recyclage solution en acier inox- Cartouche filtrante 0,45 microns- Réglage de la vitesse par variateur de fréquence- Cadence de 300 à 1200 bout/h.	
Options : Changement format de bouteilles	



Rinceuse de bouteilles semi-automatique pour double injection, avec pompe et circuit de recyclage modèle TP/D <ul style="list-style-type: none">- 20 positions sur table tournante- Première injection d'eau à perdre- Deuxième injection solution stérilisante- Bac de recyclage de la solution de rinçage- Pompe de recyclage solution en acier inox- Nr. 2 cartouches filtrantes 0,45 microns- Réglage de la vitesse par variateur de fréquence- Cadence de 300 à 1200 bout/h.	
Options : Changement format de bouteilles	



Souffleuse de bouteilles semi-automatique modèle TP/S <ul style="list-style-type: none">- 20 positions sur table tournante- Soufflage à air- Bec plongeant pour le souffle d'air- Filtre final pour l'air comprimé- Réglage de la vitesse par variateur de fréquence- Cadence de 300 à 1200 bout/h.	
Options : Changement format de bouteilles	

RINCEUSE SEMI - AUTOMATIQUE BAC A CONGELATION



La rinceuse semi automatique permet de rincer à l'intérieur les nouveaux récipients, avant de les remplir, sans en baigner la surface extérieure, avec de l'eau filtrée à travers une cartouche à 45 µm.

Cette machine peut être utilisée comme machine à aviner et à souffler.

Production (b/h)	Dimensions (Øxh)	Poids (kg)	Consommation (lxh)
300 – 1200	1000 – 850	150	80 - 120

REPLISSEUSE SEMI-AUTOMATIQUE POUR POCHE SOUTES

MODELE RE300



Machine compacte, robuste et performante, cette remplisseuse est parfaitement adaptée pour les moyennes et grandes productions de poches souples ou d'emballages rigides de 2 à 30 litres. Son châssis est entièrement réalisé en acier inoxydable, monté sur quatre roulettes, pieds réglables en hauteur et tablette inox pour cartons.

Caractéristiques :

- Débit liquide 82 HL/h (avec option pompe)
- Pression air : 6 Bars
- Puissance : 1 kW
- Tension : 220/380 V
- Fréquence 50 Hz
- Pression azote : 1 Bar
- Consommation air : 0,3 m3/h

Cadence de travail RE 300 B / heure (indication)	
3 L	160/180
5 L	130/150
10 L	110/130
15 L	90/110
20 L	80/100

MODELE RE600



Caractéristiques :

- Débit liquide 82 HL/h
- Pression air : 6 Bars
- Puissance : 1 kW
- Tension : 220/380 V
- Fréquence 50 Hz
- Pression azote : 1 Bar
- Consommation air : 0,5 m3/h

Cadence de travail RE 600 B / heure (indication)	
3 L	200/250
5 L	180/230
10 L	160/210
15 L	140/190
20 L	120/170

OPTIONS DISPONIBLES POUR RE300 ET RE600 NOUS CONSULTER

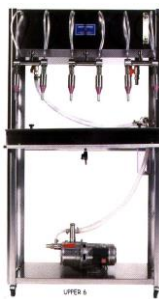
REPLISSEUSE INOX DE 2 A 6 BECS



HOBBY 4



PLUS 6



UPPER 4



EMP230

	Sur table sans flotteur	Sur châssis sans flotteur	Sur châssis avec pompe	Sur châssis* pompe et filtre 10 ptx
2 becs				
3 becs				
4 becs				
6 becs				

GROUPES COMPLETS POUR LE VIN POUR BOUCHON ALUMINIUM



UPPER 4 + AVVITATRICE ASA CE



EMPIFILTER 420 + AVVITATRICE ATD CE



EMPIFILTER 630 +AVVITATRICE RE-
500 CE



EMPIFILTER 420 + AVVITATRICE AAA
CE



TIREUSE ISOBAROMETRIQUE SEMI AUTOMATIQUE "Mod. ISO4R3S"



Adaptée au remplissage de boissons additionnées d'anhydride carbonique en bouteilles de diverses mesures.

Machine construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 (ou AISI 316 sur demande du client),

L'ISO4R3S fonctionne en mode totalement automatique en permettant à l'opérateur de se dédier seulement à la logistique de chargement et de déchargement.

L'ISO4R3S permet à un remplissage tandem de deux bouteilles en même temps.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Production : 200/300 bouteilles/heure (avec des caractéristiques de produit optimal, en pression constante, poussé dans le bassin de remplissage de bassin en pression ou avec pompe mono ou à membrane reliée à l'électrovanne de la machine).

Diamètre bouteille ouvrable : 50-114 mm

Hauteur bouteille ouvrable : 150-380 mm

Consommation d'air : 38 lt/h.

Encombrement : 1800x668x202.

Poids 160kg environ



Monobloc en acier inox AISI 304 pouvant être équipé d'une pompe, d'un filtre, d'un saturateur et d'un micro filtre. La machine est munie d'un variateur d'un de vitesse qui permet de régler la rotation du groupe remplisseur où sont montés 12 becs articulés pour faciliter l'introduction et l'extraction de la bouteille. Le réglage en hauteur est effectué au moyen d'un volant situé à côté de l'arbre central. Machine à la production de haut niveau mais qui maintient un standard optimal de qualité élevée sur le produit travaillé.

Modèle	BECS	Production	Capacité de remplissage	Encombrement (mm – Lxlxh)	Poids
12 becs sans pompe	12 Ø 14	1000 l/h	0.5 – 2 l	950x900x1800	145 kg
12 becs avec pompe	12 Ø 14	1000 l/h	0.5 – 2 l	950x900x1800	150 kg
12/30 avec pompe	12 Ø 14	1000 l/h	0.5 – 2 l	1050x900x1800	180 kg

BOUCHEUSE PNEUMATIQUE « BIG » ET « SUPER BIG »

Boucheuse de fonctionnement complètement pneumatique, compacte et simple à utiliser. Elle permet de boucher parfaitement avec :

- **Bouchons liège**
- **Capsules à couronne**
- **Bouchons à la pression en plastique et autres matériels**

La boucheuse est dotée de toutes les protections contre les accidents prévus par les normes CE.

Elle est dotée d'un groupe de récolte et déchargement de la buée (eau de condensation) et d'un régulateur de pression air avec manomètre qui permet d'adapter la pression au type de bouchon utilisé. En vertu de la haute qualité des composants pneumatiques, les opérations de graissage ne sont pas nécessaires.

Modèle	Moteur	Encombrement	Poids
BIG	Pneumatique	375x330x750h	25 kg
SUPER BIG	Pneumatique	310X300X8500h	20 KG





RAPID 14



RAPID 44



RAPID 45



RAPID 48



RAPID 49



RAPID 51



TYPE	DESCRIPTION	PRIX NET HT DEPART
RAPID 14	MACHINE A BOUCHER RAPID 14	
RAPID 14	BOUCHEUSE RAPID 44, 4 MORS LAITON	
RAPID 44	TETE DE REMPLACEMENT RAPID 44 Ø 16MM	
RAPID 44	DISPOSITIF DE VIDE RAPID 4X	
RAPID 45-18 RAPID 45-20 RAPID 45-22	BOUCHEUSE METHODE CHAMPAGNE	
RAPID 45	TETE DE REMPLACEMENT RAPID 45-18 OU 20 OU 22	
RAPID 45	PIED SEUL RAPID 45	
RAPID 45	KIT DE REMPLACEMENT RAPID 45 POUR tête RAPID 48	
RAPID 48-27 RAPID 48-29	BOUCHEUSE POUR BOUTEILLES A GRAND FORMAT	
RAPID 48	TETE DE REMPLACEMENT RAPID 48-27 OU 29	
RAPID 48	KIT DE REMPLACEMENT RAPID 48 POUR TETE RAPID 45	
RAPID 49	BOUCHEUSE AVEC MUSELEUSE	
RAPID 49	BOUCHEUSE SANS MUSELEUSE	
RAPID 49	BOUCHEUSE MUSELEUSE ONE TWIST CHAMPAGNE	
RAPID 49	MUSELEUSE SIMPLE POUR BOUTEILLE CHAMPAGNE	
RAPID 49	MUSELEUSE ONE TWIST POUR BOUCHEUSE RAPID 49	
RAPID 51	BOUCHEUSE RAPID 51-16 POUR BOUTEILLES GRAND FORMAT	
RAPID 51	BOUCHEUSE RAPID 51-18 POUR BOUTEILLES GRAND FORMAT	
RAPID 51	BOUCHEUSE RAPID 51-20 POUR BOUTEILLES GRAND FORMAT	
RAPID 51	BOUCHEUSE RAPID 51 – 22 POUR BOUTEILLES GRAND FORMAT	
RAPID 51	DISPOSITIF DE VIDE	
	APPAREIL A MAIN DE RETRECISSEMENT DU MUSELET	

BOUCHEUSE POUR BOUCHON LIEGE TYPE LIA 26



Boucheuse pour bouchons liège, possibilité de boucher des bouteilles de formes différentes jusqu'à une hauteur de 350 mm.

- Commande à bouton 24 V.
- Le bouche-bouteilles est conforme aux lois en vigueur sur la prévention des accidents.
- On peut utiliser également une bouche-bouteilles pour le banc et sans récipient pour les bouchons.
- Possibilité de mâchoires en acier inox.

Code	Modèle	Moteur	Puissance	Capacité	Dimensions maxi. Bouchon
				P/h	Ø x h mm
LIA37500	LIA 26 émaillé	220/380V	HP 1	800	26 x 45 non aggloméré
LIA37510	LIA 26 Inox	220/380V	HP 1	800	26 x 45 non aggloméré

Encombrement : 400 x 400 x 1800 h - Poids 70 Kg

TYPE SUPER LIA 26



Boucheuse pour bouchons liège, possibilité de boucher des bouteilles et des fiasques de toute hauteur, en réglant la tournette liève-bouteille avec bloc automatique sensibilisé qui exclue toute possibilité de rupture.

- Commande par poussoir 24 V.
- Charge manuelle d'environ 200 bouchons.
- Dimensions standard bouchons diamètre 24/27 mm, sur demande diamètre 27/32 mm
- Système de sécurité situé dans la tournette liève-bouteille.
- L'équipement de cette bouche-bouteille comprend un chevalet, mais elle peut être montée sur banc.
- Possibilité de mâchoires en acier inox.
- Possibilité de trémie en métal et de microsenseur sur la tournette liève-bouteille.

Code	Modèle	Moteur	Puissance	Capacité	Dimensions maxi. Bouchon
				P/h	Ø x h mm
LIA37550	SUPER LIA 26 émaillé	220/380V	HP 1	1000	32 x 50 aggloméré
LIA37560	SUPER LIA 26 Inox	220/380V	HP 1	1000	32 x 50 aggloméré

Encombrement : 400 x 600 x 1800 h - Poids 85 Kg

CAPSULEUSE ELECTRIQUE POUR CAPSULES ALUMINIUM MODELE ASA – AAA – ATD



Tête fixe soulèvement
du plat à levier



Tête fixe
soulèvement
automatique du plat



Tête descendante et
micro-interrupteur

Modèle	Moteur	Puissance	Production	Tête	Encombrement	Poids
	V		Pz/h		Mm	Kg
ASA NO CE	220/380	HP 0.33	500	2	400 x 600 x 1150 h	60
ASA CE	220/380	HP 0.33	500	2	400 x 600 x 1150 h	60
AAA NO CE	220/380	HP 0.5	700	2	350 x 550 x 1100 h	60
AAA CE	220/380	HP 0.5	700	2	350 x 550 x 1100 h	60
ATD NO CE	220/380	HP 0.5	1000	2	820 x 550 x 900 h	80
ATD CE	220/380	HP 0.5	1000	2	820 x 550 x 900 h	80

BOUCHEUSE POUR CAPSULES MODELE RE 500



Modèle	Moteur	Puissance	Production	Tête	Encombrement	Poids
	V		Pz/h		mm	Kg
RE 500	220/380	HP 0.25	700/800	3	500 x 500 x 1000	40
RE 500	220/380	HP 0.25	700/800	4	500 x 500 x 1000	40
RET 500	220/380	HP 0.25	700/800	Twist-off	500 x 500 x 1000	40



Capsuleuse de table pneumatique double tête, sertissage des coiffes de sur-bouchage type champagne avec ou sans médaillon incorporé.

Réalisation très soignée et robuste en polyéthylène.

Machine équipée de deux poches caoutchouc d'une longueur de 150 mm.

Alimentation en air comprimé. Prévoir un petit compresseur d'une pression maximum de 6 Bars, cuve de réserve minimum de 30 litres.

En option :

Table de support et distributeur manuel de coiffes.

Encombrement : 440 x 320 x 300



MUSELEUSE SEMI - AUTOMATIQUE MOD. « 2001S-2TR/1 »



Pour application muselets avec alimentation automatique ou avec charge manuelle des muselets

La museleuse semi-automatique modèle 2001-S-2TR/1, est apte à l'application et à la fermeture des muselets suivants :

- Muselet à 4 fils avec capuchon;
- Muselet à 4 fils sans capuchon.

Cadence 500 bouteilles/heure environ

La machine est apte à traiter bouteilles cylindrique en verre \varnothing entre 55 mm jusqu'à 115 mm et hauteur maximale de 370 mm.

Le fonctionnement est mécanique et pneumatique.

Le chargement des muselets se fait dans la chute traditionnelle. En appuyant les muselets dans la chute et en retirant la tige. La bouteille est positionnée sur un plan d'appui et on commande le cycle de travail par une commande à deux mains.

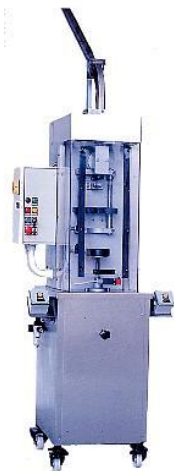
Le cycle terminé la machine s'arrête automatiquement et aucune partie ne reste en mouvement. La distribution des capsules se fait en automatique. La protection frontale évite tout accident produit par ruptures ; machine montée sur quatre roues.

On peut traiter des bouteilles de mesures supérieures et de quelconque format (mathusalem etc..) avec applications spéciales sur demande.

Déjà dans notre gamme, la museleuse semi automatique pour bouteilles de 3 à 6 l avec alimentation manuelle ou automatique.

Machine construite en acier inox, matériaux plastiques pour usage alimentaire et alliage d'acier.

MUSELEUSE



Cette machine semi-automatique « MAGA » est utilisée pour appliquer et ensuite serrer les muselets. Elle peut aussi traiter des bouteilles de tailles supérieures au modèle standard.

Cette machine est construite en acier inoxydable, alliages d'acier et de matériaux plastiques pour usage alimentaire.

Le chargement des muselets se fait dans un conduit standard en appuyant les muselets dans le conduit même et en désenfilant le barreau. On pose la bouteille sur un plan d'appui spécial et on commence le cycle de travail à travers une commande manuelle (à deux mains). Quand le cycle de travail est terminé, la machine s'arrête automatiquement et aucun composant ne reste en mouvement.

La distribution des capsules advient de façon automatique. Une protection frontale empêche de probables accidents causés par la rupture des bouteilles.

Le fonctionnement est mécanique et pneumatique. La machine est installée sur quatre roues.

Modèle	Moteur	Puissance Kw	Production P/h	Encombrement	Poids Kg	P.V.H.T.
MAGA	220-380	3	500	800x700x2300	220	

MONOBLOC BOUCHEUSE - MUSELEUSE

Machine pour bouchons champagne modèle PG 94/S1 Cidre. Monobloc semi-automatique en acier inox monté sur roues.

Boucheuse avec fonctionnement à pédale, distribution automatique de bouchons au moyen de la trémie et soulèvement pneumatique de la bouteille. Mâchoire en acier trempé rectifié et coulisseaux en bronze, produit par machines à contrôle numérique et centres de travail qui garantissent une parfaite interchangeabilité.

Museleuse avec fonctionnement par bouton, soulèvement bouteille et fermeture pneumatique du muselet.

Tableau électrique et protections de sécurité conformes CE 380 V 50 Hz.

Possibilité de boucher bouteilles de 0,75 litres à 1,5 litres.

Production : 500 bouteilles / heure environ.

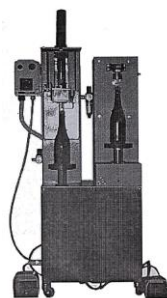
Poids : 300 kg

Profondeur : 800 mm

Hauteur : 1700 mm

Largeur : 1000 mm

Moteur triphasé





BOUCHEUSE – MUSELEUSE LIA 800

BOUCHEUSE – MUSELEUSE SEMI-AUTOMATIQUE

Machine semi-automatique construite avec un maximum d'acier inoxydable et gérée entièrement par un automate programmable.

Les changements de flaconnage ½, 1/1, 1/1 spéciale, 2/1 s'effectuent très rapidement.

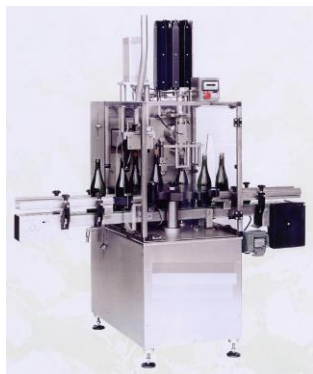
Les mouvements sont commandés et effectués par des distributeurs et des vérins de dernière génération. Matériel extrêmement fiable.

Option : Pelle de sortie automatique pour raccordement avec le mélangeur à liqueur.

Rendement : 800 bouteilles / heures
Pression d'air : 6 Bars
Consommation d'air : 30m³ à 800 b/h

Tension alimentation : 220 V
Puissance 0,2 kW
Poids 200 Kg

BOUCHEUSE – MUSELEUSE LIAMA 800/1200



Machine entièrement automatique construite avec un maximum d'acier inoxydable et gérée entièrement par un automate programmable.

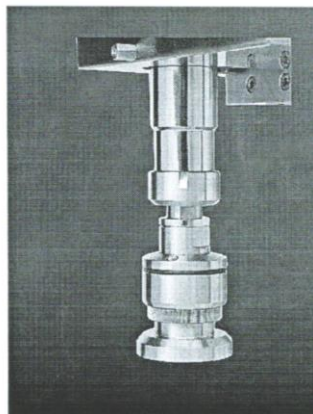
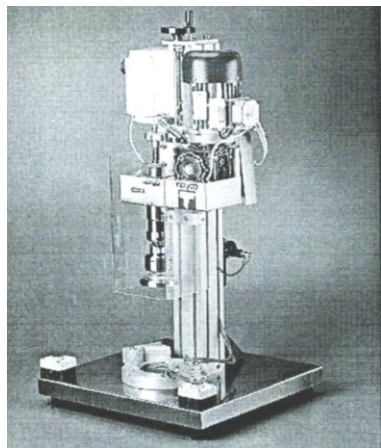
Le tableau de commande est muni d'un afficheur de défauts.

Les changements de flaconnage ½, 1/1, 1/1 spéciale, 2/1 s'effectuent très rapidement.

Rendement : 800/1200 bouteilles / heures
Pression d'air : 6 Bars
Consommation d'air : 30m³ à 800 b/h
43 m³ à 1200 b/h

Tension alimentation : 380 V tri
Puissance 0,5 kW
Poids 300 Kg

SERTISSEUSE SEMI - AUTOMATIQUE AVEC TETE POUR TWIST OFF



Cette sertisseuse semi automatique électro pneumatique est utilisée pour boucher des récipients en verre ou en plastique avec des capsules TWIST OFF ou des capsules à vis en plastique.

L'utilisateur place le récipient avec sa capsule sur l'espace de centrage et appui sur la double commande.

Le récipient est alors bloqué par le piston pneumatique et la tête descend en tournant pour effectuer le serrage de la capsule.

Structure en acier inox AISI 304

Commande électrique 24 V

220 monophasé ou 380 v triphasé

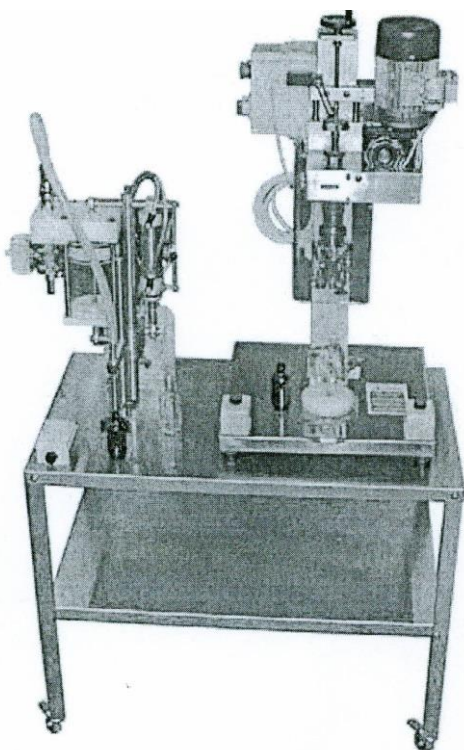
Air comprimé 4 bar

Puissance du moteur 0.18 kW

Dimension récipient diamètre max 200 mm / hauteur max 350 mm

Dimensions 500 x 500 x 1010 mm

Poids 40 kg.



Ce groupe se compose d'un banc en acier inox logeant les unités par une tireuse-doseuse et par une unité de bouchage pour bouchons à vis.

La cadence est de 500 bouteilles/h pour des bouteilles de 0.75 litres.

Le doseur peut travailler des bouteilles de 0.06 à 1.2 litres.

Il est nécessaire d'avoir de l'air comprimé à 6 bar.

Dimensions : 62 x 113 x 185 cm

Poids 63 kg.

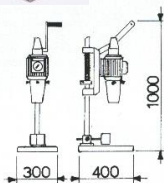
TETE SERTISSEUSE AVEC PIEDESTAL POUR TABLE



La tête sertisseuse manuelle pour table est indiquée pour le sertissage de capsules en poly-laminé, aluminium et étain. Elle est prédisposée pour l'installation de la pièce accessoire de pré-plissage des capsules pour bouteilles de ½ L à 2 L. avec une hauteur minimale de 180mm, et maximale de 360mm. Mandrin de sertissage en bronze avec pression de sertissage réglable.

- Longueur maximale des capsules 60mm.
- Voltage: 220/380, 50Hz, Kw.0,18
- Vitesse 1400 tours/minute (2800 tours/minute sur demande).
- Poids : 28 kg

Têtes sertisseuses avec caractéristiques personnalisées sont livrées sur demande.



TUNNEL DE RETRACTATION



LE FORNO TUNNEL

Est équipé d'un support réglable en hauteur pour n'importe quelle ligne d'embouteillage.

La rétraction des capsules est réglée par thermostat.

Isolation thermique à haute résistance – 1000° centigrades environ.

Pour un rendement excellent on conseille :

- L'emploi de capsules forcées en tête.
- L'emploi de bouteilles avec goulot parfaitement sec.

Le **FORNO TUNNEL** est équipé de pieds réglables pour un nivellement rapide.

	BMG 1	BMG 2	BMG 1,2	BMG 3
hauteur mm	1500	1500	1500	1500
longueur mm	520	620	1040	1240
largeur mm	450	450	450	450
poids mm	50	70	90	120
cadence	2000	5000	8000	12000

ETIQUETEUSE MANUELLE ADHESIVE MODELE ACM1



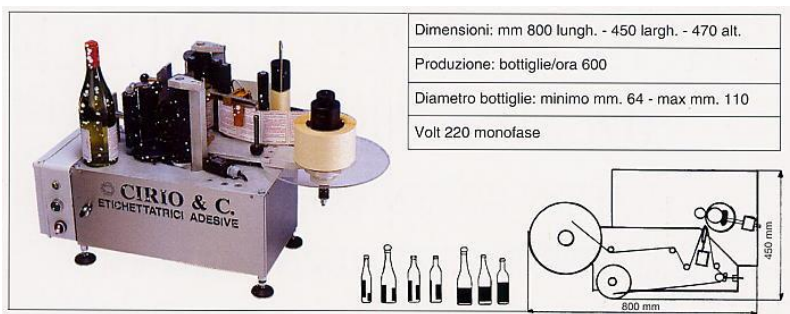
L'étiqueteuse manuelle adhésive modèle ACM1 applique l'étiquette de corps adhésive sur bouteilles ou pots cylindriques avec diamètre de 64 mm à 110 mm. Système de travail avec bouteille ou pot en flèche pour éviter que le contenu du récipient s'agite.

Système de lissage étiquette par rouleaux en gomme rigide pour meilleure adhérence au verre. Photocellule pour départ automatique étiquette. Voltage 220 V monophasé.

Sur demande, il est possible de fournir la machine avec dispositif pour application de contre étiquette dans le deuxième passage de la bouteille.

Manuelle, adaptée à l'application d'étiquette de corps sur bouteilles cylindriques. Application étiquette sur bouteilles en vertical.

Production : 600 bouteilles / heure

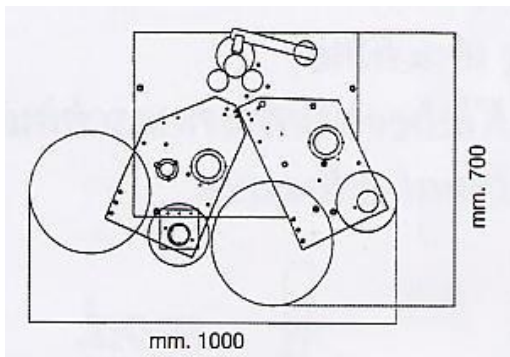


ETIQUETEUSE MANUELLE ADHESIVE MODELE ACM2



L'étiqueteuse manuelle adhésive modèle ACM2 met l'étiquette de corps et la contre étiquette adhésive sur bouteilles ou pots en verre cylindriques. La machine est complète de deux groupes d'étiquetage indépendants l'un de l'autre et d'un coulisseau pour varier la hauteur du distributeur.

L'étiquetage a lieu sur bouteille en vertical. Le départ est automatique par le moyen d'une photocellule. La production est de 600 bouteilles par heure. La consommation d'air est d'environ 90/100 litres par heure.
Voltage : 380 V monophasé.



- Dimension : 1 000 x 700 x 550 mm
- Production : 600 bouteilles/heure
- Ø bouteilles : min 64 / max 110 mm
- Poids : 56 kg
- Pression d'air : 3 bars
- Voltage : 380 V monophasé

ETIQUETEUSE ADHESIVES MANUELLE MODELE ACM MIX



La machine applique l'étiquette de corps et la contre étiquette adhésive sur des bouteilles ou des pots cylindriques et carrés.

La machine est équipée de deux unités d'étiquetage indépendantes l'une de l'autre.

L'étiquetage a lieu sur des bouteilles qui sont debout.

Le cycle est automatique, la capacité de production est de 600 bouteilles/h.
220 V monophasé.

ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE MODELE EKO-10 POUR ETIQUETTES ADHESIVES



L'étiqueteuse **EKO-10** est une étiqueteuse semi-automatique de banc, qui peut appliquer l'étiquette et la contre-étiquette pendant un même cycle.

La machine permet d'étiqueter non seulement des bouteilles cylindriques en verre mais aussi des bouteilles carrées, les pots et autres récipients, même en matière synthétique.

Avec les options appropriées on peut lire des encoches latérales ou sur le fond, positionner l'étiquette à un moment donné, étiqueter des bouteilles carrées, utiliser des étiquettes transparentes, monter le groupe pour le timbre, etc...

La machine a un carénage en acier INOX et un rouleau de traction du papier siliciné, moleté, à déblocage rapide.

Le contrôle électrique permet d'exploiter de nombreuses variantes d'étiquetage, en introduisant les options appropriées. La gestion est par carte à microprocesseur.

La machine est conforme aux normes CE.

La version de base permet de poser une seule étiquette.

Récipients introduit en position inclinée.

Possibilité d'appliquer des étiquettes avec développement jusqu'à 280 mm.

Adaptée aux formats cylindriques compris entre 50 mm et 120 mm (Option: 20 mm).

Possibilité de monter un marqueur à tampon.

Bobine d'étiquettes avec diamètre intérieur de 76 mm (Option: 40 mm) et extérieur de 280 mm.

Passage papier de 140 mm (sur demande jusqu'à 190 mm).

Alimentation: 230 V (monophasé) – 50 Hz.

Consommation: 0,20 kW.

Tolérance d'erreur dans l'application des étiquettes: +/- 2 mm (récipients cylindriques).

Dimensions : 550 mm x 400 mm x 500 mm

Poids : 40 kg

ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE MODELE FX-10



SIMPLE ET UNIVERSELLE : avec le rouleau supérieur mobile

Structure complète en acier inox

Étiqueteuse semi-automatique qui peut appliquer une étiquette de corps et une contre-étiquette pendant le même cycle.

La machine permet d'étiqueter des bouteilles cylindriques en verre, des récipients d'autres matériaux synthétiques et même des pots, avec son rouleau supérieur mobile.

Avec les options appropriées, on peut lire des encoches, positionner l'étiquette à un moment donné, étiqueter des bouteilles carrées, utiliser des étiquettes transparentes, monter le groupe pour le timbre, etc...

La machine a une structure complète en acier inox et un rouleau gaufré de traction pour le papier siliconé à déblocage rapide.

Machine conforme aux normes CE et la fiche électronique avec microprocesseur permet l'utilisation de nombreuses variantes d'étiquetage.

La version de base est équipée pour appliquer une seule étiquette.

Caractéristiques techniques :

Production : 800 bouteilles / heure

Longueur maxi étiquette : 280 mm

Hauteur maxi étiquette : 140 mm (en option : 190 mm)

Pression sur le récipient pendant l'étiquetage : 8 kg (Récipients introduit en position horizontale)

Diamètre bouteille cylindrique : 60 mm > 120 mm (en option : 20 mm / 200 mm)

Dimensions : 700 mm x 480 mm x 615 mm

Poids : 55 kg

Voltage : 230 V – 50 Hz (option : 110 V – 60 Hz)

Puissance installée : 0.2 kW

Possibilité de monter un marqueur à tampon.

ÉTIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE SUR ROULETTES MODELE FX-20



Bobines et haute flexibilité

Avec le rouleau supérieur mobile structure complète en acier inox

Étiqueteuse adhésive semi-automatique avec roulettes.

La machine peut appliquer l'étiquette et la contre-étiquette dans le même cycle de deux rouleaux différents.

Elle a un levier avec mouvement mécanique pour fermer le récipient pendant l'étiquetage.

Elle offre la possibilité d'étiqueter non seulement les formats cylindriques mais aussi les bouteilles carrées, les pots et autres récipients, même en matière synthétique.

De plus, les options appropriées permettent de lire les encoches latérales ou sur le fond, de positionner une étiquette plus tard ou de monter le groupe pour le timbre.

Cette étiqueteuse présente un carénage en acier inox. Elle a un rouleau de traction du papier siliconé, moleté, à déblocage rapide.

Le contrôle électrique permet d'exploiter de nombreuses variantes d'étiquetage, en introduisant les options appropriées. La gestion est par carte à microprocesseur.

La machine est conforme aux normes CE et la version de base permet de poser une seule étiquette.

Caractéristiques techniques :

Production horaire: 800 b/h.

Pression sur le récipient pendant l'étiquetage: 8 kg.

Récipients introduit en position horizontale.

Possibilité d'appliquer des étiquettes avec développement jusqu'à 280 mm.

Adaptée aux formats cylindriques compris entre 60 mm et 120 mm (Option : 20 mm).

Possibilité de monter un marqueur à tampon.

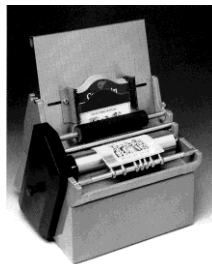
Bobine d'étiquettes avec diamètre intérieur de 76 mm (Option: 40 mm) et extérieur de 280 mm.

Passage papier de 140 mm (sur demande jusqu'à 190 mm).

Alimentation: 230 V (monophasé) – 50 Hz.

Consommation: 0,30 kW.

Tolérance d'erreur dans l'application des étiquettes : +/- 2 mm (récipients cylindriques).



ENCOLLEUSE MODELE 180

La machine se compose de deux parties :

- D'un bac complet avec cylindre encolleur, raclette réglable pour le dosage de la colle et un dispositif pour détacher les étiquettes.
- D'un bâti contenant un moteur et son équipement électrique.

L'étiquette qui est appuyée contre le cylindre encolleur est entraînée, enduite d'un film uniforme de colle et détachée du cylindre au moyen de griffes.

La machine qui est en fonte d'aluminium et laiton, a un mécanisme très simple.

Toutes les pièces en contact avec la colle peuvent être démontées sans outils ce qui permet un nettoyage facile et rapide.

Données techniques :

Largeur cylindre encolleur : 180 mm

Dimensions : 240 x 230 x 180 mm

Poids net : 5.6 KG

Moteur monophasé : 220 V

ENCOLLEUSE MODELE 210

La machine se compose de trois parties :

- D'un magasin pour les étiquettes
- D'un bac complet avec cylindre encolleur, raclette réglable pour le dosage de la colle, dispositif pour les étiquettes du magasin.
- D'un bâti contenant deux moteurs avec leur équipement électrique.

Les étiquettes sont placées dans le magasin. Un moteur avec commande à pédale démarre la rotation du rouleau caoutchouté qui sort une étiquette à la fois. Un deuxième moteur, tournant continuellement, commande le cylindre encolleur.

L'étiquette est entraînée, enduite d'un film uniforme de colle et ensuite détachée du cylindre au moyen de griffes. La machine est en fonte d'aluminium et laiton. Toutes les pièces qui sont en contact avec la colle peuvent être démontées sans outils, ce qui permet un nettoyage facile et rapide.

Données techniques :

Largeur cylindre encolleur : 210 mm

Dimensions : 270 x 300 x 300 mm

Poids net : 5.6 KG

2 Moteurs monophasés : 220 V



BANDEROLEUSE SEMI - AUTOMATIQUE



Machine semi-automatique pour banderoler avec du film étirable, pour la stabilisation de charges palettisées.



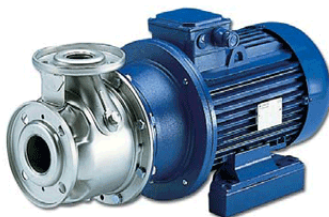
Machine semi-automatique pour banderoler avec du film étirable, pour la stabilisation de charges palettisées.

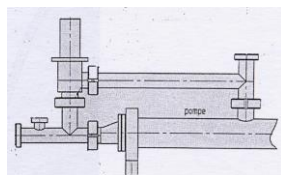


POMPE POMPE

Pompe à vis excentrée	Page 245
Pompe à amorçage	Page 246
Pompe PCM	Page 250
Pompe centrifuges	Page 252
Pièces détachées pompe centrifuge	Page 255
Pompe péristaltique	Page 257
Pompe à impulseur	Page 259
Pompe à pistons	Page 260
Pompe à pistons ATEX	Page 263
Pompe à piston Manzini	Page 264
Pompe doseuses volumétrique pneumatique	Page 266
Pompe doseuses LAGOVA	Page 268

POMPE ET POMPE TECHNIQUE





TUBULURE DE BY-PASS
AVEC SOUPEPE

TYPE POMPE	MAE 40	MAE 50	MAE 60	MAE 65	MAE 100
Débit h/l	1 à 16	4 à 40	15 à 90	30 à 170	40 à 230
Vitesse t/min	200 / 1000	200 / 1000	200 / 1000	150 / 170	100 / 500
Puissance KW	0.75	1.50	2.20	4.00	7.50
OPTIONS					
Moto-variateur					
Chariot					
Discontacteur avec câble (10m)					
By-pass					
Contrôle marche à sec					
Moto-réducteur					
Variateur électronique					
Socle inox					

POMPE A AMORCAGE AUTOMATIQUE BRONZE A ANNEAU LIQUIDE TYPE « EXTRA- DRY 744 »

CARACTERISTIQUES :

- Aspiration rapide et puissante ;
- Pompes munies d'un inverseur qui permet une régulation parfaite du débit et le changement du sens d'aspiration de façon instantanée ;
- Filtre intérieur pour éviter l'entrée de corps solides qui pourraient endommager la pompe. Aisément accessible pour son nettoyage ;
- Vitesse lente (1425 tr/mn) ce qui évite le brassage du liquide et diminue l'usure de la pompe ;
- Construction en bronze.

MONTAGE :

- Groupes avec moteur monophasé, triphasé ou à essence, sur brouette ou sur socle ;
- En option : moteur antidéflagrant (sauf sur le modèle 744.00) ;
- Entraînement par accouplement élastique. Le modèle 744.00 « PORTABLE » offre un montage monobloc. Il existe aussi la version Monobloc (« PORTABLE ») ou sur « CHARIOT » du modèle 744.1X. Toutes les pompes peuvent être livrées arbre nu (sauf modèle 744.00) ;
- Disjoncteur et arrêt d'urgence pour les montages sur brouette non monobloc.

UTILISATION :

- Modèles non abrasifs, sans corps solides en suspension ;
- Densité maximum : 1 Kg / dm³
- Viscosité maximum : 1 cSt
- Très utilisé pour vins, moûts, alcools, liqueurs, cidres, jus de fruits, etc. ...

DONNEES TECHNIQUES (débit en M3/heure) :

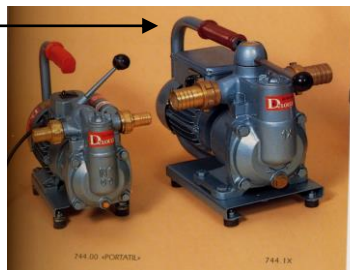
TYPE	Ø	RACCORD MACON	MOTEUR ELECTRIQUE KW	HAUTEUR MANOMETRIQUE TOTALE EN METRES					
				1	5	10	15	20	25
744.00	75	40	0.18	1.5	0.9				
744.0	35	40	0.25	3.2	2.6	1.1			
744.1X	40	40	0.37	5	4.4	2.5	0.5		
744.2X	45	50	0.75	9	8	5.7	2.8		
744.3	50	50	1.5	14	12.8	10.2	7.4	3.9	
744.4	75	70	4	30	28	25	21	17	11

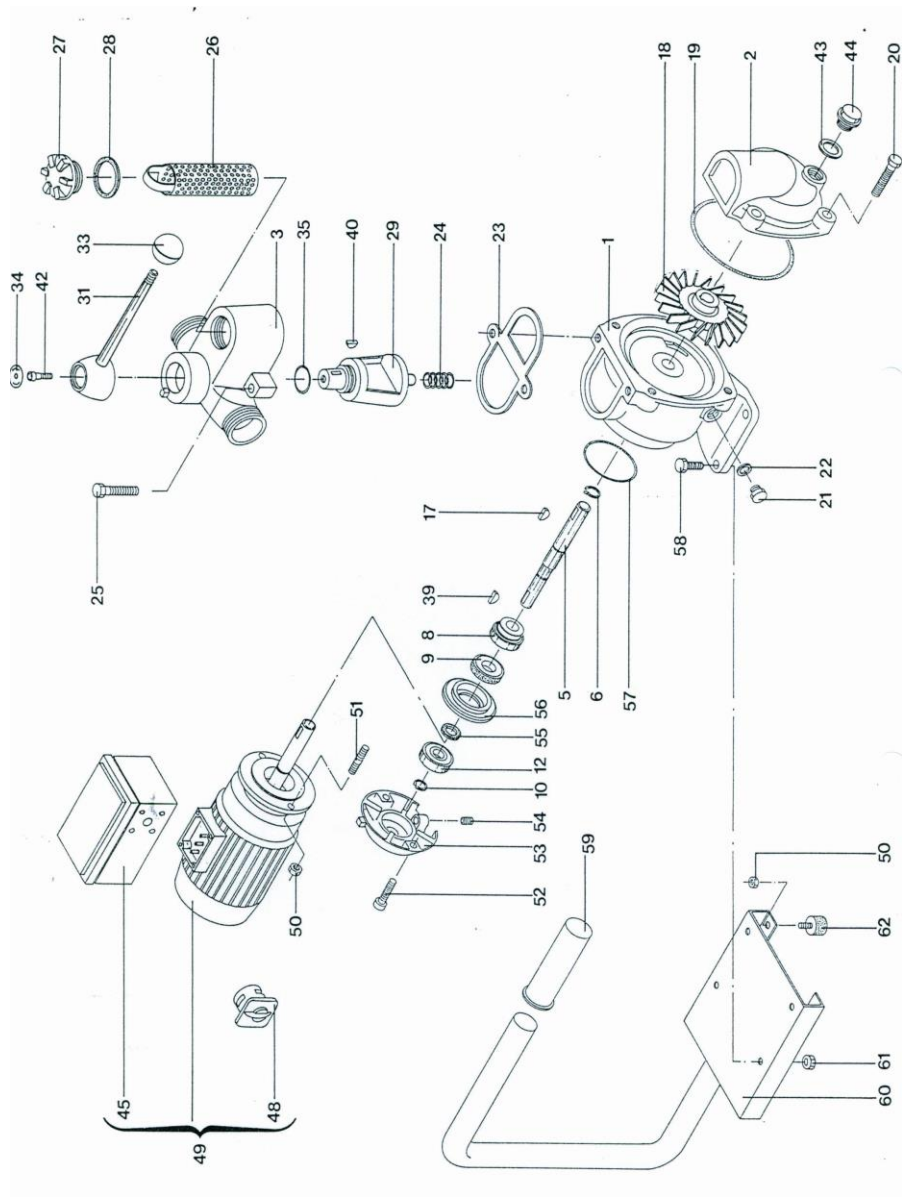


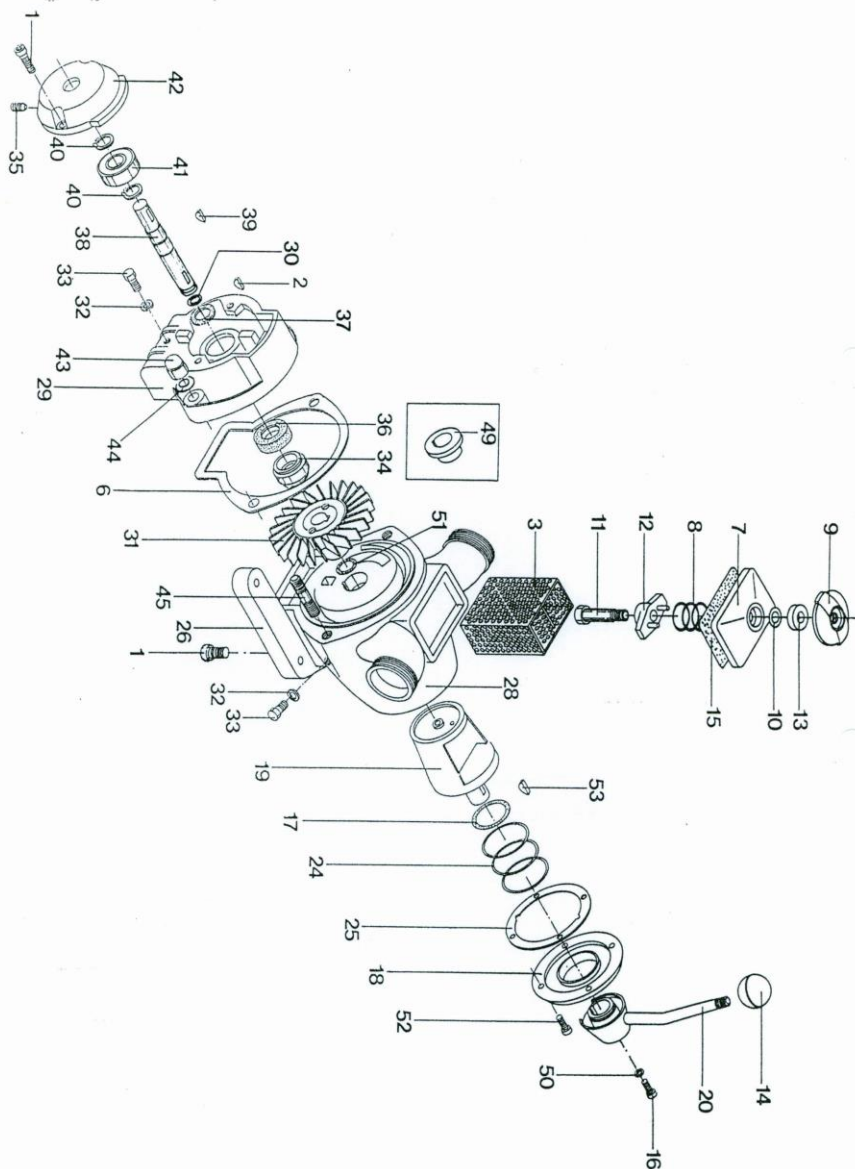
← 744.3

744.IX →

744.0
PORTABLE ↗








POMPE A AMORCAGE AUTOMATIQUE A DOUBLE MEMBRANE TYPE « NEUMA »



Caractéristiques :

Pompe auto-amorçante à double membrane par entraînement pneumatique en AISI 316, certification FDA et ATEX .

Débit et pression de travail réglables.

En option montage sur chariot, avec inverseur de débit et amortisseurs de pulsations avec membrane de séparation vin-air.

La marche de la pompe est assouplie sans que le vin rentre en contact avec l'air (système breveté).

Certification ATEX optionnelle. Régulateur de pression et filtre d'air. Vanne de réglage de débit d'air.

Utilisation :

Oenologie : vins, moûts, liqueurs, alcools, vinaigres ...

T I P O	BOCAS ORIFICES INLET-OUTLET	ALTURA MANOMETRICA TOTAL METROS HAUTEUR MANOM. TOTALE EN METRES TOTAL HEAD IN METERS	PRESION AIRE-AIR PRESSURE 2,8 BARS		PRESION AIRE-AIR PRESSURE 4,9 BARS		PRESION AIRE-AIR PRESSURE 7 BARS	
			CAUDAL DÉBIT FLOW m³/h.	CONSUMO AIRE CONSOMMATION AIR AIR CONSUMPTION m³/min.	CAUDAL DÉBIT FLOW m³/h.	CONSUMO AIRE CONSOMMATION AIR AIR CONSUMPTION m³/min.	CAUDAL DÉBIT FLOW m³/h.	CONSUMO AIRE CONSOMMATION AIR AIR CONSUMPTION m³/min.
N E U M A 6 0	NW-40	0	7	0,7				
		10	5	0,42	6,5	0,9		
		20	3,5	0,25	5,2	0,65		
		30			3,3	0,4	5	0,8
		40			2	0,25	4	0,65
		50					3,3	0,5
		60					2,2	0,35
N E U M A 1 6 0	NW-50	0	18	1,2				
		10	14	1				
		20	9	0,75	16	1,4	18	1,75
		30			12	1,12	15	1,65
		40			7	0,8	13	1,5
		50					10	1,3
		60					7	1
N E U M A 2 2 0	NW-65	0	24	1,6				
		10	20	1,3	24	2,5		
		20	14	1	20	2,1	24	3,25
		30			15	1,6	20	2,7
		40			10	1,15	16	2,25
		50					12	1,75
		60					8	1,2



	VITESSE 1000 TR/MIN				VITESSE 1500 TR/MIN		
	Nelles réf.	DEBIT	Puiss. triphasée	Rac. sur demande	PRIX	DEBIT	PRIX
2200	2C6F	22 HL	0.37 kw	DN30		14 HL	
3400	3C6F	34 HL	0.75 kw	DN50		32 HL	
6000	6C6F	60 HL	1.5 kw	DN50		40 HL	
16000	16C6F	160 HL	4 kw	DN60		104 HL	



	Nelles réf.	DEBIT /h	Puiss. triphasé	Vitesse (tr/mn)	PRIX
2200	2C6F	4 - 24 HL	0.37 kw	250/1600	
3400	3C6F	6 - 40 HL	0.75 kw	250/1600	
6000	6C6F	10 - 70 HL	1.5 kw	250/1600	
16000	16C6F	12 - 190 HL	4 kw	250/1600	

POMPE BRONZE ET INOX

Electropompe auto-amorçante en Bronze.



MONOPHASEES Série EEM - Gamme Eco					
Modèle	Tours/min	Débit hl/h	Puiss. (HP)	Sorties	Prix UHT
EEM 20	2800	15	0.5	3/4"	
EEM 20L	1400	15	0.2	3/4"	
EEM 25	1400	25	0.6	1"	
EEM 30	1400	50	1	1"1/2	
EEM 35	1400	75	1	1"1/2	
EEM 40	1400	120	1.2	1"1/2	



MONOPHASEES Série ENM - Gamme Pro					
Modèle	Tours/min	Débit hl/h	Puiss. (HP)	Sorties	Prix UHT
ENM 20	2800	15	0.5	3/4"	
ENM 20L	1400	15	0.2	3/4"	
ENM 25	1400	25	0.6	1"	
ENM 30	1400	50	1	1"1/2	
ENM 35	1400	75	1	1"1/2	
ENM 40	1400	120	1.2	1"1/2	

Electropompe auto-amorçante en Inox



MONOPHASEES Série ALM					
Modèle	Tours/min	Débit hl/h	Puiss. (HP)	Sorties	Prix UHT
ALM 20	2800	15	0.5	3/4"	
ALM 20L	1400	15	0.2	3/4"	
ALM 25	1400	25	0.6	1"	
ALM 30	2800	50	2	1"	
ALM 40	1400	75	1.2	1"1/2	
ALM 50	1400	120	2	2"	



TRIPHASEES Série ALT					
Modèle	Tours/min	Débit hl/h	Puiss. (HP)	Sorties	Prix UHT
ALT 20	2800	15	0.5	3/4"	
ALT 20L	1400	15	0.2	3/4"	
ALT 25	1400	25	0.6	1"	
ALT 30	2800	50	2	1"	
ALT 40	1400	75	1.2	1"1/2	
ALT 50	1400	120	2.5	2"	

Suppléments

Raccord MACON 40	CHARIOT	
Raccord MACON 50	BY PASS	



POMPE CENTRIFUGE INOX 304 SUR CHARIOT ACIER PEINT



Corps de pompe en acier inox AISI 304
Turbine néoprène pour usage alimentaire
Moteur inverseur pour flux réversible
By-pass (option)
Chariot acier peint

Type	Moteur	Tours/min	Débit HL/H	HP	Raccords	Bypass
50	Mono	370	90	2.5	50	
50	Tri	370/740	90/160	1.5/2.2	50	
60	Mono	370	150	2.5	60	
60	Tri	370/740	150/250	1.5/2.2	60	
70	Mono	370	150	2.5	70	
70	tri	370/740	150/250	1.5/2.2	70	

POMPE CENTRIFUGE INOX 304 SUR CHARIOT ACIER INOXYDABLE AVEC VARIATEUR DE VITESSE



Corps de pompe en acier inox AISI 304
Turbine néoprène pour usage alimentaire
Moteur inverseur pour flux réversible
By-pass (option)
Chariot acier inoxydable AISI 304
Variateur hydraulique ou mécanique de vitesse

Type	Moteur	Tours/min	Débit HL/H	HP	Raccords	Bypass
50 H	Tri	0/850	0/165	2.5	50	
50 M	Tri	190/1000	20/180	2.5	50	
60 H	Tri	0/850	0/270	4	60	
60 M	Tri	190/1000	50/290	4	60	
70 H	Tri	0/850	0/270	4	70	
70 M	Tri	190/1000	50/290	4	70	
80 H	Tri	0/850	0/780	5.5	80	
80 M	Tri	190/1000	200/870	5.5	80	
100 H	Tri	0/850	0/900	5.5	100	
100 M	Tri	190/1000	200/1050	5.5	100	

POMPE CENTRIFUGE INOX 304 SUR CHARIOT ACIER INOXYDABLE



Corps de pompe en acier inox AISI 304
Turbine néoprène pour usage alimentaire
Moteur inverseur pour flux réversible
By-pass (option)
Chariot acier inox AISI 304

Type	Moteur	Tours/min	Débit HL/H	HP	Raccords	Bypass
30	Mono	900	60	1.2	30	
30 B 40	Mono	900	60	1.2	40	
40	Mono	900	100	1.2	40	
30	Tri	900	60	1.2	30	
30 B 40	Tri	900	60	1.2	40	
40	Tri	900	100	1.2	40	



Corps de pompe en acier inox AISI 304
Turbine néoprène pour usage alimentaire
Moteur inverseur pour flux réversible
By-pass (option)
Chariot acier inox AISI 304

Type	Moteur	Tours/min	Débit HL/H	HP	Raccords	Bypass
50	Mono	370	90	2.5	50	
50	Tri	370/740	90/160	1.5/2.2	50	
60	Mono	370	150	2.5	60	
60	Tri	370/740	150/250	1.5/2.2	60	
70	Mono	370	150	2.5	70	
70	tri	370/740	150/250	1.5/2.2	70	

POMPE CENTRIFUGE INOX 304 SUR CHARIOT ACIER INOXYDABLE AVEC INVERSEUR



Corps de pompe en acier inox AISI 304
Turbine néoprène pour usage alimentaire
Moteur inverseur pour flux réversible
Inverseur électronique
By-pass (option)
Chariot acier inox AISI 304

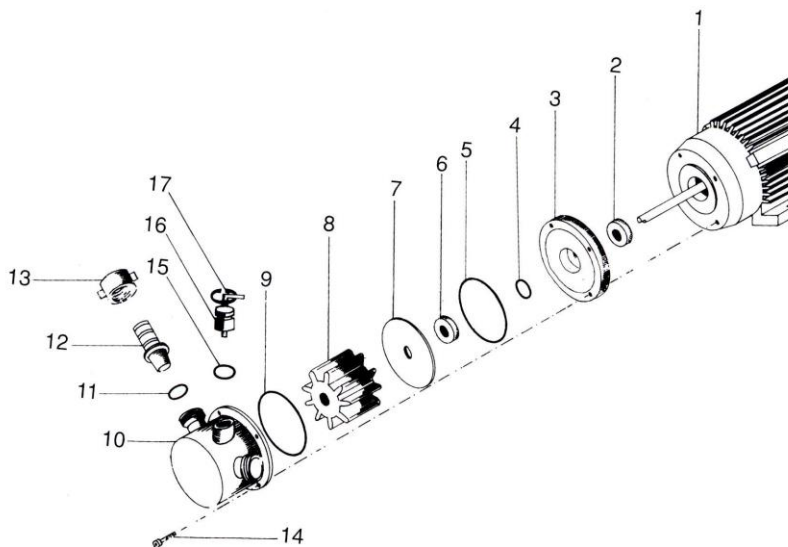
Type	Moteur	Tours/min	Débit HL/H	HP	Raccords	By-pass
30	Tri	170-1200	11/75	1.2	30	
30 B 40	Tri	170-1200	11/75	1.2	40	
40	Tri	170-1200	18/130	1.2	40	
30	Tri	100-1200	5.5/75	1.2	30	
30 B 40	Tri	100-1200	5.5/75	1.2	40	
40	Tri	100-1200	9/130	1.2	40	

TURBINE NEOPRENE POUR POMPE CENTRIFUGE



Néoprène pour usage alimentaire

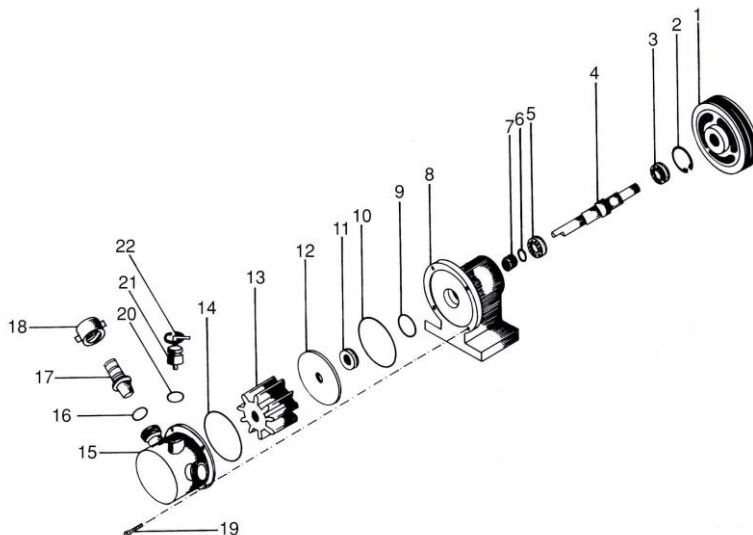
30	
40	
50	
60/70	
80/100	



POS	DESCRIPTION		MATERIAL
	Pompe 30	Pompe 40	
1	moteur électrique	moteur électrique	moteur avec arbre en acier inox AISI 416 trempé et recuit
2	bague d'étanchéité 20x40x7	bague d'étanchéité 20x40x7	NBR standard
3	bride	bride	fonte
4	joint d'étanchéité	joint d'étanchéité	NBR standard
5	joint d'étanchéité OR2325	joint d'étanchéité OR3375	NBR standard
6	bague d'étanchéité 19x32x7	bague d'étanchéité 19x32x7	NBR standard
7	disque	disque	inox AISI 304
8	couronne mobile	couronne mobile	néoprene
9	joint d'étanchéité OR2325	joint d'étanchéité OR3375	NBR standard
10	corps pompe	corps pompe	inox AISI 304
11	joint d'étanchéité OR134	joint d'étanchéité OR4150	NBR standard
12	demi raccord male	demi raccord male	inox AISI 304
13	rondelle pour raccord	rondelle pour raccord	inox AISI 304
14	vis de serrage TCE 6x20	vis de serrage TCE 6x20	inox AISI 304
15	joint d'étanchéité OR128	joint d'étanchéité OR3100	NBR standard
16	pivot pour by-pass	pivot pour by-pass	inox AISI 304
17	bague 26	bague 30	inox x35 Cr Mo 17

PIECES DETACHEES POMPE CENTRIFUGE CORPS TYPE 50, 60 ET 70

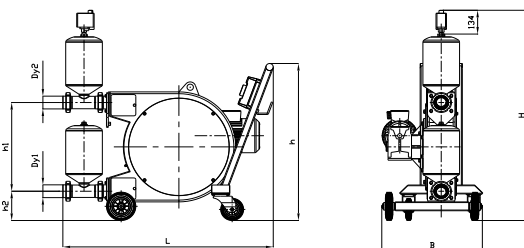
T
T



POS	DESCRIPTION		MATERIAL
	Pompe 50	Pompe 60 et 70	
1	poulie à une gorge	poulie à une gorge	fonte
2	bague 52	bague 62	acier trempé et recuit
3	coussinet 25x25x15	coussinet 30x62x16	
4	arbre	arbre	inox AISI 304
5	coussinet 25x25x15	coussinet 30x62x16	
6	joint d'étanchéité OR 121	joint d'étanchéité OR 3087	NBR standard
7	manchon	manchon	inox AISI 304 avec application en céramique
8	base pompe	base pompe	fonte
9	joint d'étanchéité OR 3168	joint d'étanchéité OR 3175	NBR standard
10	joint d'étanchéité OR 3450	joint d'étanchéité OR 3625	NBR standard
11	bague d'étanchéité 26x40x7/7.5	bague d'étanchéité 30x42x7/7.5	NBR standard
12	disque	disque	inox AISI 304
13	couronne mobile	couronne mobile	néoprene
14	joint d'étanchéité OR 3450	joint d'étanchéité OR 3625	NBR standard
15	corps pompe	corps pompe (*)	inox AISI 304
16	joint d'étanchéité OR 6200	joint d'étanchéité OR (*)	NBR standard
17	demi raccord male	demi raccord male (*)	inox AISI 304
18	rondelle pour raccord	rondelle pour raccord (*)	inox AISI 304
19	vis de serrage TCE 8x25	vis de serrage TCE 8x30	inox AISI 304
20	joint d'étanchéité OR 4125	joint d'étanchéité OR 4150	NBR standard
21	pivot by-pass	pivot by-pass	inox AISI 304
22	bague 38	bague 45	acier inox x35 Cr Mo 17

(*) Les pompes de 60 et 70 se différencient dans le diamètre des tubulures solidaires au corps pompes dans les demi-raccords male et dans les rondelles; sont aussi différents les joints d'étanchéité OR solidaires au demi-raccord male (OR 6237 pour "60"; OR 6275 pour "70").

POMPE PERISTALTIQUE PP



Corps de pompe en acier inox Aisi 304.

Tuyaux en caoutchouc alimentaire (EPDM) adapté aux produits liquide au semi dense.

Motorisation contrôle par **variateur de fréquence** intégré au moteur **Leroy Sommer** qui permet la régulation du débit de la pompe.

Tableau électrique avec sélecteur permettant l'inversion de sens de pompage, interrupteur d'urgence et interrupteur général.

N° 2 Chambres de compensation en acier inox démontable sur raccord DIN.

Raccord entrée et sortie Macon sur raccord DIN

Pressostat limiteur de pression pour l'arrêt automatique de la pompe en cas d'augmentation de la pression au refoulement.

Pressostat utilisable comme soupape de sécurité ou pour le remplissage de fûts.

Châssis support de pompe en acier inox avec 4 roues (2 pivotantes avec frein).

Modèle	DONNEES TECHNIQUES						
	Débit m ³ /h	Pression	Auto – amorçage	Puissance installée	Vitesse (min)	Poids	Tarif
PP701	4	3,0 bar	-0,7 Bar (- 7 mètres)	1,10 kW 1415 min	10 – 70	90 kg	
PP702	7	3,0 bar	-0,7 Bar (- 7 mètres)	1,50 kW 1430 min	10 – 75	130 kg	
PP703	12	3,0 bar	-0,7 Bar (- 7 mètres)	3,00 kW 1400 min	10 – 75	210 kg	
PP705	20	3,0 bar	-0,7 Bar (- 7 mètres)	4,00 kW 1420 min	10 – 75	310 kg	
PP704	26	3,0 bar	-0,7 Bar (- 7 mètres)	5,50 kW 1430 min	10 – 70	360 kg	

Modèle	DIMENSION (mm)								
	kW	Dy1	Dy2	L	B	H	h	h1	h2
PP701	1,10	40	40	925	465	845	710	335	125
PP702	1,50	50	50	1085	520	975	730	400	145
PP703	3,00	65	65	1225	550	1185	890	510	155
PP705	4,00	80	80	1440	715	1377	1008	626	185
PP704	5,50	80	80	1526	725	1430	1010	670	190,5



RPE70



RPE 150



RPE 300



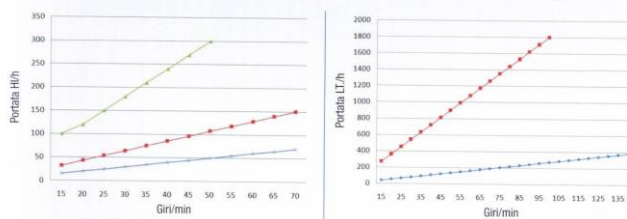
RPE 1 ET 7

La pompe péristaltique se base sur le principe du péristaltisme, selon lequel la prévalence au fluide traité est donnée par la compression qui glisse le long du tube. Avec cette méthode, le fluide plus ou moins dense est transporté de manière souple et délicate. La pompe est apte au soutirage et transvasement de liquides (vins, jus de fruit, lait, huile) et produits semi-solides (raisins entiers, pressés et égrappés, tomates). La pompe consiste en un rotor auquel sont appliqué deux rouleaux qui en tournant compriment le tube en caoutchouc et causent l'avancement du fluide. L'alternance entre compression et relâchement du tube crée un vide apte à aspirer le produit et par conséquent un refoulement constant. Les avantages de ce type de pompe sont un pompage délicat sans oxydations, chocs, émulsions, écrasement de baies et pépins de raisins et possibilité d'éviter tout contact entre le produit et les parties mécaniques.

Caractéristiques :

- Corps de la pompe en acier inox AISI 304,
- Rotor avec deux rouleaux monté sur coussinets,
- Motoréducteur directement appliqué sur l'élément pompant,
- Chariot autoportant en acier inox AISI 304,
- Tableau électrique avec inverseur de marche,
- Tuyau en caoutchouc alimentaire,
- Variateur de vitesse électronique « inverter »,
- Vase d'expansion,
- Pressostat de sécurité,
- Lubrification en automatique du tuyau en caoutchouc.

ELECTROPOMPE PERISTALTICHE / ÉLECTROPOMPES PERISTALTQUES / PERISTALTIC ELECTROPUMPS



DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		RPE 70	RPE 150	RPE 300		RPE 1	RPE 7
Rotazione/Rotation	Giri/min. - Rev/min	14/70	14/70	10/49	Giri/min. - Rev/min	43	45
Vino/Vin/ Wine	HI./h	14/70	30/150	60/300	LT./h	100	700
Uva diraspata/Raisin Egrappé/Destemmed	HI./h	-	14/100	40/210	-	-	-
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30	m.	20	20
Attacchi/Connexions/Connections	mm.	50	60	80	mm.	1/2" gas	1" gas
Potenza/Puissance/Power	Kw.	1,5	3	4	Kw.	0,18	0,37
Ingombro/Dimensions	L x P x H	1200x710	1440x710	1550x870	L x P x H	410x250	450x340
	mm.	970H.	1250H.	1730H.	mm.	220H.	255H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	130	180	360	Kg.	14,70	22

POMPE A IMPULSEUR FLEXIBLE



Utilisations : transfert de moûts, vins, etc.... Alimentation de filtres et appareils de froid en œnologie.

Corps en inox massif « fonderie ». Grande durée et solidité.

Garniture mécanique de grande qualité. Etanchéité parfaite et entretien nul.

Chariot et boîte électrique inoxydable sur versions MICRO SM et I.

11 tailles de pompe de 100 à 1000 litres/heure.

Montage : Electropompes avec moteur à 1 ou 2 vitesses ou à vitesse réglable.

« SM » : Montage semi-monobloc à moteur normalisé (avec palier entre pompe et moteur et arbre démontable en inox)

« RS » : Transmission par courroie sans besoin d'entretien. Travail à faible régime de rotation.

« I » : Transmission par courroies trapézoïdales. Travail à faible régime de rotation.

SM	Prix	RS	Prix	I	Prix
-100		-140/2		-500/2	
-100/2		-140-VF		-500-VF	
-100-VF		-280		-502/2	
-120		-280/2		-502-VF	
-150		-280-VF		-700/2	
-250		-400		-700-VF	
-250/2		-400P-EST		-1000/2	
-250-VF		-400-R-EST		-1000/VF	
		-400/2			
		-400-VF			



Caractéristiques techniques :

- Construction en acier inox,
- Inverseur mécanique de Flux à vanne Papillon à commande à 90°,
- Moteur Triphasé deux Vitesses,
- Tension 400 / 33 / 50,
- Chariot articulé sur 4 roues dotées de pneumatique.

Modèle	Nb de Cyl.	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	PUHT	PUHT Inverseur
85 MXT	1	45 - 85	0.6 – 0.75	Macon 40		
130 MXT	1	70 - 130	1.5 – 2.2	Macon 50		
220 MXT	1	115 - 220	3.0 – 4.0	Macon 50		
250 MXT	1	130 - 250	3.6 – 4.8	Macon 50		
260 BXT	2	135 - 260	3.6 – 4.8	Macon 50		
360 BXT	2	180 - 350	3.6 – 4.8	Macon 70		
460 BXT	2	230 - 460	5.8 – 7.5	Macon 70		
560 BXT	2	280 - 560	7.1 – 9.2	Macon 80		
700 BXT	2	360 - 700	8.5 - 11	Macon 80		

Option : RADIO COMMANDE MARCHÉ / ARRÊT :

Attention : Pompes livrées sans huile (transport) – sans câble – sans prise.



POMPE A
PISTON
BRONZE

Modèle	Nb de cyl.	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	PUHT
PERLA 80	1	40 – 80	0.75 – 1.1	50	
RAPIDA 130	1	70 – 140	1.5 – 1.9	60	
SERENA 250	1	130 - 260	3 - 4	80	
IDEAL 500 2C	2	260 - 520	6.1 - 8	100	



POMPE A PISTON
INOX 316 MONO-
CYLINDRIQUE

Modèle	Nb de cyl.	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	PUHT
PERLA 85	1	40 – 80	0.75 – 1.1	50	
RAPIDA 135	1	70 – 140	1.5 – 1.9	60	
ETERNA 180	1	93 - 185	2.2 – 3	80	
SERENA 260	1	130 - 260	3 - 4	80	
VICACE 310	1	155 - 310	3.3 – 4.5	80	



POMPE A
PISTON INOX
316 BI-
CYLINDRIQUE

Modèle	Nb de cyl.	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	PUHT
IDEAL 3602C	2	185 - 365	4.4 – 5.5	80	
IDEAL 5202C	2	260 - 520	6.1 - 8	80	
IDEAL 6202C	2	310 - 620	6.1 - 8	100	
IDEAL 760GL	2	495 - 750	8.5 - 11	100	
IDEAL 1010GL2C	2	625 - 950	9.5 – 13.5	100	
IDEAL 1250					



POMPE
PERISTALTIQUE
SUR ROUES

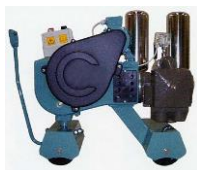
Modèle	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	Poids (Kg)	PUHT
PPC40	5 - 40	0.75	40	102	
PPC40X	5 - 40	0.75	40	102	
PPC70	10 - 70	1.5	50	150	
PPC70X	10 - 70	1.5	50	150	
PPC120	20 - 120	3	60	215	
PPC120X	20 - 120	3	60	215	
PPC180X	30 - 180	5.5	80	281	
PPC260X	40 - 260	5.5	80	281	

POMPE A PISTON MONO-CYLINDRIQUE EN ACIER INOXYDABLE AISI 316

Pompe à piston en acier inoxydable d'une haute qualité technologique, particulièrement fonctionnelle, robuste et fiable. Sa « longue course », permet d'obtenir, même en présence de liquides difficiles à pomper, un rendement élevé, ainsi qu'un flux régulier, équilibré et sans émulsion, tout en respectant la qualité du produit.

Caractéristiques techniques :

- Pompe à piston monocylindrique à double effet,
- Corps de pompe en fusion d'acier inox,
- Cylindre avec chemise en acier inox interchangeable,
- Tableau électrique,
- Inverseur mécanique de flux en acier inox,
- Chambre de compensation en acier inox,
- Pressostat limiteur de pression,
- Chariot avec roues et timon directeur en acier inox,
- Supports roues en acier inox,
- Moteur 380 V tri, 50 Hz à 2 vitesses (2-4 pôles), arrêt automatique.



Suppléments :

- Régulation électronique du débit par variateur de fréquence,
- Kit radiocommandé R1F avec contrôle à distance radio, fonctions M/A kit radiocommandé R2F avec contrôle à distance radio, fonctions M/A, changement de vitesse (disponible pour pompe à 2 vitesses sans motovariateur électronique),
- Kit radiocommandé R3F avec contrôle à distance radio, fonctions M/A, changement de vitesse, inversion du débit (disponible pour pompe à 2 vitesses sans motovariateur électronique),
- Version antidéflaorante.

Equipements indiqués pour : le vin, alcool, distillat, lie, liqueur, moût, huile, pulpe de fruits et légumes, jus de fruits et légumes, raisin égrappé, ainsi que le vinaigre.

Modèle	Débit (eau) (hl/h)	Débit (avec régulateur électronique)	Puissance (kW)	Raccord sortie (Ø nominal)	Dimensions (mm)	Poids (kg)
PERLA 85	40 - 80	16 - 80	0.75 - 1.1	50	750x510xH870	90
RAPIDA 135	70 - 140	30 - 140	1.5 - 1.9	60	920x530xH890	135
ETERNA 180	93 - 185	37 - 185	2.2 - 3	80	1140x670xH950	213
SERENA 260	130 - 260	52 - 260	3 - 4	80	1150x690xH970	223

N.B. : Supplément pour pompe version « de luxe », avec tableau électrique en acier Inox et chambres de compensation avec bouchon pour inspection et lavage.



MODELE ATEX II 94/9/CE

Caractéristiques techniques :

- Pompe à piston mono ou bi cylindrique à double effet,
- Corps de pompe en fusion d'acier inox,
- Cylindre avec chemise en acier inox interchangeable,
- Inverseur mécanique de Flux,
- Tableau électrique ATEX,
- Moteur Triphasé,
- Pressostat ATE,
- Chariot et roues ATEX.



Boulets Alcool
sur demande

Modèle monocylindre	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	Dimensions (mm)	Poids (kg)	PUHT
PERLA 85 A	40 – 80	0.75 – 1.1	50	700X520XH750	98	
RAPIDA 135 A	70 – 140	1.5 – 1.9	60	890x560xH830	144	
ETERNA 180 A	93 - 185	2.2 – 3	80	1230x570xH1030	221	
SERENA 260 A	130 – 260	3 – 4	80	1020x720xH1040	238	

Modèle Bicylindre	Débit (eau) (hl/h)	Puissance (kW)	Raccord sortie	Dimensions (mm)	Poids (kg)	PUHT
IDEAL 360 2C A	185-365	4.4 – 5.5	80	1350X730XH960	323	
IDEAL 520 2CA	260 – 520	6.1 – 8	80	1350X760XH1060	342	
IDEAL 620 2C A	310 – 620	6.1 – 8	100	1450X740XH1200	397	
IDEAL760GL 2C A	495 – 750	8.5 – 11	100	1620X780XH1360	662	
IDEAL1010GL2C A	625 – 950	9.5 – 13.5	100	1730X890XH1410	868	

POMPE À PISTON SUPERBA MANZINI SERIE STANDARD INOX AISI 316 – BRONZE (EP/1) SERIE INOX 316 (EP/2)



Pour transfert de :
Raisin serré égrappé,
Moût, lie, jus de fruit ou végétaux,
Liquides très denses,
Alcool, boue / vase, liquides abrasifs.

Débits de 50/1200 HI/H

Auto-amorçante / fonctionnement à sec

Pression maximale
4.5 atm. 1° vitesse / 3.5 atm. 2° vitesses

POMPE MODÈLE EP/1 INOX / BRONZE				POMPE MODELE EP/2 INOX 316			
MODELE	DEBIT HL/H	VIT.	INV.	MODELE	DEBIT HL/H	VIT.	INVER.
SM90 TRI	55/100	2	T	SM100 TRI	55/105	2	T
SM90 MONO	55/100	1	T	SM100 MONO	55/105	1	T
SM120	65/120	2	T	SM120	60/115	2	S
SM190	100/190	2	T	SM130	65/135	2	T
SM240	130/240	2	T	SM200	100/190	2	S
SM320	170/320	2	T	SM240	130/240	2	S
2C330	170/330	2	T	SM300	170/310	2	T
2C400	230/400	2	T	2C350	200/380	2	S
2C520	280/530	2	T	2C420	230/430	2	S
2C620	330/630	2	T	2C700	370/700	2	T
2C720	380/700	2	T	2C530	280/510	2	T
2C820	430/800	2	T	2C630	330/610	2	T
2C920	470/910	2	T	2C730	370/710	2	T
2C1000 /R5	490/960	2	T	2C830	420/810	2	T
T : INVERSEUR TYPE PAPILLONS : INVERSEUR A BILLE AVEC BY PASS INCORPORE POMPE LIVREE SANS HUILE (PROBLEME TRANSPORT)				2C930	460/910	2	T
				2C1000 /R5	490/960	2	T
				2C1000	550/1010	2	T
				2C1200	650/1190	2	T



ATENA INOX

Corps de la pompe en fusion d'acier inox AISI 316. Chariot articulé sur quatre roues caoutchoutées, facile à transporter. Réducteur à engrenages hélicoïdaux qui travaillent en bain d'huile pour atténuer le bruit.

Piston à deux calottes en caoutchouc spécial. Inversion de flux obtenue avec l'actionnement du levier relatif sans déplacer les tuyaux. Le pressostat permet d'arrêter et de mettre en marche le moteur automatiquement. Transmission actionnée par moteur électrique triphasé à deux vitesses au moyen de courroies trapézoïdales. La soupape d'inversion et toutes les parties en contact avec le vin sont en acier inox.



VENERE INOX

Les pompes sont auto-amorçantes jusqu'à une profondeur de 9 mètres au-dessous du niveau de la pompe et atteignent une pression de travail de 4atm. Les pompes sont construites en fusion, cette caractéristique leur donne une grande robustesse et durée dans le temps : l'inverseur à papillon et les amples espaces favorisent le passage pas seulement de liquides mais aussi de moût, raisins égrappés, lies, purées. Le piston à course longue et le nombre réduit de coups du piston permettent un soutirage soupe sans chauffage du produit soutiré, pas de problème en cas de fonctionnement à sec ou pour le transvasement de produit avec des corps solides en suspension, peut d'entretien.

Le corps de la pompe et toutes les parties en contact avec le liquide sont en acier inox de cette manière, on donne solution au problème de la cession des métaux. Pour éviter toute stagnation du liquide dans la machine, on recommande un lavage à la fin de la journée.

L'installation électrique, conforme C.E., est équipée de transformateur 24 Volts, deux thermiques protègent le moteur de saut de courant ou absorptions.

On peut appliquer le moteur avec l'inverter sur les pompes, ce qui permet de régler un débit variable.



URANIA INOX



2P 100 INOX

Sur demande, il est possible de monter une radiocommande pour mise en marche, arrêt et changement de vitesse.

DATI TECNICI / DONNEES TECHNIQUES / TECHNICAL DATA

COD.		ATENA	VENERE	URANIA	2P100
Portata/Débit/Capacity	HL/h	1° - 60 2° - 120	1° - 110 2° - 200	1° - 170 2° - 300	1° - 280 2° - 500
Tubazioni/Tuyaux/Pipes	mm.	40/50	50/60/70	60/70/80	80/100
Prevalenza/Prévalence/Prevalence	m.	30	30	30	30
Ingombro/Dimensions	L x P x H mm.	880 x 510 810 H.	1100 x 600 1050 H.	1300 x 780 1100 H.	1470 x 760 1100 H.
Peso/Poids/Weight	Kg.	140	235	315	525
Potenza/Puissance/Power	Hp.	2.1/1.6	3.4/2.5	6/4.5	7.5/6



Produit : miel

Dosage: de 40 à 1.000 ml

Récipient: plastique/verre/pet

Doseuse 40 cc – 1.000 cc.

Soupape pour produits denses. Collier et joint clamp pour la connexion entre la soupape et la trémie de chargement du produit

Groupe de positionnement, réglable en hauteur et largeur

Bec verseur multi-trous spécifique pour le remplissage du miel

Trémie en acier inox de 15 litres

Dosamatic -1000 - Doses de 40 à 1000 CC

Dosamatic -5000 - Doses de 100 à 5000 CC

« DOSAMATIC »

Brevetée, d'une extrême précision, fiable et simple d'utilisation, permet de doser avec précision des produits de grande densité dans n'importe quel type de conteneur.

PRECISION MAXIMALE

Une fois déterminée, la quantité de produit à distribuer se répète avec une précision constante, sans dégouttement grâce aux bacs verseurs spécialement conçus.

FACILITE D'UTILISATION

La sélection de la quantité et les différents réglages permettant d'adapter la machines aux besoins de chacun se font de manière simple et pratique.

LARGE GAMME DE REGULATION

Possibilité de régler la pression, la vitesse de distribution, l'aspiration, d'opérer en mode manuel (émission de produit avec commande à pédales) ou automatique (travail continu à intervalles de temps réglables) très utile pour le nettoyage.

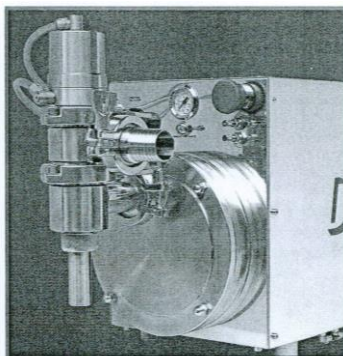
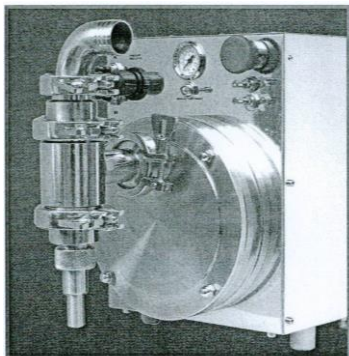
ADAPTABILITE

Toutes les parties en contact avec le produit sont réalisées en acier inox AISI 316 ; les doseuses volumétriques DOSAMATIC sont particulièrement indiquées dans le secteur alimentaire, pour la confection de produits tant liquides que denses comme le pâté, les sauces, crèmes, confitures etc.

FIABILITE

Issues d'un projet attentif et extrêmement soigné dans la phase pratique de construction, les machines sont étudiées et réalisées pour un fonctionnement continu et peuvent être utilisées comme station de remplissage dans le contexte de chaînes automatisées.

SOUPAPE DE DISTRIBUTION POUR DOSAMATIC



Le corps de la DOSAMATIC volumétrique pneumatique est déparé de la soupape et des divers accessoires.

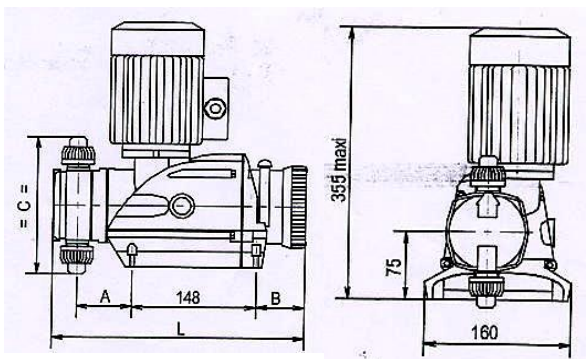
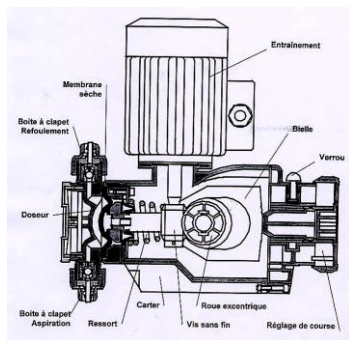
Par conséquent, il est possible d'équiper chaque machine de compléments adaptés à la nécessité spécifique de chaque utilisateur.

Différents types de soupapes sont disponibles selon la densité et la nature du produit : liquide, semi dense, dense et des soupapes secondaires coupe gouttes.

Toutes les soupapes sont démontables, elles sont donc facilement interchangeables et permettent d'utiliser la même machine avec des produits différents.

L'entretien est simple et hygiénique.

POMPE DOSEUSE LAGOA



Caractéristiques de construction

TYPE DE POMPE	P-PF-PS	PC	S-SC	SA	D	H-HD
LG1-2 LG1-4 LG1-10	T4-8 ou Ø 16 à coller	T6-12 ou Ø 16 à coller	R1/2"	DIN DN 10	Rp 1/4"	G1"A
LG1-9 LG1-12 LG1-20 LG1-25 LG1-35 LG1-50	T6-12 ou Ø à coller	T6-12 ou Ø 16 à coller	R1/2"	DIN DN 10	Rp 1/4"	G1"A

TYPE DE POMPE	P-PF-PS	PC	S-SC	SA	D	H-HD
LG 1-2 LG 1-4 LG 1-10	A	65.5	65.5	67	67	71
	B max.	58.5	58.5	58.5	58.5	58.5
	C	136	136	200	220	130
	L max.	294	294	296	296	295
	Masse	7	7	8	8	7
LG1-9 LG1-12 LG1-20 LG1-25 LG1-35 LG1-50	A	65.5	65.5	68.5	68.5	74
	B max.	58.5	58.5	58.5	58.5	58.5
	C	168	168	208	232	138
	L max.	302	302	298	298	295
	Masse	7	7	8	8	7



CUVE

Cuverie complète avec passerelles	Page 270
Cuve inox	Page 271
Cuve fibre	Page 285
Cuve palette superposable	Page 298
Station de lavage	Page 302
Cuve pression isobariométrique	Page 304
Cuve fondoir à sucre	Page 306
Cuve béton sur demande	Page 308

INSTALLATION D'UNE CUVERIE COMPLETE AVEC PASSERELLES







CUVE NUE MODELE ST



- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Equipée pour vidange totale,
- Support d'échelle de 1500l à 1850l,
- Renfort bord supérieur.

Capacité (l)	Ø (mm)	Hauteur		Epaisseur		Vidange		Dégust. Inox	Tarif (€)	
		Virole	Totale	Virole	Fond	Trou	Gaz		A 304	A 316
30	301	450	450	1	1	1/2"		-		
50	398	500	500	1	1	1/2"		-		
75	398	620	620		1	1/2"		-		
100	440	700	700	1	1	1/2"				
150	532	750	750	1	1	3/4"		-		
200	532	1000	1000	1	1	3/4"		-		
300	636	1000	1000	1	1	3/4"		-		
400	654	1250	1250	1	1	3/4"		-		
500	724	1250	1250	1	1	3/4"		-		
600	795	1250	1250	1	1	3/4"		-		
700	858	1250	1250	1	1	3/4"		-		
800	928	1250	1250	1	1	1"		-		
1000	1020	1250	1250	1	1	1"		-		
1500	1150	1500	1500	1.2	1.2		1"1/4	-		
1850	1274	1500	1500	1.2	1.2		1"1/4	-		

CUVE MODELE ST/P AVEC SYSTEME PNEUMATIQUE



- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Equipée pour vidange totale
- Potence, pour les cuves de 1500 L et de 1850 L,
- Prélèvement de série en bronze,
- Kit avec flotteur pneumatique,
- Renforcement du bord supérieur.

Capacité (l)	Ø (mm)	Hauteur		Epaisseur		Vidange		Potence	Tarif (€)	
		Virole	Totale	Virole	Fond	Type	Trou		A 304	A 316
100	440	700	700	1	1	Robinet	½"			
150	532	750	750	1	1	Robinet	¾"			
200	532	1000	1000	1	1	Robinet	¾"			
300	636	1000	1000	1	1	Robinet	¾"			
400	654	1250	1250	1	1	Robinet	¾"			
500	724	1250	1250	1	1	Robinet	¾"			
600	795	1250	1250	1	1	Robinet	¾"			
700	858	1250	1250	1	1	Robinet	¾"			
800	928	1250	1250	1	1	Robinet	1"			
1000	1020	1250	1250	1	1	Robinet	1"			
1500	1150	1500	1500	1.2	1.2	Vanne + c/c	1" ¼ MAN	▪		
1850	1274	1500	1500	1.2	1,2	Vanne + c/c	1" ¼ MAN	▪		

CUVE A FOND CONIQUE MODELE STG/P A SYSTEME PNEUMATIQUE

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Equipée pour vidange partielle et pour vidange totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox,
- Kit avec flotteur pneumatique,
- Sur cuves AISI 316 : vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Renfort supérieur Bord (300 à 1000l), renfort supérieur tubulaire (1500 à 10000l).



Capacité (l)	Ø (mm)	Pieds	Hauteur			Epaisseur		Prélèvements		Vidange		Tarif (€)	
			Virole	Pieds	Totale	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne Bronze	Vanne Inox DIN	Aisi 304	Aisi 316
300	636	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"			
400	724	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"			
500	724	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
600	795	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
700	858	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
800	928	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
1000	1020	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
1500	1150	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40		
2000	1320	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40		
2500	1274	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40		
3000	1400	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40		
3800	1400	4	2500	400	2930	1.2	2		40		40		
4000	1592	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40		
5000	1592	4	2500	400	2930	1.5	2		40		40		
6000	1740	4	2500	400	2930	1.5	2.5		50		50		
7000	1740	4	3000	400	3430	1.5	2.5		50		50		
8000	1840	4	3000	400	3430	1.5	2.5		50		50		
10000	2100	4	3000	400	3430	2	3		50		50		



CUVE A FOND CONIQUE MODELE STG/V (POUR VIN) AVEC PORTE CIRCULAIRE

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Equipée pour vidange partielle et pour vidange totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox,
- Cache-poussière et flotteur,
- Sur cuves AISI 316 : vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Porte circulaire Ø300 jusqu'à 1500 L ; Ø400 à partir de 2000 L,
- Renfort supérieur bord (300l à 1000l), renfort supérieur tubulaire (1500 à 2500l).



Capacité (l)	Ø (mm)	Pieds (nb)	Hauteur			Epaisseur		Prélèvements		Vidange		Ø Porte	Tarif (€)	
			Virole	Pieds	Totale	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne bronze	Vanne Inox DIN		Aisi304	Aisi316
300	636	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"		300		
400	724	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"		300		
500	724	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		300		
600	795	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		300		
700	858	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		300		
800	928	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		300		
1000	1020	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		300		
1500	1150	4	1500	400	1920	1.2	2				40	40	300	
2000	1320	4	1500	400	1920	1.2	2				40	40	400	
2500	1274	4	2000	400	2430	1.2	2				40	40	400	



CUVE A FOND INCLINE MODELE SPG/P AVEC SYSTEME PNEUMATIQUE

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Equipée pour vidange partielle et vidange totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox,
- Kit avec flotteur pneumatique,
- Sur cuves AISI 316 : vanne inox A316 pour prélèvement et vidange.

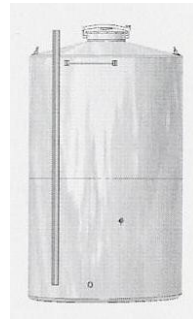
Capacité (l)	Ø (mm)	Pieds	Hauteur			Epaisseur		Prélèvements		Vidange		Renfort Sup.	Tarif (€)	
			Virole	Pieds	Totale	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne DIN	Vanne Otton	Vanne DIN		A 304	A 316
300	636	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"		Bord		
400	724	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"		Bord		
500	724	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		Bord		
600	795	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		Bord		
700	858	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		Bord		
800	928	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		Bord		
1000	1020	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"		Bord		
1500	1150	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40	Tubulaire		
2000	1320	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40	Tubulaire		
2500	1274	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40	Tubulaire		
3000	1400	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40	Tubulaire		
3800	1400	4	2500	400	2930	1.2	2		40		40	Tubulaire		
4000	1592	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40	Tubulaire		
5000	1592	4	2500	400	2930	1.5	2		40		40	Tubulaire		
6000	1740	4	2500	400	2930	1.5	2.5		50		50	Tubulaire		
7000	1740	4	3000	400	3430	1.5	2.5		50		50	Tubulaire		
8000	1840	4	3000	400	3430	1.5	2.5		50		50	Tubulaire		
10000	2100	4	3000	400	3430	2	3		50		50	Tubulaire		

CUVE A FOND INCLINE MODELE SPG/V (POUR VIN) AVEC PORTE CIRCULAIRE

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Equipée pour vidange partielle et pour vidange totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox,
- Cache-poussière et chapeau flottant + flotteur,
- Sur cuves AISI 316 : vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Porte circulaire Ø300 jusqu'à 1500 L ; Ø400 à partir de 2000 L,
- Renfort supérieur bord (300 à 1000 l), renfort supérieur tubulaire (1500 à 2500l),
- Diamètre de la porte : 300mm (de 300 à 1500l), 400mm (de 2000 à 2500l).



Capacité (l)	Ø (mm)	Pieds	Hauteur			Epaisseur		Prélèvements		Vidange		Tarif (€)	
			Virole	Pieds	Totale	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne DIN	Vanne Otton	Vanne DIN	Aisi 304	Aisi 316
300	636	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"			
400	724	3	1000	400	1415	1	1.2	1"		1"			
500	724	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
600	795	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
700	858	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
800	928	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
1000	1020	3	1250	400	1665	1	1.2	1"		1"			
1500	1150	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40		
2000	1320	4	1500	400	1920	1.2	2		40		40		
2500	1274	4	2000	400	2430	1.2	2		40		40		



CUVE NUE A FOND PLAT MODELE SC SANS PIEDS

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12
- Finition externe : lisse – polie miroir
- Pieds réglables sur le fond
- Trappe supérieure à ouverture latérale
- Equipée pour vidange partielle et pour vidange totale sur le fond
- Règle de niveau avec protection inox
- Oreille de levage à partir de 2500l
- Dégustateur inox et support d'échelle à partir de 1500l

Capacité (l)	Ø (mm)	Trappe (Ø)	Hauteur			Epaisseur			Vidange		Tarif (€)	
			Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond	Gaz	Vanne Inox DIN	A 304	A 316
300	636	300	1000	-	1170	1.2	1	1.2	1"			
400	724	300	1000	-	1170	1.2	1	1.2	1"			
500	724	300	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"			
600	795	300	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"			
700	858	300	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"			
800	928	300	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"			
1000	1020	300	1250	-	1440	1.2	1	1.2	1"			
1500	1150	400	1500	-	1750	1.2	1.2	2		40		
2000	1274	400	1500	-	1760	1.2	1.2	2		40		
2500	1274	400	2000	-	2265	1.2	1.2	2		40		
3000	1400	400	2000	-	2290	1.2	1.2	2		40		
4000	1592	400	2000	-	2300	1.2	1.2	2		40		
5000	1592	400	2500	-	2 810	1.5	1.5	2		40		
6000	1740	400	2500	-	2820	1.5	1.5	2.5		50		
7000	1740	400	3000	-	3320	1.5	1.5	2.5		50		
8000	1840	400	3000	-	3340	1.5	1.5	2.5		50		
10000	2100	400	3000	-	3360	2	2	3		50		
15000	2500	400	3000	-	3405	2	2	3		50		
20000	2500	400	4000	-	4405	2	2	3		60		
25000	2500	400	5000	-	5405	2	2	3		60		

CUVE A FOND PLAT MODELE SC AVEC PORTE CIRCULAIRE ACCESSOIRES, SANS PIEDS



- Finition externe : lisse – polie miroir
- Trappe supérieure à ouverture latérale
- Trappe Ø300mm jusqu'à 1000l, trappe Ø400mm à partir de 1500l
- Equipée pour vidange partielle et totale sur le fond
- Règle de niveau avec protection inox
- Dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox et vanne inox A316 pour prélèvement et vidange
- Oreilles de levage de série à partir de 2500 L

Capacité (l)	Ø (mm)	Hauteur			Epaisseur			Prélèvements		Porte (Ø)	Tarif (€)	
		Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN		A 304	A 316
300	636	1000	-	1170	1.2	1	1.2	1"		300		
400	724	1000	-	1170	1.2	1	1.2	1"		300		
500	724	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"		300		
600	795	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"		300		
700	858	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"		300		
800	928	1250	-	1420	1.2	1	1.2	1"		300		
1000	1020	1250	-	1440	1.2	1	1.2	1"		300		
1500	1150	1500	-	1750	1.2	1.2	2		40	300		
2000	1274	1500	-	1760	1.2	1.2	2		40	400		
2500	1274	2000	-	2265	1.2	1.2	2		40	400		
3000	1400	2000	-	2290	1.2	1.2	2		40	400		
4000	1592	2000	-	2300	1.2	1.2	2		40	400		
5000	1592	2500	-	2810	1.5	1.5	2		40	400		
6000	1740	2500	-	2820	1.5	1.5	2.5		50	400		
7000	1740	3000	-	3320	1.5	1.5	2.5		50	400		
8000	1840	3000	-	3340	1.5	1.5	2.5		50	400		
10000	2100	3000	-	3360	2	2	3		50	400		
15000	2500	3000	-	3405	2	2	3		50	400		



CUVE A FOND CONIQUE MODELE SC AVEC ACCESSOIRES, SUR PIEDS

- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Trappe supérieure à ouverture latérale,
- Equipée pour vidange partielle et pour vidange totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox et vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Oreilles de levage de série à partir de 2500 L.

Capacité (l)	Ø (mm)	Trappe (Ø)	Pieds (nb)	Hauteur			Epaisseur			Prélèvements		Vidange		Tarif (€)	
				Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne Bronze	Vanne Inox DIN	A304	A316
300	636	300	3	1000	400	1570	1.2	1	1.2	1"		1"			
400	724	300	3	1000	400	1570	1.2	1	1.2	1"		1"			
500	724	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"			
600	795	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"			
700	858	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"			
800	928	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"			
1000	1020	300	3	1250	400	1840	1.2	1	1.2	1"		1"			
1500	1150	400	4	1500	400	2150	1.2	1.2	2		40		40		
2000	1274	400	4	1500	400	2160	1.2	1.2	2		40		40		
2500	1274	400	4	2000	400	2665	1.2	1.2	2		40		40		
3000	1400	400	4	2000	400	2690	1.2	1.2	2		40		40		
4000	1592	400	4	2000	400	2700	1.2	1.2	2		40		40		
5000	1592	400	4	2500	400	3210	1.5	1.5	2		40		40		
6000	1740	400	4	2500	400	3220	1.5	1.5	2.5		50		50		
7000	1740	400	4	3000	400	3720	1.5	1.5	2.5		50		50		
8000	1840	400	4	3000	400	3740	1.5	1.5	2.5		50		50		
10000	2100	400	4	3000	400	3760	2	2	3		50		50		
15000	2500	400	5	3000	400	3805	2	2	3		50		50		

CUVE A FOND CONIQUE MODELE SC SUR PIEDS AVEC PORTE CIRCULAIRE



- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- Trappe supérieure à ouverture latérale,
- Equipée pour vidange partielle et totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox,
- Sur cuves AISI 316 : vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Oreilles de levage de série à partir de 2500 L.

Capacité (l)	Ø (mm)	Trappe	Pieds	Hauteur			Epaisseur			Prélèvements		Vidange		Porte (Ø)	Tarif	
				Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond	Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne Bronze	Vanne Inox DIN		A 304 (€)	A 316 (€)
300	636	300	3	1000	400	1570	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
400	724	300	3	1000	400	1570	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
500	724	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
600	795	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
700	858	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
800	928	300	3	1250	400	1820	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
1000	1020	300	3	1250	400	1840	1.2	1	1.2	1"		1"		300		
1500	1150	400	4	1500	400	2150	1.2	1.2	2		40		40	300		
2000	1274	400	4	1500	400	2160	1.2	1.2	2		40		40	400		
2500	1274	400	4	2000	400	2665	1.2	1.2	2		40		40	400		
3000	1400	400	4	2000	400	2690	1.2	1.2	2		40		40	400		
4000	1592	400	4	2000	400	2700	1.2	1.2	2		40		40	400		
5000	1592	400	4	2500	400	3210	1.5	1.5	2		40		40	400		
6000	1740	400	4	2500	400	3220	1.5	1.5	2.5		50		50	400		
7000	1740	400	4	3000	400	3720	1.5	1.5	2.5		50		50	400		
8000	1840	400	4	3000	400	3740	1.5	1.5	2.5		50		50	400		
10000	2100	400	4	3000	400	3760	2	2	3		50		50	400		
15000	2500	400	5	3000	400	3805	2	2	3		50		50	400		

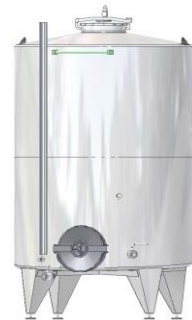


CUVE A FOND INCLINE MODELE SC AVEC ACCESSOIRES, SUR PIEDS

- Matériau : acier inox AISI 304 18/10 ou AISI 316 18/12,
- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond, 3 pieds jusqu'à 1000l, 4 pieds à partir de 1500l,
- Trappe supérieure à ouverture latérale,
- Trappe diamètre 300mm jusqu'à 1000l, trappe diamètre 400mm à partir de 1500l,
- Equipée pour vidange partielle et totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, niveau inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox et vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Oreilles de levage de série à partir de 2500 L.

Capacité (l)	Ø (mm)	Hauteur			Epaisseur			Pente (%)	Prélèvements		Vidange		Tarif (€)	
		Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond		Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne Bronze	Vanne Inox DIN	A 304	A 316
300	636	1000	400	1570	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
400	724	1000	400	1570	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
500	724	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
600	795	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
700	858	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
800	928	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
1000	1020	1250	400	1840	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
1500	1150	1500	400	2150	1.2	1.2	2	5		40		40		
2000	1274	1500	400	2160	1.2	1.2	2	5		40		40		
2500	1274	2000	400	2665	1.2	1.2	2	5		40		40		
3000	1400	2000	400	2690	1.2	1.2	2	5		40		40		
4000	1592	2000	400	2700	1.2	1.2	2	5		40		40		
5000	1592	2500	400	3210	1.5	1.5	2	5		40		40		
6000	1740	2500	400	3220	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
7000	1740	3000	400	3720	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
8000	1840	3000	400	3740	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
10000	2100	3000	400	3760	2	2	3	5		50		50		
15000	2500	3000	400	3805	2	2	3	5		50		50		

CUVE A FOND INCLINE MODELE SC SUR PIEDS AVEC PORTE CIRCULAIRE ET ACCESSOIRES



- Finition externe : lisse – polie miroir,
- Pieds réglables sur le fond,
- De série : 3 pieds jusqu'à 1000l, 4 pieds de 1500 à 10000l, 5 pieds pour les cuves de 15000l,
- Trappe supérieure à ouverture latérale,
- Equipée pour vidange partielle et totale sur le fond,
- Règle de niveau avec protection inox,
- Potence, dégustateur et support échelle de série à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 304 : niveau bronze jusqu'à 1000 L, inox à partir de 1500 L,
- Sur cuves AISI 316 : niveau inox et vanne inox A316 pour prélèvement et vidange,
- Oreilles de levage de série à partir de 2500 L,
- Trappe de 300 mm de 300 à 1000 L et 400 mm à partir de 1500 L.

Capacité (l)	Ø (mm)	Hauteur			Epaisseur			Pente (%)	Prélèvements		Vidange		Tarif (€)	
		Virole	Pieds	Totale	Toit	Virole	Fond		Vanne br. +c/curve	Vanne Inox DIN	Vanne Bronze	Vanne Inox	A 304	A 316
300	636	1000	400	1570	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
400	724	1000	400	1570	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
500	724	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
600	795	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
700	858	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
800	928	1250	400	1820	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
1000	1020	1250	400	1840	1.2	1	1.2	3	1"		1"			
1500	1150	1500	400	2150	1.2	1.2	2	5		40		40		
2000	1274	1500	400	2160	1.2	1.2	2	5		40		40		
2500	1274	2000	400	2665	1.2	1.2	2	5		40		40		
3000	1400	2000	400	2690	1.2	1.2	2	5		40		40		
4000	1592	2000	400	2700	1.2	1.2	2	5		40		40		
5000	1592	2500	400	3210	1.5	1.5	2	5		40		40		
6000	1740	2500	400	3220	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
7000	1740	3000	400	3720	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
8000	1840	3000	400	3740	1.5	1.5	2.5	5		50		50		
10000	2100	3000	400	3760	2	2	3	5		50		50		
15000	2500	3000	400	3805	2	2	3	5		50		50		



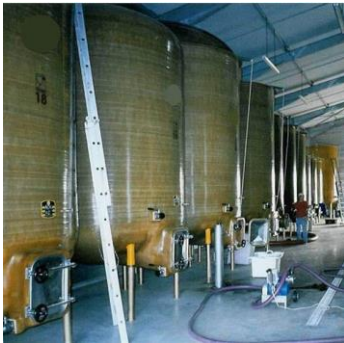
CUVE FIBRE



Cuve série OST



Détails porte rectangulaire



Equipement d'une cave



Cuve AC/E

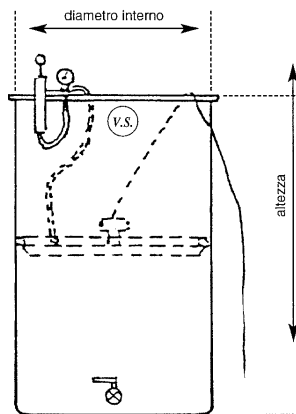


Cuve AC/X



Cuve série B/B

SERIE ŒNOLOGIQUE AC/E



Cuve cylindrique à axe vertical, fond inférieur plat, chapeau flottant chambre à air et bloc- pompe de gonflage
Option: porte de vinification.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	P. U. HT
AC/E 001	100	500	600	
AC/E 0015	150	500	800	
AC/E 002	200	500	1050	
AC/E 003	300	650	940	
AC/E 004	400	700	1140	
AC/E 005 A	500	700	1400	
AC/E 005 B	500	800	1050	
AC/E 006	600	800	1250	
AC/E 007	700	800	1430	
AC/E 008	800	900	1300	
AC/E 010 A	1000	900	1650	
AC/E 015 A	1500	900	2750	
AC/E 010 B	1000	1000	1350	
AC/E 015 B	1500	1200	1350	
AC/E 020	2000	1200	2200	
AC/E 025 A	2500	1200	2650	
AC/E 030 A	3000	1200	3100	
AC/E 025 B	2500	1400	2000	
AC/E 030 B	3000	1400	2350	
AC/E 035	3500	1400	2680	
AC/E 040 A	4000	1400	3000	
AC/E 040 B	4000	1600	2450	
AC/E 030 C	3000	1600	1950	
AC/E 050	5000	1600	2950	
AC/E 060 A	6000	1600	3450	
AC/E 070 A	7000	1600	3950	
AC/E 060 B	6000	2000	2500	
AC/E 070 B	7000	2000	2800	
AC/E 080 A	8000	2000	3100	
AC/E 100 A	10000	2000	3700	
AC/E 120 A	12000	2000	4350	
AC/E 080 B	8000	2400	2350	
AC/E 100 B	10000	2400	2800	
AC/E 120 B	12000	2400	3250	
AC/E 150	15000	2400	3920	
AC/E 180	18000	2400	4570	
AC/E 200	20000	2400	5020	
AC/E 220	22000	2400	5470	
AC/E 250	25000	2400	6120	

A partir de 2000 litres, la hauteur a été calculée avec la potence.

Production réservoirs et manufacturés en fibre de verre à usage œnologique et chimique- industriel - réserve d'eau – réservoirs à enterrer renforcés – filtres pour traitement eaux

ACCESSOIRES AC/E COMPRIS DANS LE PRIX

- Flotteur en P.R.F.V. complet de chambre à air, vanne à deux effets, crochet de levage, groupe pompe de gonflage et manomètre inox.
- Potence inox (à partir de 2.000 litres)
- Treuil de levage (standard uniquement sur le diamètre 2.400)
- Dégustateur inox (à partir de 1.500 litres)
- Bande de niveau incorporée
- Robinet 3/4 en bronze chromé pour litres 100 / 150
- Robinet en bronze 1" avec sortie coudé de litres 200 jusqu'à litres 800
- Robinet en bronze 1" sortie 40 Macon pour cuves litres 1000
- Robinet en bronze 1" 1/4 sortie 40 Macon pour cuves litres 1500
- Pour cuves de litres 2000 à 2500:
 - Vidange totale sur bride carrée : robinet à boule DN 40 Macon en bronze
 - A partir de cuves de 3000 litres :
 - Tirage au clair sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
 - Vidange totale sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2.000/2.400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360 X 250

Barreau d'échelle en inox

Treuil de levage avec support inox

Bride en PRFV montée sur cuve:

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Robinet en bronze chromé 1" sortie 40 Macon

Robinet en bronze chromé 1" ¼ sortie 40 Macon

Robinet à boule 1"1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule 1"1/2 M-M

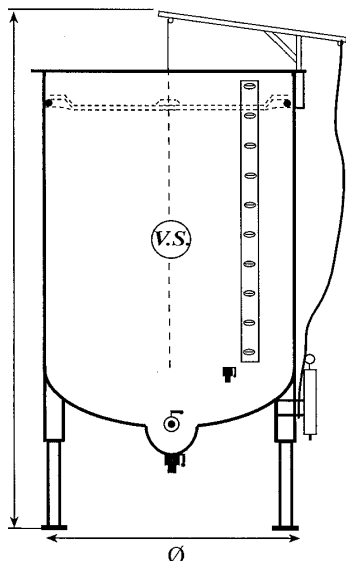
INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande

Robinet à boule Bride Carrée

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande



Cuve cylindrique à axe vertical, fond inférieur bombé sur pieds, à ciel ouvert, chapeau flottant, chambre à air, bloc- pompe potence et robinetterie.
Option: porte de vinification.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	P. U .HT
AC/X 010 A	1000	900	2430	
AC/X 015 A	1500	900	3300	
AC/X 010 B	1000	1000	2200	
AC/X 015 B	1500	1000	2830	
AC/X 015 C	1500	1200	2300	
AC/X 020	2000	1200	2700	
AC/X 025 A	2500	1200	3150	
AC/X 030 A	3000	1200	3600	
AC/X 025 B	2500	1400	2690	
AC/X 030 B	3000	1400	3020	
AC/X 035	3500	1400	3340	
AC/X 040 A	4000	1400	3690	
AC/X 045	4500	1400	3990	
AC/X 025 C	2500	1600	2350	
AC/X 030 C	3000	1600	2600	
AC/X 040 B	4000	1600	3100	
AC/X 050	5000	1600	3600	
AC/X 060 A	6000	1600	4100	
AC/X 070	7000	1600	4600	
AC/X 080 A	8000	1600	5100	
AC/X 100 A	10000	1600	6100	
AC/X 060 B	6000	2000	3050	
AC/X 080 B	8000	2000	3650	
AC/X 100 B	10000	2000	4300	
AC/X 120 A	12000	2000	4950	
AC/X 150 A	15000	2000	5900	
AC/X 080 C	8000	2400	3000	
AC/X 100 C	10000	2400	3450	
AC/X 120 B	12000	2400	3900	
AC/X 150 B	15000	2400	4600	
AC/X 180	18000	2400	5250	
AC/X 200	20000	2400	5700	

Note : avec porte diamètre 400, ajouter 100mm à la hauteur de la cuve.

Production réservoirs et manufacturés en fibre de verre à usage œnologique et chimique –industriel réserve d'eau – réservoirs à enterrer renforcés
filtres pour traitement eaux

ACCESSOIRES AC/X COMPRIS DANS LE PRIX

- Flotteur en P.R.F.V. complet de chambre à air, vanne à deux effets, crochet de levage, groupe pompe de gonflage et manomètre inox
- Potence inox
- Treuil de levage (standard uniquement sur le diamètre 2.400)
- Dégustateur inox
- Bande de niveau incorporée
- Tirage au clair sur bride carrée: robinet à boule 40 Macon en bronze chromé
- Vidange totale sur bride carrée: robinet à boule 40 Macon en bronze chromé
- Pieds réglables en acier galvanisé h.400
- Pieds réglables en acier galvanisé h.500 pour cuves avec porte

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2.000/2.400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360 X 250

Barreau d'échelle en inox

Treuil de levage avec support inox

Bride en PRFV montée sur cuve:

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Pieds réglables en acier galvanisé hauteur spéciale :

h. 600 mm, l'unité

h. 700 mm, l'unité

Robinet à boule 1 1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

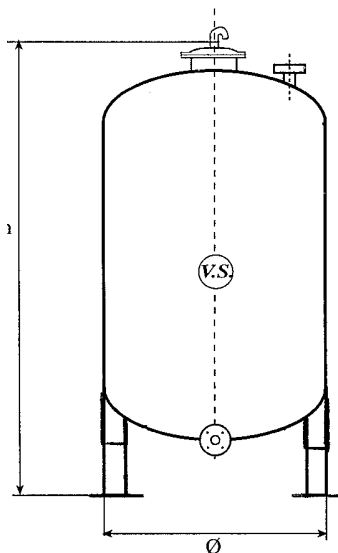
Robinet à boule 1 1/2 M-M

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande

SERIE ŒNOLOGIQUE B/B



Cuve cylindrique à axe vertical fonds inférieurs et supérieurs bombés, pieds de support et cheminée d'inspection.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	P.U.HT
B/B 005	500	800	1980	
B/B 006	600	800	2180	
B/B 007	700	800	2380	
B/B 008	800	800	2580	
B/B 010 A	1000	900	2470	
B/B 015 A	1500	900	3250	
B/B 010 B	1000	1000	2300	
B/B 015 B	1500	1000	2940	
B/B 015 C	1500	1200	2280	
B/B 020	2000	1200	2730	
B/B 025 A	2500	1200	3180	
B/B 030 A	3000	1200	3630	
B/B 025 B	2500	1400	2755	
B/B 030 B	3000	1400	3085	
B/B 040 B	4000	1400	3745	
B/B 050 B	5000	1400	4405	
B/B 030 C	3000	1600	2530	
B/B 040 A	4000	1600	3030	
B/B 050 A	5000	1600	3530	
B/B 060 A	6000	1600	4030	
B/B 070	7000	1600	4530	
B/B 080 A	8000	1600	5030	
B/B 060 B	6000	2000	3000	
B/B 080 B	8000	2000	3600	
B/B 100 A	10000	2000	4250	
B/B 120 A	12000	2000	4900	
B/B 140	14000	2000	5520	
B/B 150 A	15000	2000	5850	
B/B 100 B	10000	2400	3350	
B/B 120 B	12000	2400	3810	
B/B 150 B	15000	2400	4450	
B/B 180	18000	2400	5120	
B/B 200	20000	2400	5550	
B/B 220	22000	2400	6000	
B/B 250	25000	2400	6700	
B/B 300	30000	2400	7800	

Note : avec porte diam. 400 ajouter mm.100 à la hauteur de la cuve

ACCESSOIRES B/B COMPRIS DANS LE PRIX

- Cheminée supérieure DN 400 avec couvercle inox, montée en position centrale sur la dôme de la cuve et complète de soupape.
- Crochets de levage à vide de la cuve (standard uniquement sur le diamètre 2.400)
- Bande de niveau incorporée.
- Tirage au clair sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé
- Vidange total sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé
- Dégustateur inox
- Pieds réglables en acier galvanisé h 400
- Pieds réglables en acier galvanisé h 500 pour cuve avec porte

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Cheminée supérieure DN 400 décentrée

Cheminée supérieure DN 500 avec couvercle inox

Montée en position centrale sur le dôme

Montée en position décentrée

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2.000/2.400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360 X 250

Barreau d'échelle en inox

Treuil de levage avec support inox

Bride en PRFV montée sur cuve:

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Pieds réglables en acier galvanisé hauteur spéciale :

h. 600 mm, l'unité

Robinet à boule 1"1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

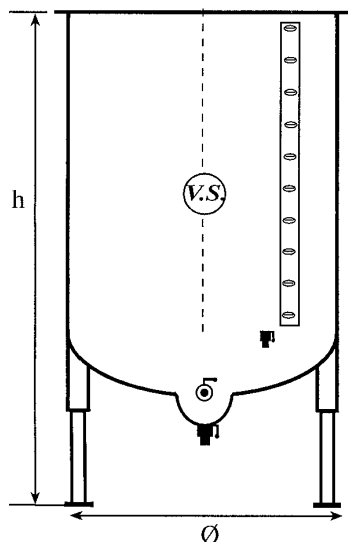
Robinet à boule 1"1/2 M-M

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	sur demande

SERIE ŒNOLOGIQUE B/A



Cuve cylindrique à axe vertical au ciel ouvert et fond inférieur bombé sur pieds de support et bague de renforcement supérieure.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	PU HT
B/A 005	500	800	1530	
B/A 006	600	800	1730	
B/A 007	700	800	1930	
B/A 008 A	800	800	2130	
B/A 008 B	800	900	1740	
B/A 010 A	1000	900	2060	
B/A 015 A	1500	900	2860	
B/A 010 B	1000	1000	1830	
B/A 015 B	1500	1000	2460	
B/A 015 C	1500	1200	1880	
B/A 020	2000	1200	2280	
B/A 025 A	2500	1200	2730	
B/A 030 A	3000	1200	3180	
B/A 025 B	2500	1400	2260	
B/A 030 B	3000	1400	2590	
B/A 035	3500	1400	2920	
B/A 040 A	4000	1400	3250	
B/A 045	4500	1400	3580	
B/A 025 C	2500	1600	1800	
B/A 030 C	3000	1600	2130	
B/A 040 B	4000	1600	2630	
B/A 050	5000	1600	3130	
B/A 060	6000	1600	3630	
B/A 070	7000	1600	4130	
B/A 080	8000	2000	3150	
B/A 100	10000	2000	3800	
B/A 120	12000	2000	4450	
B/A 150	15000	2000	5400	
B/A 100 B	10000	2400	2810	
B/A 120 B	12000	2400	3280	
B/A 150 B	15000	2400	3950	
B/A 180	18000	2400	4600	
B/A 200	20000	2400	5050	
B/A 220	22000	2400	5460	
B/A 250	25000	2400	6130	
B/A 300	30000	2400	7250	

Note : avec porte diam. 400 ajouter mm.100 à la hauteur de la cuve.

Production réservoirs et manufacturés en fibre de verre à usage œnologique et chimique- industriel réserve d'eau – réservoirs à enterrer renforcés
Filtres pour traitement eau 1/2

ACCESSOIRES B/A COMPRIS DANS LE PRIX

- Bande de niveau incorporée
- Robinet en bronze 1" sortie 40 Macon pour cuves de 500 litres jusqu'à 1000 litres
- Robinet en bronze 1"1/4 sortie 40 Macon pour cuves litres 1500
- Pour cuves de litres 2000 à 2500 : - Vidange totale sur bride carrée : robinet à boule DN 40 Macon en bronze
- Pour cuves à partir de 3000 litres :
 - Tirage au clair sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
 - Vidange totale sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
- Pieds réglables en acier galvanisé h.400
- Pieds réglables en acier galvanisé h.500 pour cuves avec porte

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2.000/2.400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360 X 250

Barreau d'échelle en inox

Treuil de levage avec support inox

Bride en PRFV montée sur cuve:

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Pieds réglables en acier galvanisé hauteur spéciale :

h. 600 mm, l'unité

h. 700 mm, l'unité

Robinet à boule 1"1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

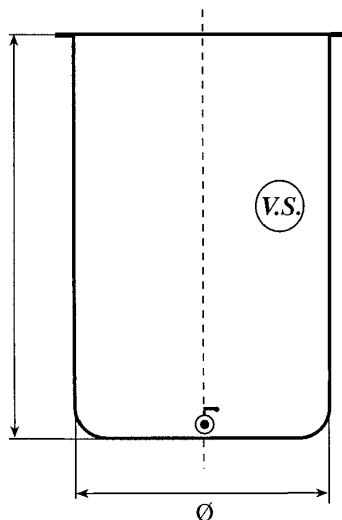
Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule 1"1/2 M-M

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	



Cuve cylindrique à
axe vertical, au ciel
ouvert et fond
inférieur plat.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	PU HT
P/A 001	100	500	600	
P/A 0015	150	500	800	
P/A 002	200	500	1050	
P/A 003	300	650	940	
P/A 004	400	700	1140	
P/A 005 A	500	700	1400	
P/A 005 B	500	800	1050	
P/A 006	600	800	1250	
P/A 007	700	800	1430	
P/A 008	800	900	1300	
P/A 010	1000	1000	1350	
P/A 015	1500	1200	1350	
P/A 020	2000	1200	1800	
P/A 025 A	2500	1200	2250	
P/A 030 A	3000	1200	2700	
P/A 025 B	2500	1400	1700	
P/A030 B	3000	1400	2030	
P/A 035	3500	1400	2360	
P/A 040 A	4000	1400	2700	
P/A 030 C	3000	1600	1500	
P/A 040 B	4000	1600	2000	
P/A 050	5000	1600	2500	
P/A 060 A	6000	1600	3000	
P/A 070 A	7000	1600	3500	
P/A 060 B	6000	2000	2000	
P/A 070 B	7000	2000	2300	
P/A 080	8000	2000	2600	
P/A 100 A	10000	2000	3200	
P/A 120 A	12000	2000	3850	
P/A 150 A	15000	2000	4800	
P/A 100 B	10000	2400	2250	
P/A 120 B	12000	2400	2700	
P/A 150 B	15000	2400	3370	
P/A 180	18000	2400	4020	
P/A 200	20000	2400	4470	
P/A 220	22000	2400	4920	
P/A 250	25000	2400	5570	

Production réservoirs et manufacturés en fibre de verre à usage œnologique et chimique- industriel réserve d'eau – réservoirs à enterrer renforcés
Filtres pour traitement eaux

ACCESSOIRES POUR CUVES P/A COMPRIS DANS LE PRIX

- Bande de niveau incorporée
- Robinet ¾ en bronze chromé pour litres 100 / 150
- Robinet en bronze 1" avec sortie coudé de litres 200 jusqu'à litres 800
- Robinet en bronze 1" sortie 40 Macon pour cuves litres 1000
- Robinet en bronze 1" ¼ sortie 40 Macon pour cuves litres 1500

- Pour cuves de litres 2000 à 2500:
 - vidange totale sur bride carrée : robinet à boule DN 40 Macon en bronze

- Pour cuves à partir de 3000 litres :
 - tirage au clair sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
 - vidange totale sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.

ACCESSOIRES SUPPLEMENTAIRES

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2.000/2.400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360 X 250

Robinet en bronze chromé 1" sortie 40 Mâcon

Robinet en bronze chromé 1" ¼ sortie 40 Mâcon

Barreau d'échelle en inox

Bride en PRFV montée sur cuve :

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Robinet à boule 1"1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

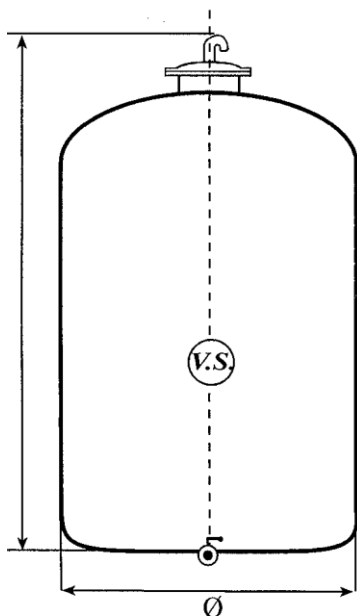
Robinet à boule 1"1/2 M-M

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	

SERIE ŒNOLOGIQUE P/B



Cuve cylindrique à axe vertical, fond inférieur plat et fond supérieur bombé, cheminée d'inspection.

Série	Litres	Diamètre	Hauteur	PU HT
P/B 005	500	800	1450	
P/B 006	600	800	1650	
P/B 007	700	800	1850	
P/B 008	800	900	1690	
P/B 010 A	1000	900	2010	
P/B 015 A	1500	900	2790	
P/B 010 B	1000	1000	1750	
P/B 015 B	1500	1200	1800	
P/B 020	2000	1200	2220	
P/B 025 A	2500	1200	2650	
P/B 030 A	3000	1200	3100	
P/B 025 B	2500	1400	2155	
P/B 030 B	3000	1400	2485	
P/B 040 B	4000	1400	3145	
P/B 045	4500	1400	3475	
P/B 030 C	3000	1600	1950	
P/B 040 A	4000	1600	2450	
P/B 050	5000	1600	2950	
P/B 060 A	6000	1600	3450	
P/B 070	7000	1600	3950	
P/B 080 A	8000	1600	4450	
P/B 060 B	6000	2000	2400	
P/B 080 B	8000	2000	3050	
P/B 100 A	10000	2000	3680	
P/B 120 A	12000	2000	4330	
P/B 140	14000	2000	4980	
P/B 150 A	15000	2000	5270	
P/B 100 B	10000	2400	2740	
P/B 120 B	12000	2400	3200	
P/B 150 B	15000	2400	3800	
P/B 180	18000	2400	4530	
P/B 200	20000	2400	4960	
P/B 220	22000	2400	5420	
P/B 250	25000	2400	6070	
P/B 300	30000	2400	7180	
P/B 350	35000	2400	8280	
P/B 400	40000	2400	9400	

Production réservoirs et manufacturés en fibre de verre à usage œnologique et chimique- industriel réserve d'eau – réservoirs à enterrer renforcés
Filtres pour traitement eau

ACCESSOIRES POUR CUVES P/B COMPRIS DANS LE PRIX

- Cheminée supérieure DN 400 avec couvercle inox, montée en position centrale sur le dôme de la cuve et complet de soupape.
- Crochets de levage à vide de la cuve pour cuves diamètre 2.400
- Bande de niveau incorporée.
- Tirage au clair sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
- Vidange total sur bride carrée : robinet à boule 40 Macon en bronze chromé.
- Dégustateur inox

PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR ACCESSOIRES A DEMANDE

Cheminée supérieure DN 400 excentrée

Cheminée supérieure DN 500 avec couvercle inox

- Montée en position centrale sur le dôme
- Montée en position décentrée

Porte ronde inox DN 400 (à partir du diamètre 1200)

Porte ovale autoclave inox 450x330 (à partir du diamètre 1200)

Porte rectangulaire inox 410x540 (pour diamètres 2000/2400)

Porte ovale inox à ouverture extérieure 360x250

Barreau d'échelle en inox

Support inox pour passerelle montée sur le dôme de la cuve

Crochets de levage pour l'enlèvement à vide de la cuve

Bride en PRFV montée sur cuve :

Pour robinet DN 40 ou 50

Pour robinet DN 70

Robinet à boule 1"1/2 M-M

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

Bronze chromé	Prix l'unité
40 Macon	COMPRIS
50 Macon	

Robinet à boule 1"1/2 M-M

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	

Robinet à boule Bride Carrée

INOX AISI 304	Prix l'unité
40 Macon	
50 Macon	
70 Macon	

CUVE PALETTE INOX 304 ET 316 DE 500 LITRES A 1250 LITRES



Les conteneurs sont conçus pour répondre à des exigences de faible coût, de flexibilité, d'écologie, de sécurité, de simplicité d'utilisation et d'entretien.

Le réservoir, réalisé exclusivement en acier inox pour garantir la compatibilité avec à peu près tous les produits, est abondamment surdimensionné pour pouvoir supporter un emploi dur et prolongé dans le temps.

Les fonds sont moulés à froid et ont une forme optimale pour éviter des stagnations et des dépôts liquides.

Une structure de grande résistance protège le réservoir et les équipements de chargement / déchargement et, simultanément, confère une remarquable fonctionnalité d'emploi ayant été conçue pour permettre le déplacement du conteneur palettisé avec des chariots élévateurs, transpalette, grue, etc.

La connexion entre cage et réservoir, par interposition de tampons en caoutchouc, élimine les dommages dus aux chocs, vibrations ou corrosions galvaniques.

Tous les conteneurs (IBC-GRV) pour le transport routier, ferroviaire et maritime de produits dangereux sont homologués selon les réglementations UN/ADR/RID prévues et ont été soumis aux essais relatifs.

**MODELE PL : Soupape de décharge positionnée dans un coin de la base.
Puisard moulé sur le fond pour une évacuation totale.**

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
PL 500	545	111	960	1135 x 1135		
PL 750	734	120	1165			
PL 1000	994	141	1450			
PL 1250	1305	166	1790			

CUVE PALETTE INOX 304 ET 316 DE 500 LITRES A 1250 LITRES

MODELE PFC : Conteneur avec fond conique et décharge verticale ayant d'amples dimensions. Propre au transport et au stockage de produits à haute densité.

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
PFC 750	750	132	1360	1135 x 1135		
PFC 1000	992	147	1670			
PFC 1250	1253	168	1950			

MODELE PC : Soupape de décharge positionnée dans un coin de la base. Puisard moulé sur le fond pour une évacuation totale.

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
PC 500	548	119	940	1135 x 1135		
PC 750	737	126	1145			
PC 1000	1001	149	1430			
PC 1250	1308	174	1770			

MODELE SBP : Réservoir palettisé pour stockage et déplacement interne. Base profilée avec guide-fourches pour chariot élévateur et transpalette manuel. Puisard moulé sur le fond pour une évacuation totale.

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
SBP500	545	100	925	1135 x 1135		
SBP750	734	109	1130			
SBP1000	994	130	1415			
SBP1250	1305	155	1755			

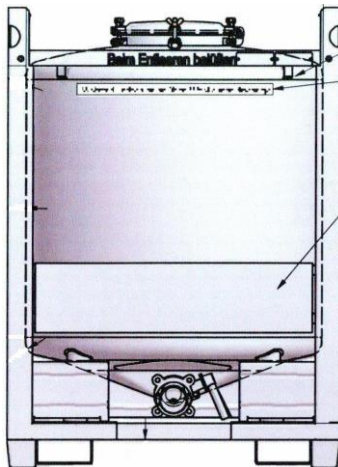
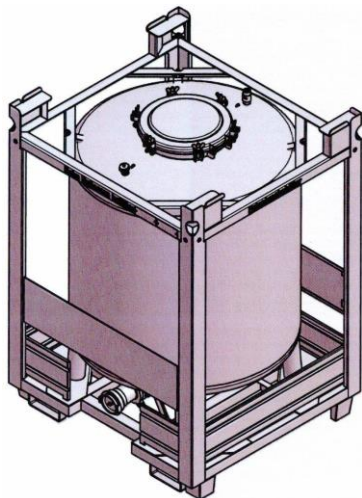
MODELE PLI : Soupape de décharge positionnée dans un coin de la base. Puisard moulé sur le fond pour une évacuation totale. Homologation UN-ADR-RID pour le transport de marchandises dangereuses.

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
PFC1000	992	182	1670	1135x		
PFC1250	1253	205	1950	1135		

MODELE PFCI : Conteneur avec fond conique et décharge verticale. Propre au transport et au stockage de produits à haute densité. Homologation UN-ADR-RID pour le transport de marchandises dangereuses.

Modèle	Capacité (litres)	Poids vide (kg)	Hauteur (mm)	Base (mm)	PU € INOX 304	PU € INOX 316
PFCI1000	992	182	1670	1135x 1135		
PFCI1250	1253	205	1950			

CONTENEUR CYLINDRIQUE IBC 995 SPECIALEMENT CONCU POUR LE TRANSPORT D'ALCOOL SUR LA VOIE PUBLIC



Volume utile :	995 litres
Dimensions :	
Châssis :	1200 x 1100 x 1600 mm
Diamètre du conteneur :	1070 mm
Hauteur des pieds :	100 mm
Trou d'homme :	400 mm
Vanne de sortie :	DN 50
Matériaux :	
Châssis :	acier galvanisé à chaud
Cuve :	AISI 316L
Epaisseurs des parois :	
Fond supérieur :	2 mm
Virole :	2 mm
Fond conique :	2.5 mm
Joins :	
Trous d'homme :	EPDM avec certificat FDA
Vanne papillon :	EPDM avec certificat FDA



CONTENEUR CYLINDRIQUE IBC 995 SPECIALEMENT CONCU POUR LE TRANSPORT D'ALCOOL SUR LA VOIE PUBLIC

Châssis :

En acier galvanisé à chaud. 2 tunnels de guidage pour prise par chariot élévateur à l'avant et à l'arrière du conteneur. Plaque métallique au-dessus de la vanne de sortie.

La partie supérieure du châssis est démontable. Perforation des 4 supports de châssis supérieur pour prise par élingues.

Conteneur :

La virole, le fond supérieur et le fond conique sont soudés ensemble. Virole sans rainure de renfort. Quatre pieds tubulaires sont soudés sur le fond conique.

Trou d'homme : couvercle DN 400 vissé (6 vis papillon en laiton) avec une charnière.

Marquage : plaque de marque située sur le châssis.

Agrément :

UN 31A/Y/... pour le transport de matières dangereuses.

Groupe d'emballage II et III selon ADR/RID et IMDG.

Empilage : les conteneurs peuvent être stockés sur 3 niveaux (max. 2 sur 1 à plein).

Connections :

Sur le fond supérieur :

- 1 piquage 1" avec une soupape de purge 1" vissée type 67.2. un œillet de plombage est soudé à côté de la soupape.
- 1 piquage 1" avec un capuchon hexagonal + câble. Un œillet de plombage est soudé à côté de ce piquage.

Sortie :

Vanne papillon DN 50 équipée d'un raccord symétrique et d'un bouchon.

Produit :

Densité max de 2.0 kg/l

Pression vapeur max. de 1.1 bar à 50°

Pression d'exploitation autorisée : + 0.65 bar

Pression d'épreuve : + 0.65 bar



**CHARIOT DE LAVAGE
AVEC POMPE CENTRIFUGE**

Il est prévu une pompe spéciale en fonction du diamètre et de la hauteur de la cuve à laver.

Ce système tourne en circuit fermé lors de la phase de lavage.

Un filtre retient toutes les particules, ce qui permet d'alimenter en eau propre les têtes de lavage.



**CHASSIS DE LAVAGE AVEC FURY
ET FILTRE EQUERRE**



CHARIOT DE LAVAGE





STATION DE LAVAGE



CUVE PRESSION ISOBAROMETRIQUE EN INOX ET EN ACIER AVEC CERTIFICATS 6 ET 9 BAR



Nos cuves pression isobarométrique pour rendre les vins mousseux sont construites dans le respect le plus rigoureux des dispositions de l'organisme National préposé au contrôle (ISPESL). Toutes ces opérations de contrôle et de test sont effectuées auprès de nos services spécialisés.

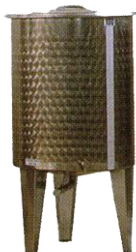
Les récipients sont testés à 6 bars pour le fonctionnement et 9 bars pour le test hydraulique. Ceux destinés à effectuer le processus de lyse thermique sont testés à 9 bars pour le fonctionnement et 12 bars pour le test hydraulique. Ces derniers sont en outre dotés d'une double paroi pour le contrôle de la température de fermentation, la réfrigération et l'éventuel réchauffement pour procédés de fermentation.

Les cuves pression isobarométrique sont construites aussi bien en acier inox AISI 304/316 avec divers degrés de finition, qu'en acier au carbone avec émaillage interne avec résine alimentaires époxy polyaminiques, qui présentent une excellente résistance aux alcalins et aux acides inorganiques. Les cuves pression isobarométrique sont dotées d'accessoires divers, des résistances appliquées sur la double paroi pour le réchauffement de la solution en circulation et un agitateur fixe. Les machines peuvent être dotées de systèmes automatiques électroniques pour le contrôle et la mémorisation des données du processus (température de fermentation, pression, agitation, réfrigération).

CUVE PARA-GALBEE



CYLINDRE POUR HUILE



CONTENEUR PALETTISE AVEC ISOLATION THERMIQUE



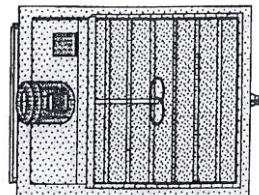
Le conteneur palettisé a été conçu pour la manutention de tous les liquides (en particulier alimentaires) qui doivent conserver la température de remplissage pendant 24 heures environ. Réservoir interne et enveloppe externe en acier inox AISI 304 ou AISI 316 laminé à froid. Fonds emboutis, isolation thermique en mousse polyuréthane. Châssis modulaire en acier galvanisé à chaud.

Modèle	Capacité	Ø mm	Cage		Hauteur mm		Sortie	Trappe Ø	Poids Kg
			mm	Virole	Tot.				
LIAI650	670	1080	1120 X 1120	750	1250	DN 50	400	175	
LIAI850	870	1080	1120 X 1120	1000	1500	DN 50	400	205	
LIAI1000	1050	1080	1120 X 1120	1250	1750	DN 50	400	225	

BAC DE MELANGE SUCRE

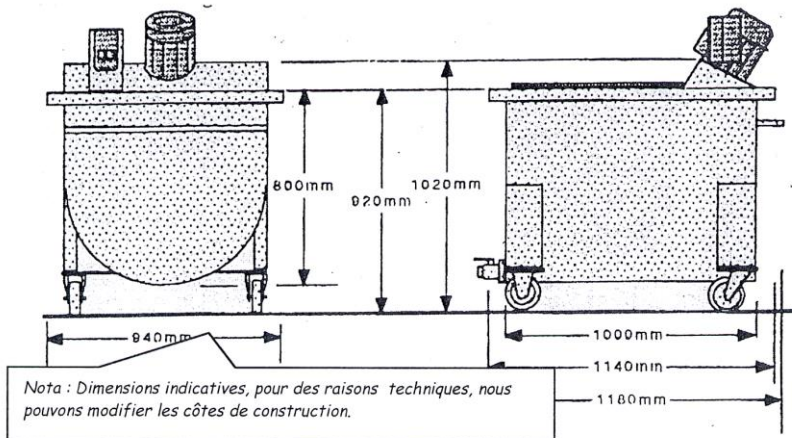
Caractéristiques :

- ⇒ Fabrication en Inox 304L
- ⇒ Montage sur roues
- ⇒ Capacité totale de 600 litres
- ⇒ Capacité utile 500 litres
- ⇒ Vanne de vidange DN Mâcon
- ⇒ Puissance moteur 0.75 KW
- ⇒ Vitesse de rotation 1400 tr/min
- ⇒ Boîtier de mise en fonction et d'arrêt du moteur
- ⇒ Appareil livré avec 5 mètres de câble électrique mais sans fiche
- ⇒ Grille de sécurité et porte sacs déboîtable



Options :

- ⇒ Vitesse moteur 900 tr/min
- ⇒ Puissance moteur 1.1 et 2.8 KW
- ⇒ Capacités différentes
- ⇒ Déversoir en point haut pour fonctionnement en passage continu du liquide
- ⇒ Couvercle emboîtable sur grille



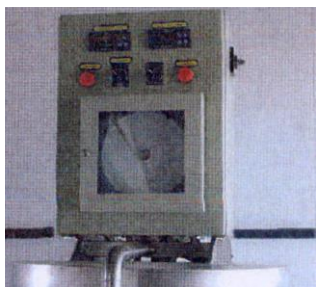
BAC INOX 15 HL (ENVIRON)

BAC INOX 20 HL (ENVIRON)

BAC INOX 25 HL (ENVIRON)

BAC DE MELANGE

CUVE DE PASTEURISATION



Cuve bain-marie, construction tout inox. Chauffage soit électrique intégré, soit par eau chaude ou vapeur de source extérieure. Motoréducteur de l'agitateur électrique fixé sur le couvercle basculant. Pieds réglables pour mise à niveau.

VOLUME	Ø	H. totale	H. bord cuve	H. vanne	Ø vanne
100 l	700	1 400	1 100	550	30
150 l	800	1 400	1 100	550	30
200 l	900	1 500	1 200	550	30
300 l	970	1 600	1 300	550	30



Citernes à vin en béton arme et vibre fabrication sur moule classe C35/45, double armature en barres d'acier arrondies B 450 C en barres à adhérence renforcée, Equipée de :

- Revêtement interne avec traitement époxy sans solvant haute épaisseur, conforme à la législation italienne (D.M. du 21/03/73) et adapté aux récipients à usage alimentaire
- 1 Porte rectangulaire vinification sur le fond en acier INOX AISI 304 – 400 x 530mm pression d'exercice 1 BAR
- 1 Trappe supérieure sur cheminée en acier INOX AISI 304 DN 500 cadre H 150 avec soupape en polyéthylène
- Toit avec conicité antérieur
- Vernissage extérieur avec résine époxy, non toxique, antiacide, anti-germe, antidérapant, lavable, façade et toit, conformément à la loi 626
- 2 Vannes à boule Ø 50 P.P AISI 304 raccord Macon
- 1 Prise d'échantillon en acier INOX AISI 304 avec bouchon de prise d'air
- 4 Pieds de cuve cm 20x25x40

CAPACITE HL	DIMENSIONS MM	POIDS KG	TARIF NET HT
50	1500X2000X2250	4200	
100	2100X2500X2600	8600	
150	2500X3200X2500	12500	
200	2500X4200X2500	15500	
250	2500X4200X3000	18000	



ACCESSOIRE ACCESSOIRE DE CUVE DE CUVE

Equipement de cuves	Page 310
Porte et trappe pour cuves inox	Page 311
Porte et trappe pour cuves ciment	Page 323
Joint de porte et trappe	Page 326
Porte et trappe pour cuve bois	Page 330
Raccord et vanne inox pour cuve en bois	Page 331
Chambre à air	Page 332
Chapeau flottant	Page 333
Drapeau et serpentín	Page 335
Bonde aseptique	Page 336
Soupape pression dépression	Page 337
Arrête flamme	Page 341
Boule de lavage	Page 345
Tête rotative de lavage	Page 347
Manomètre	Page 358
Thermomètre	Page 359
Aphromètre	Page 360
Appareil de laboratoire	Page 362
Emballage	Page 364
Jaugeage des liquides	Page 366
Traitement des vins	Page 367
Débitmètre	Page 368
Système de drainage	Page 369
Compteur	Page 370
Fouloir / Egrappoir	Page 373
Agitateur	Page 375
Thermoplongeur et canne chauffante	Page 377
Flexible	Page 379



DESIGNATION	REF	DN40 BC 100x100	DN50 BC 100x100	DN60 BC 120x120	DN70 BC 120x120
COUDE DECANTEUR POUR CUVE TÔLE INOX 316L	M551				



DESIGNATION	REF	DN40 BC 100x100	DN50 BC 100x100	DN60 BC 120x120	DN70 BC 120x120
COUDE DECANTEUR DEMONTABLE POUR CUVE CIMENT INOX 316L	M556				



DESIGNATION	REF	PRIX H.T
TUBULURES DE SCELLEMENT ½" GAZ INOX 316L LONGUEUR 300 MM	MTS	



DESIGNATION	REF	DN 40	DN 50	DN70
TUBULURE DE SCELLEMENT INOX 316L MALE LONGUEUR 300 MM	MTS			



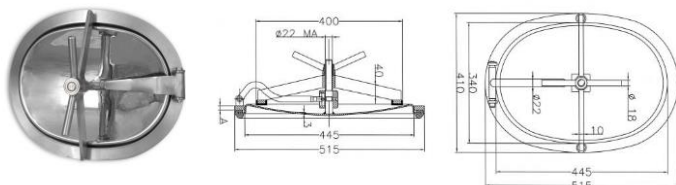
DESIGNATION	REF	DN40 BC 100	DN50 BC 100	DN70 BC 120
TUBULURE DE SCELLEMENT INOX 316L BRIDE CARRE LONGUEUR 300 MM	MTS			

Supplément polissage intérieur RA 0.4

PORTE OVALE POUR CUVE INOX AISI 304 ou AISI 316 – Ouverture intérieure – Cadre en plat inox

PORTE A1

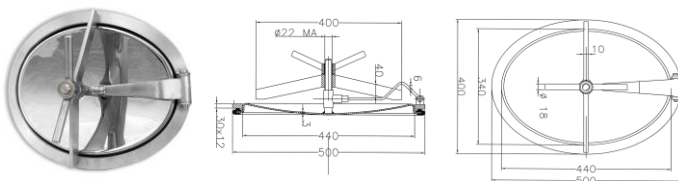
Pression max en
exercice: 3.8 BAR



Passage utile : 445 x 340 mm – A = 35x8 ou 35x12

PORTE A2

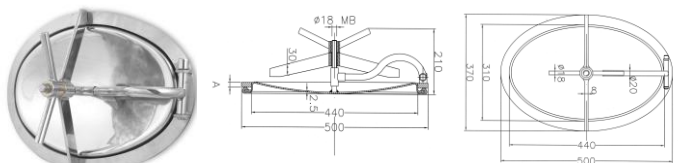
Pression max en
exercice: 3.2 BAR



Passage utile : 440 x 340 mm

PORTE A3

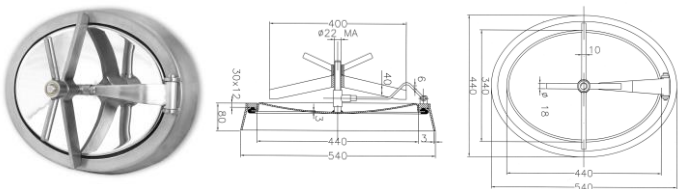
Pression max en
exercice: 3.2 BAR



Passage utile : 440 x 310 mm

PORTE A4

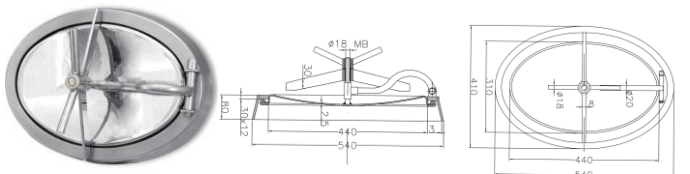
Pression max en
exercice: 3.2 BAR



Passage utile : 440 x 310 mm

PORTE A5

Pression max en
exercice: 3.2 BAR



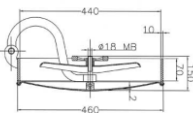
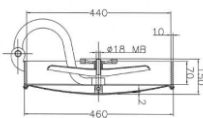
Passage utile : 440 x 310 mm

(Sur demande rayonnage pour divers diamètres des cuves)

PORTE OVALE POUR CUVE INOX AISI 304 OU AISI 316 – Ouverture intérieure – Cadre en plat inox

PORTE A6

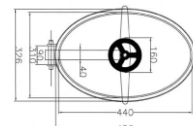
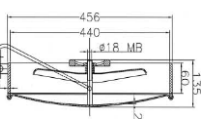
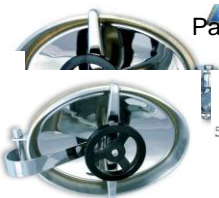
Pression maxi en
exercice: 3,0 BAR



Passage utile mm. 440 x 310

PORTE A7

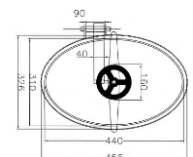
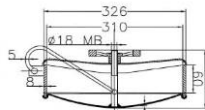
Pression max en
exercice: 3,0 BAR



Passage utile mm. 440 x 310

PORTE A8

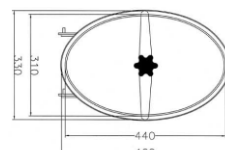
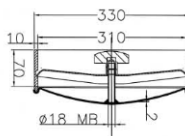
Pression max en
exercice: 3,0 BAR



Passage utile mm. 440 x 310

PORTE A9

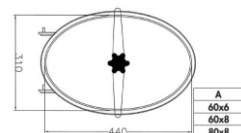
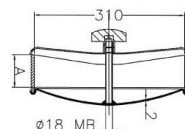
Pression max en
exercice: 3,0 BAR



Passage utile mm. 440 x 310

PORTE A10

Pression max en
exercice: 3,0 BAR



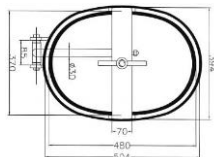
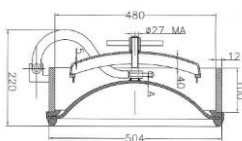
A
60x6
60x8
80x8

Passage utile mm. 440 x 310

PORTE OVALE POUR CUVE INOX AISI 304 OU AISI 316

PORTE A11

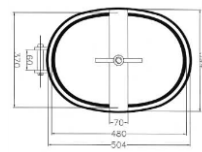
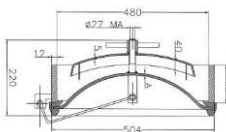
Certification PED
3 BAR 9 BAR 15
BAR



Porte de cuve autoclave essai PED - Ouverture avec bras de soutien extérieur – Passage utile mm. 480 x 370

PORTE A12

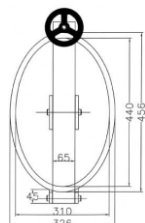
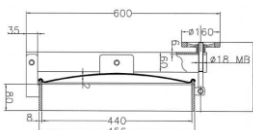
Certification PED
3 BAR 9 BAR 15
BAR



Porte de cuve autoclave essai PED - Ouverture avec bras de soutien intérieur – Passage utile mm. 480 x 370

PORTE A13

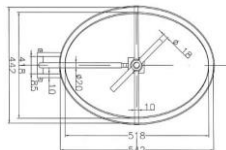
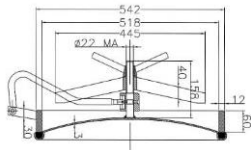
Pression max en
exercice: 0.7 BAR



Ouverture extérieure - Cadre en plat inox
Passage utile mm. 440 x 310

PORTE A15

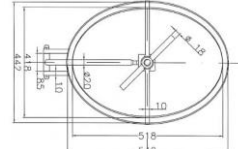
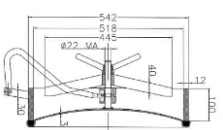
Pression max en
exercice: 8,0 BAR



Porte de cuve ovale type "lait" - Ouverture intérieure - Cadre en plat inox – Passage utile mm. 520x 420

PORTE A16

Pression max
en exercice: 8,0
BAR

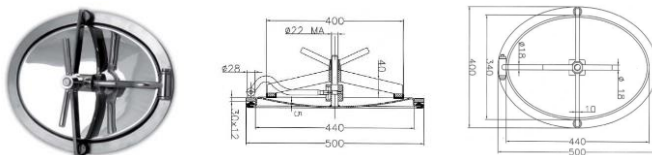


Porte de cuve ovale type "lait" - Ouverture intérieure - Cadre en plat inox – Passage utile mm. 520x 420

PORTE DE CUVE OVALE EN INOX AISI 304 OU AISI 316

PORTE A17

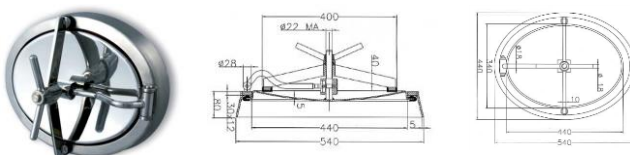
Certification PED
Pression max en
exercice: 8.0 BAR



Porte de cuve en inox - Ouverture intérieure – Cadre en plat
inox 30x12 - Passage utile mm. 440 x 340

PORTE A18

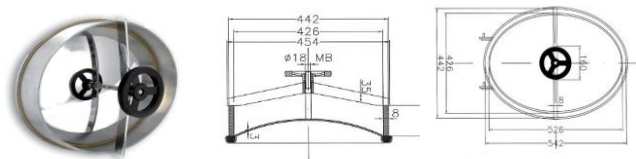
Certification PED
Pression max en
exercice: 8.0 BAR



Porte de cuve en inox - Ouverture intérieure – Cadre en plat
inox 30x12 – Hauteur mm. 80x5
Passage utile mm. 440 x 340

PORTE A21

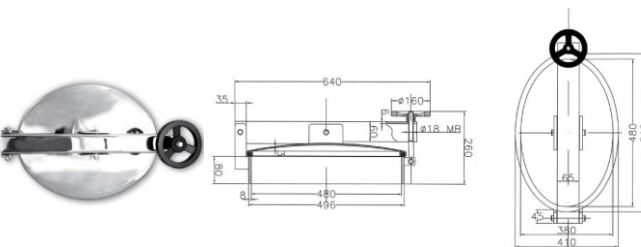
Pression max en
exercice: 6,0 BAR



Porte de cuve ovale - Ouverture intérieure - Cadre en plat
inox80x8 – Passage utile mm. 520x 420

PORTE A25

Pression max en
exercice: 0.5 BAR

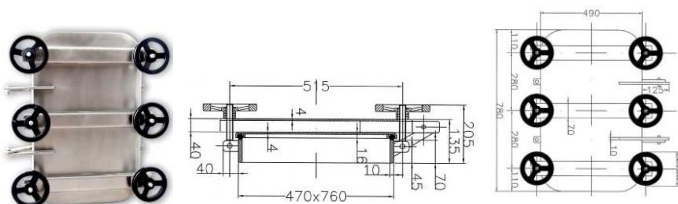


Porte de cuve ovale - Ouverture extérieure - Cadre en plat
inox80x8 – Passage utile mm. 480x 380

PORTE DE CUVE RECTANGULAIRE POUR VINIFICATION EN INOX AISI 304 OU AISI 316 – CADRE PLAT INOX – OUVERTURE VERTICALE EXTERIEURE

PORTE B1a

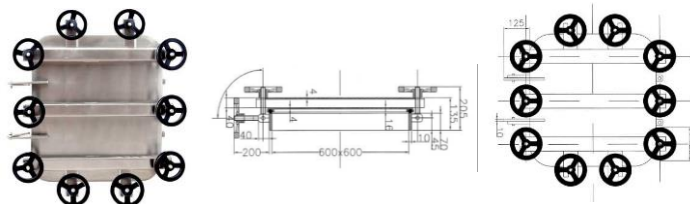
Pression max en
exercice: 1,0 BAR



Passage utile mm. 740x450.

PORTE B1b

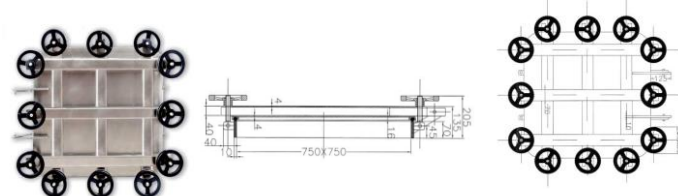
Pression max en
exercice: 1,0 BAR



Passage utile mm. 600x600.

PORTE B1c

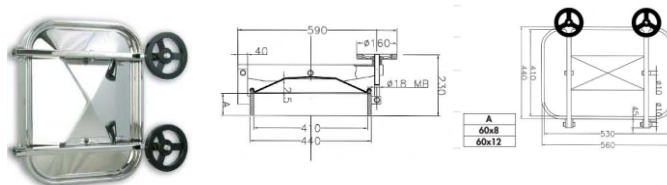
Pression max en
exercice: 1,0
BAR



Passage utile mm. 750x750.

PORTE B2

Pression max en
exercice: 1,2 BAR

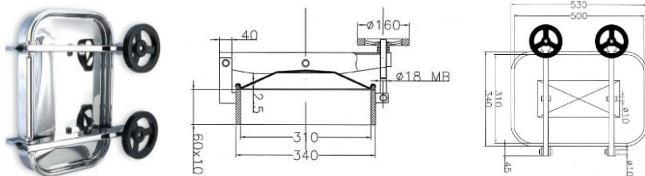


Passage utile mm. 530x410.

PORTE DE CUVE RECTANGULAIRE EN INOX AISI 304 OU 316 – CADRE EN PLAT INOX

PORTE B3

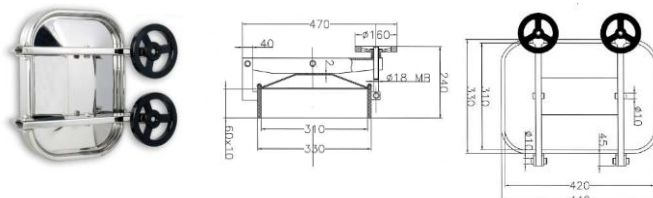
Pression max en
exercice: 1,3 BAR



Ouverture extérieure - Passage utile mm. 500x310.

PORTE B4

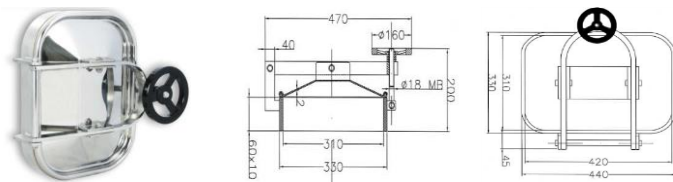
Pression max en
exercice: 1,6 BAR



Ouverture extérieure- Passage utile mm. 420x310.

PORTE B5

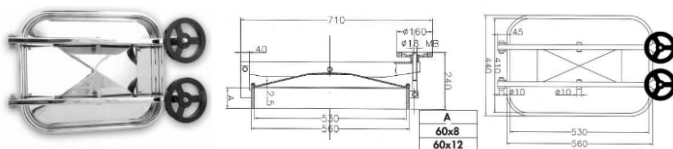
Pression max en
exercice: 0,7 BAR



Ouverture extérieure - Passage utile mm. 420x310.

PORTE B6

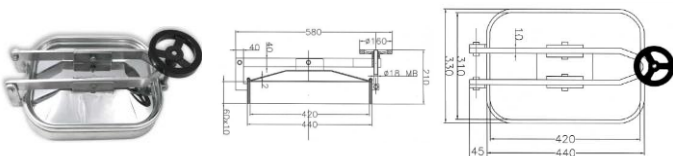
Pression max en
exercice: 1,1 BAR



Ouverture horizontale extérieure - Passage utile mm. 530x410.

PORTE B7

Pression max en
exercice: 0,6 BAR

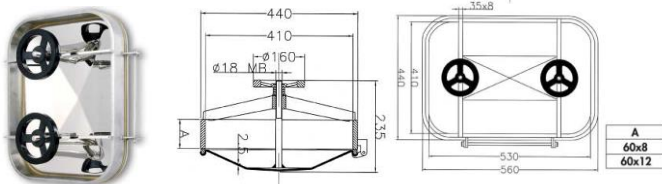


Ouverture horizontale extérieure - Passage utile mm. 420x310.

PORTE DE CUVE RECTANGULAIRE EN INOX AISI 304 OU AISI 316 – CADRE EN PLAT INOX

PORTE B12

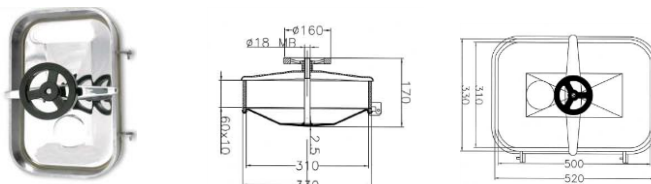
Pression max en
exercice: 2,2 BAR



Ouverture verticale intérieure - Passage utile mm. 530x410.

PORTE B13

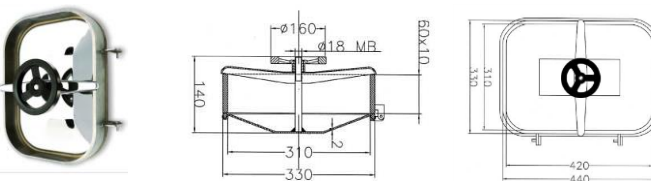
Pression max en
exercice: 2,2 BAR



Ouverture verticale intérieure - Passage utile mm. 500x310.

PORTE B14

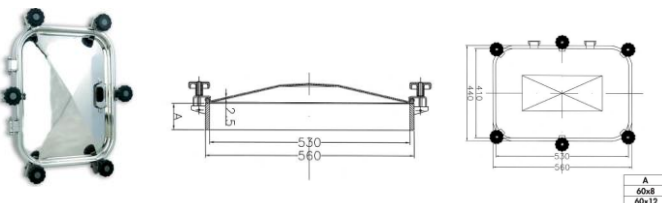
Pression max en
exercice: 2,0 BAR



Ouverture verticale intérieure - passage utile mm. 420x310.

PORTE B23

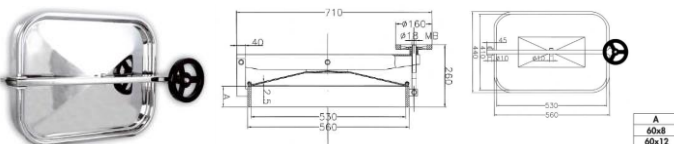
Pression max en
exercice: 0,6 BAR



Ouverture verticale extérieure - Passage utile mm. 530x410.

PORTE B24

Pression max en
exercice: 0,4 BAR

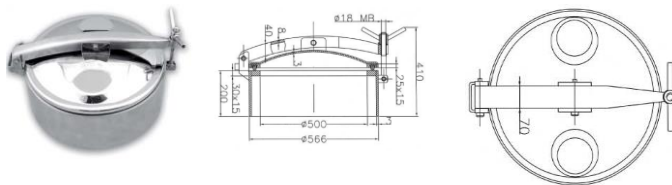


Ouverture horizontale extérieure - Passage utile mm. 530x410.

TRAPPE SUPERIEURE POUR CUVE INOX AISI 304 OU AISI 316

PORTE D1

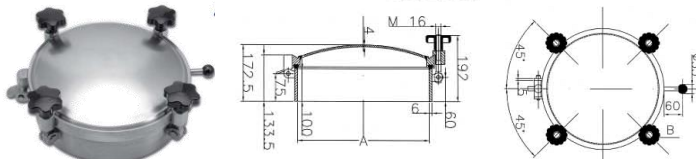
Pression max en
exercice: 1,0 BAR



Diamètre de passage mm 500

PORTE D2

Pression max en
exercice: -1+1 BAR

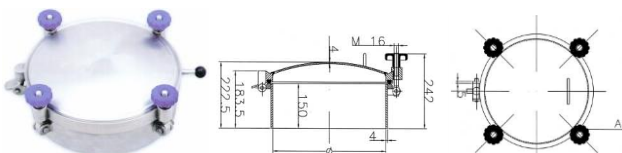


Diamètre de passage mm

Pressione massima di esercizio:
Working pressure:

A	N° 4	N° 6	N° 4	N° 6	N° 6	N° 8	N° 6	N° 8	N° 6	N° 8
Ø	300	300	400	400	450	450	500	500	600	600
BAR	-1/+4	-1/+6	-1/+4	-1/+6	-1/+4	-1/+6	-1/+3	-1/+6	-1/+2	-1/+4

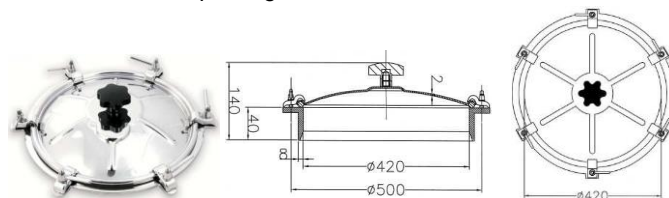
TRAPPE D3



Diamètre de passage utile mm 300-400-450-500-600

TRAPPE D4

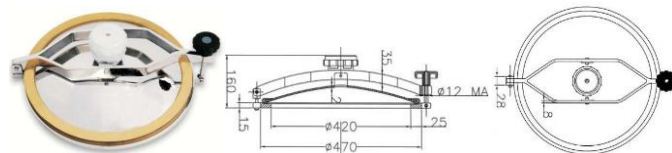
Pression max en
exercice: 1,6 BAR



Diamètre de passage utile mm 420

PORTE D5

Pression max en
exercice: 1.00 BAR

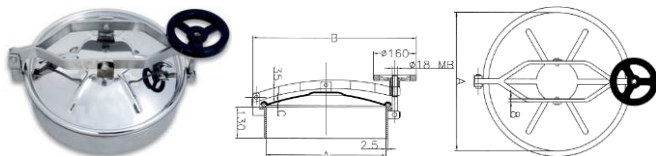


Trappe supérieure avec soupape compensation pression diam
50 ouverture pivotante - Diamètre de passage utile mm 420

TRAPPE SUPERIEURE POUR CUVE INOX AISI 304 OU AISI 316

PORTE D6

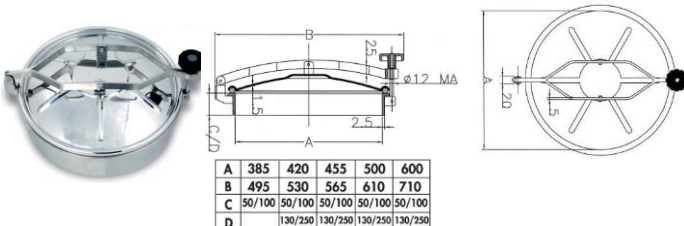
Pression max en
exercice: 0,2 BAR



Trappe pour citerne de transport
Diamètre de passage utile mm 420 – 455 - 500

TRAPPE D7

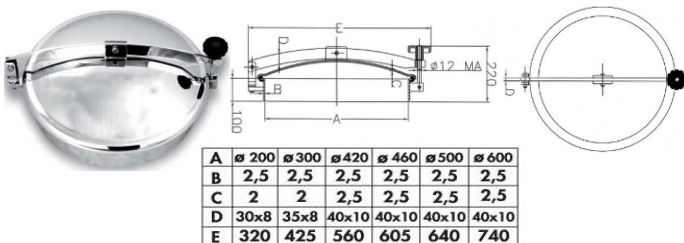
Pression max en
exercice: 0,02 BAR



Diamètre de passage utile mm 385-420-455-500-600

TRAPPE D8

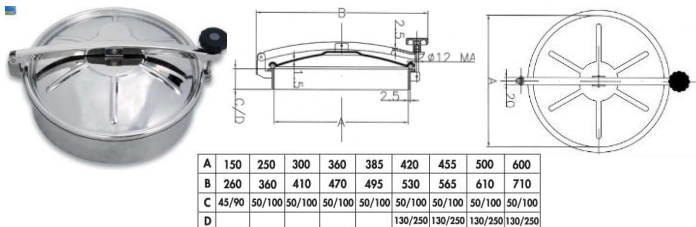
Pression max en
exercice: 0,2 BAR



Diamètre de passage utile mm 200-300-420-460-500-600

PORTE D9

Pression max en
exercice: 0,02 BAR

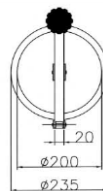
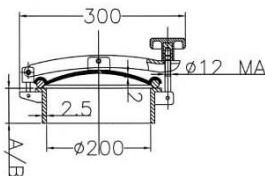


Diamètre de passage utile mm 150-250-300-360-385-420-
455-500-600

TRAPPE SUPERIEURE POUR CUVE INOX AISI 304 OU AISI 316

PORTE D10

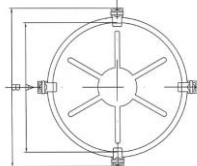
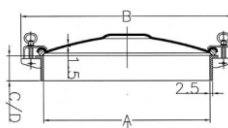
Pression max en
exercice: 0,2 BAR



Ouverture - Diamètre de passage utile mm 200

TRAPPE D12

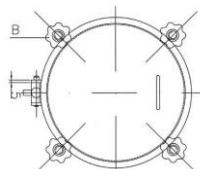
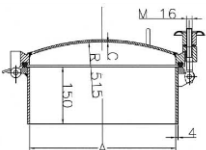
Pression max en
exercice: 0,2 BAR



A	150	200	250	300	360	385	420	455	500	600
B	285	335	385	435	495	520	555	590	635	735
C	45/90	50/100	50/100	50/100	50/100	50/100	50/100	50/100	50/100	50/100
D							130/250	130/250	130/250	130/250

PORTE D13

Homologation PED



B		A ø 300 - 400 - TEMPERATURE MAX C°					C
		50	100	150	200	250	
ø 300 ø 400		PRESSIONE MASSIMA DI ESERCIZIO IN BAR					
N° 4	N° 4	3,5	3,0	3,0	2,5	2,0	4
N° 6	N° 6	5,0	4,5	4,5	4,0	3,0	4
N° 8	N° 8	6,5	6,0	6,0	5,5	4,0	4
	N° 10	8,5	7,5	7,5	7,0	5,0	5
	N° 12	10	9,0	8,5	8,0	6,5	5

B		A ø 450 - TEMPERATURE MAX C°					C
		50	100	150	200	250	
		PRESSIONE MASSIMA DI ESERCIZIO IN BAR					
N° 4		2,5	2,5	2,0	2,0	2,0	4
N° 6		4,0	3,5	3,5	3,5	3,0	4
N° 8		5,5	5,0	4,5	4,5	4,0	4
N° 10		6,5	6,0	6,0	5,5	5,0	4
N° 12		8	7,5	7,0	6,5	6,0	5

B		A ø 500 - TEMPERATURE MAX C°					C
		50	100	150	200	250	
		PRESSIONE MASSIMA DI ESERCIZIO IN BAR					
N° 4		2,0	2,0	2,0	1,5	1,5	4
N° 6		3,5	3,0	3,0	2,5	2,5	4
N° 8		4,5	4,0	4,0	3,5	3,5	4
N° 10		5,5	5,0	4,5	4,5	4,0	4
N° 12		6,5	6,0	5,5	5,5	5,0	4
N° 14		7,5	7,0	6,5	6,0	6,0	5

B		A ø 600 - TEMPERATURE MAX C°					C
		50	100	150	200	250	
		PRESSIONE MASSIMA DI ESERCIZIO IN BAR					
N° 6		2,0	2,0	2,0	2,0	1,5	4
N° 8		3,0	3,0	2,5	2,5	2,5	4
N° 10		4,0	3,5	3,5	3,0	3,0	4
N° 12		4,5	4,0	4,0	4,0	3,5	4
N° 14		5,5	5,0	4,5	4,5	4,0	4

PORTE ET TRAPPE POUR CUVE CIMENT



A14



A23



B8



B10



B11



B15



B16



B18



B20



D8



D9

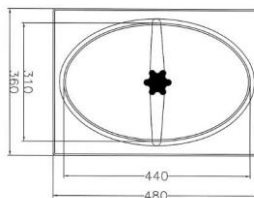
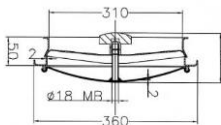
**AUTRES MODELES
CONSULTEZ-NOUS**

**DEMANDEZ NOS FICHES
TECHNIQUES DETAILLEES**

PORTE POUR CUVE CIMENT

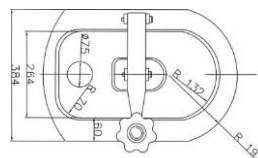
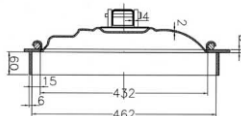
PORTE A14

Pression max en
exercice: 3,0
BAR



Porte ovale pour cuve ciment en inox AISI 304 ou AISI 316 -
Ouverture intérieure – Passage utile mm. 440 x 310 –

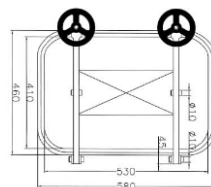
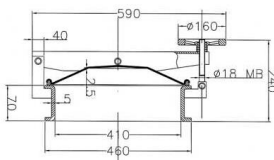
PORTE A23



Porte semi ronde pour cuve semi-ronde en inox AISI 304 ou
AISI 316 - Ouverture extérieure - Cadre en plat inox
Passage utile mm. 430 x 260

PORTE B8

Pression max en
exercice: 0,8 BAR

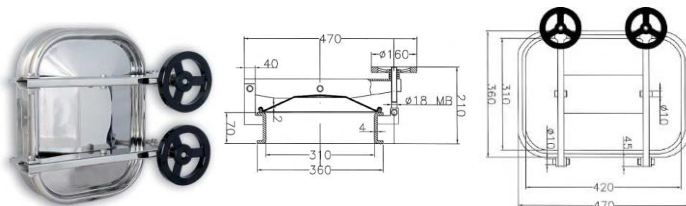


Porte rectangulaire de cuve inox en inox AISI 304 ou AISI 316
- Ouverture extérieure - Cadre en plat inox
Passage utile mm. 530 x 310

PORTE POUR CUVE CIMENT

PORTE B10

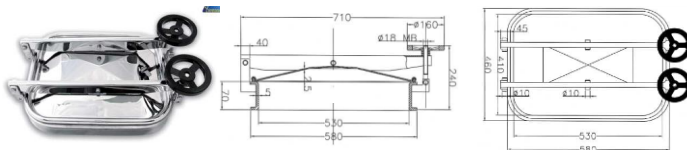
Pression max en
exercice: 1,6 BAR



Porte de cuve rectangulaire en inox AISI 304 ou AISI 316 -
Ouverture extérieure – Passage utile mm. 420 x 310

PORTE B11

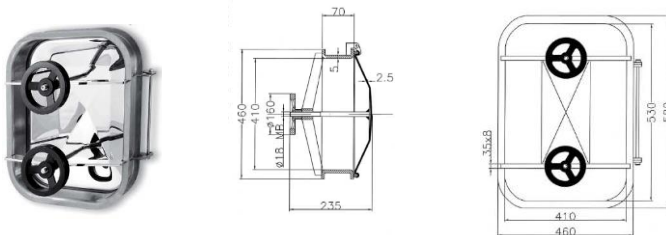
Pression max en
exercice: 0,8 BAR



Porte de cuve rectangulaire en inox AISI 304 ou AISI 316 -
Ouverture extérieure horizontale - Passage utile mm. 530 x 310

PORTE B15

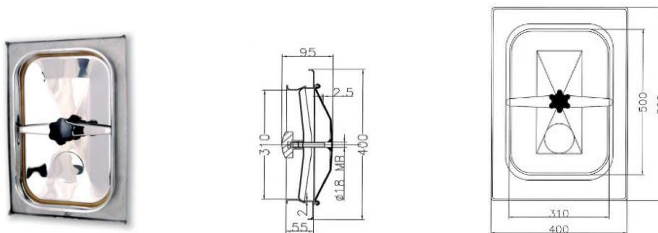
Pression max en
exercice: 2,0 BAR



Porte de cuve rectangulaire en inox AISI 304 ou AISI 316 -
Ouverture intérieure verticale – Passage utile mm. 530 x 310

PORTE B16

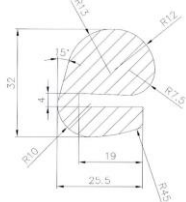
Pression max en
exercice: 2,0 BAR



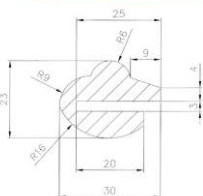
Porte de cuve rectangulaire en inox AISI 304 –
Ouverture intérieure – Passage utile mm. 500 x 310

JOINT DE PORTE OVALE

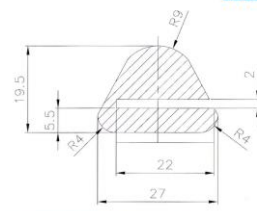
A1



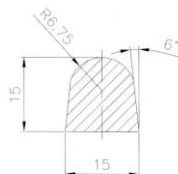
A2-A4-A17-A18-A26



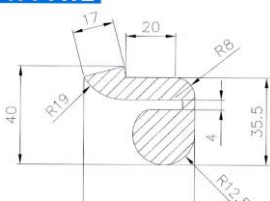
A3-A5



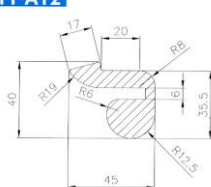
A6-A7-A8-A9-A10-A13-A14-A20-A24



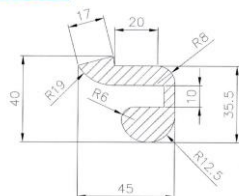
A11-A12



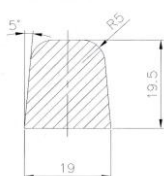
A11-A12



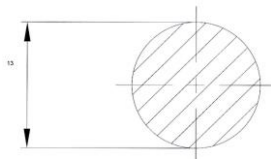
A11-A12



A15-A16-A21

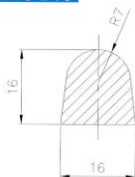


A19-A22-A23

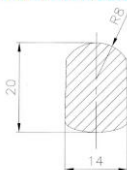


JOINT DE PORTE RECTANGULAIRE

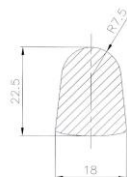
B3-B13-B16



B4-B5-B7-B10-B14-B14-B20-B22

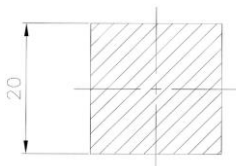


B2-B6-B8-B11-B12-B15-B18-B23-B24



B1

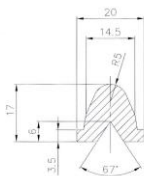
**JOINT EN
CAOUTCHOUC
ALIMENTAIRE**



**AUTRES
MATIERES SUR
DEMANDE**

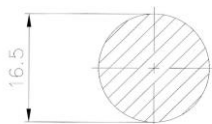
JOINT DE TRAPPE RONDE

D1



Ø 200

D10-D11-D12



D2-D3-D13



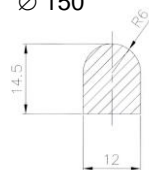
Ø 250

D9-D12



Ø 150

D9-D12



Ø 300

C3-C5-D9-D12-D16



C3-D9-D12

Ø 360

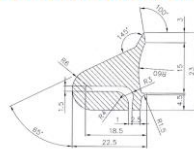


D7-D9-D12

Ø 385

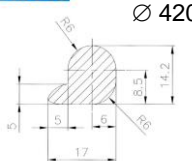


D8-D14-D15-D17-D18-D19-D20-D22-D23

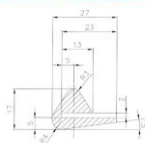


C2-C3-D16

Ø 420

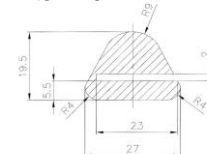


D8-D15-D17-D19-D20-D22-D23



Ø 420

D5



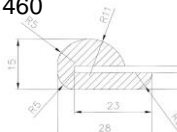
C1-C4-C5-D4-D6-D7-D9-D12

Ø 420



Ø 460

D5



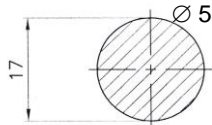
D6-D7-D9-D12-D16

Ø 460



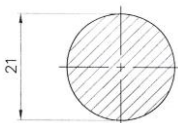
D6-D7-D9-D12-D16

Ø 500



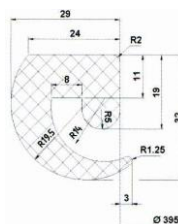
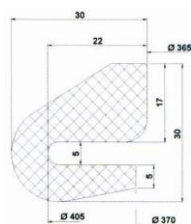
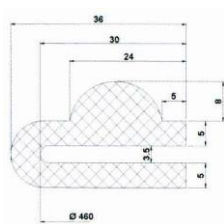
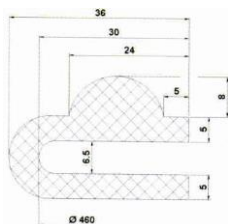
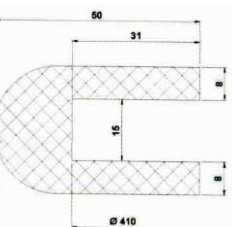
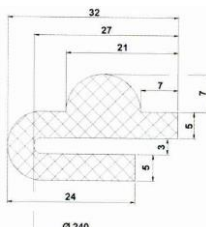
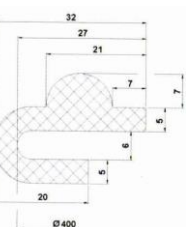
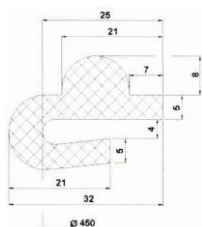
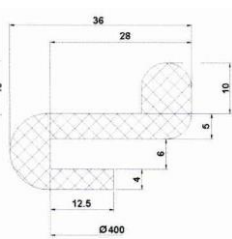
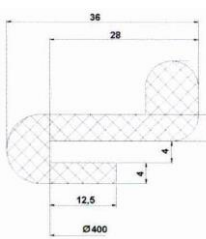
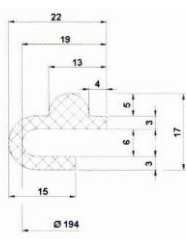
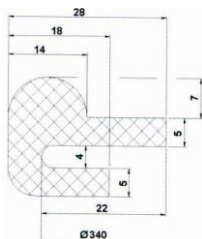
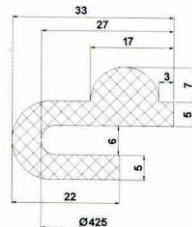
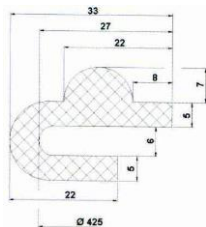
D6-D7-D9-D12-D16

Ø 600



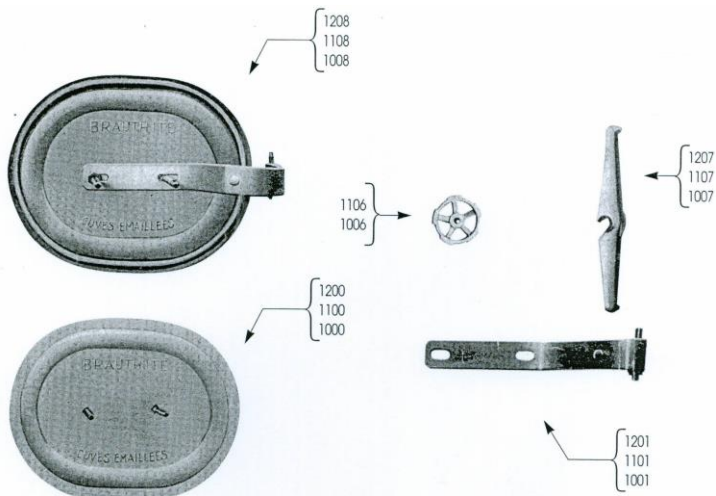
JOINT CAOUTCHOUC ALIMENTAIRE

AUTRES MATIERES SUR DEMANDE

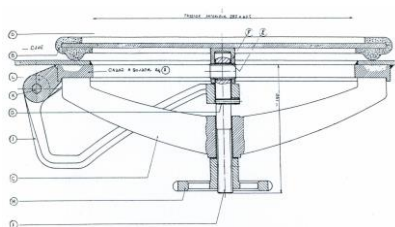


Matière : EPDM – Caoutchouc alimentaire – Perbunan - VITON

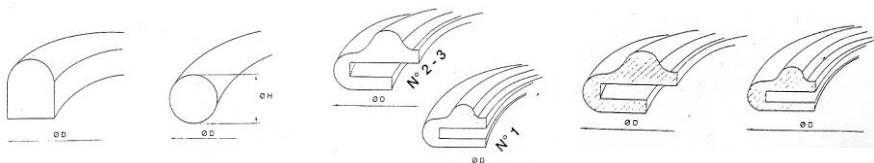
JOINT DE TRAPPE ET PORTE



Porte P.M. 270 x 370 mm		Porte G.M. 280 x 405 mm		Porte T.G.M. 365 x 465 mm	
1000	embouti 410 x 330	1100	embouti 470 x 345	1200	embouti 535 x 435
1001	charnière	1101	charnière	1201	charnière
1006	volant	1106	volant	1106	volant
1007	barrette	1107	barrette	1207	barrette
1008	joint	1108	joint	1208	joint



L	Rondelle nylon
K	Axe de charnière inox ø 12
J	Charnière en. AU 5 GT
I	Vis à oeil M 16 inox
H	Volant M16 laiton
G	Goupille Mecanindux fendue ø 6 inox
F	Chape inox
E	Goupille Macanindux fendue ø 16 inox
D	Portillon 470 x 345
C	Etrier en AU 5GT
B	Joint GM en butyl
A	Cadre en acier moulé





**PORTE A19
PICCOLA**



**PORTE A19
MEDIA**



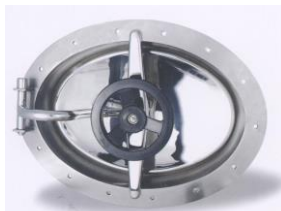
PORTE A19



PORTE A22



PORTE A20



PORTE A24



PORTE B21



PORTE B22



TRAPPE D17



TRAPPE D18



TRAPPE D19



TRAPPE D23

RACCORD ET VANNE INOX 316L POUR CUVE EN BOIS



**Douille conique sortie
femelle tournante DIN,
inox 3116,
écrou AISI 304**



**Douille conique
sortie mâçon – mâle,
inox 316**



**Douille conique sortie
mâçon, femelle
tournante, inox 316,
écrou AISI 304**



**Douille conique
sortite bride 100x100
Entraxe 60/75,
inox 316**



**Douille conique sortie
GAROLLA, inox316**



**Douille conique sortie
mâçon femelle
tournante, inox 316,
écrou AISI 304**



**Douille conique
sortie mâle DIN,
inox 316**



**Douille pour porte
en bois avec joint,
rondelle et
contre-écrou**



**Douille décharge
totale avec joint,
rondelle et
contre-écrou**



**Robinet à douille
conique/mâle mâçon
inox 316**



**Robinet à douille
conique/femelle
tournante mâçon
inox 316**



**Robinet à douille
conique/garolla
mâçon inox316**

CHAMBRE A AIR



Certification
alimentaire
Bec électro-soudée

Du Ø (mm)	Au Ø (mm)	Prix hors taxes
350	450	
460	490	
500	610	
620	720	
730	780	
790	860	
870	900	
910	990	
1000	1140	
1150	1240	
1250	1340	
1350	1420	
1430	1500	
1510	1610	
1620	1650	
1660	1670	
1680	1720	
1730	1750	
1760	1790	
1800	1830	
1840	1890	
1900	2000	
2010	2090	
2100	2150	
2160	2200	

POMPE A AIR



Pompe à air inox avec manomètre Ø 28
mm longueur 235 mm
Fixation par crochet



Pompe à air inox avec manomètre Ø 28
mm longueur 235 mm
Fixation par support

Pompe à air inox avec manomètre Ø 40
mm longueur 305 mm
Fixation par support

CHAPEAU FLOTTANT POUR CUVE INOX



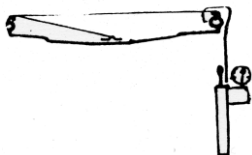
CACHE-POUSSIÈRE

CODE	Ø
CP40	400
CP50	500
CP65	650
CP80	800
CP100	1000
CP120	1200
CP140	1400



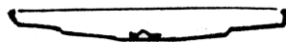
FLOTTEUR A CHAMBRE AISI 316 – SEUL

CODE	Ø
GP40	400
GP50	500
GP65	650
GP80	800
GP100	1000
GP120	1200
GP140	1400
GP160	1600
GP180	1800



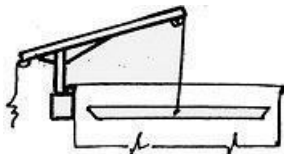
FLOTTEUR A CHAMBRE AISI 316 – COMPLET

CODE	Ø
GPC40	400
GPC50	500
GPC80	800
GPC100	1000
GPC120	1200
GPC160	1600
GPC180	1800



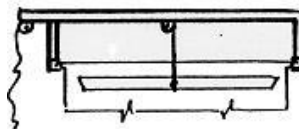
FLOTTEUR A HUILE

CODE	Ø
GO40	400
GO50	500
GO65	650
GO80	800
GO100	1000
GO120	1200
GO140	1400



POTENCE PIVOTANTE

B80	POTENCE pivotante Ø 800	
B100	POTENCE pivotante Ø 1000	
B120	POTENCE pivotante Ø 1200	
B140	POTENCE pivotante Ø 1400	



POTENCE FIXE

BF80	POTENCE fixe Ø 800	
BF100	POTENCE fixe Ø 1000	
BF120	POTENCE fixe Ø 1200	
BF140	POTENCE fixe Ø 1400	



CHAPEAU FLOTTANT INOX



Chapeau flottant inox AISI 304 ou 316
Epaisseur 8/10 mm

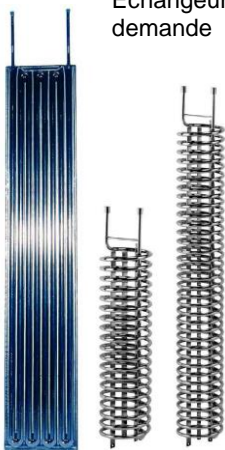
Du \varnothing (mm)	Au \varnothing (mm)	AISI 304	AISI 316
350	450		
460	490		
500	610		
620	720		
730	780		
790	860		
870	900		
910	990		
1000	1140		
1150	1240		
1250	1340		
1350	1420		
1430	1500		
1510	1610		
1620	1650		
1660	1670		
1680	1720		
1730	1750		
1760	1790		
1800	1830		
1840	1890		
1900	2000		
2010	2090		
2100	2150		
2160	2200		

DRAPEAU A PASSAGE FORCE

H	L	Ent	m2	304L	316L
600	270	210	0,36		
800	270	210	0,48		
1000	270	210	0,6		
1200	270	210	0,72		
1400	270	210	0,84		
1600	270	210	0,96		
1800	270	210	1,08		
2000	270	210	1,2		
2500	270	210	1,5		
3000	270	210	1,8		
3500	270	210	2,1		
600	370	294	0,48		
800	370	294	0,64		
1000	370	294	0,8		
1200	370	294	0,96		
1400	370	294	1,12		
1600	370	294	1,28		
1800	370	294	1,44		
2000	370	294	1,6		
2500	370	294	2		
3000	370	294	2,4		
3500	370	294	2,8		
4000	370	252	3,2		
5000	370	252	4		
6000	370	252	4,8		
7000	370	252	4,6		

H	L	Ent	m2	304L	316L
600	470	378	0,6		
800	470	378	0,8		
1000	470	378	1		
1200	470	378	1,2		
1400	470	378	1,4		
1600	470	378	1,6		
1800	470	378	1,8		
2000	470	378	2		
2500	470	378	2,5		
3000	470	378	3		
3500	470	378	3,5		
4000	470	336	4		
5000	470	336	5		
6000	470	336	6		
7000	470	336	7		
600	570	462	0,72		
800	570	462	0,96		
1000	570	462	1,2		
1200	570	462	1,44		
1400	570	462	1,68		
1600	570	462	1,92		
1800	570	462	2,16		
2000	570	462	2,4		
2500	570	462	3		
3000	570	462	3,6		
3500	570	462	4,2		
4000	570	420	4,8		
5000	570	420	6		
6000	570	420	7,2		
7000	570	420	8,4		

Echangeur thermotube sur demande



SERPENTIN

Surface	∅ ext.	hauteur	Poids	Vol. circuit	AISI 304	AISI 316
0.6 m2	274 mm	559 mm	7 kg	2.7		
1.1 m2	274 mm	1009 mm	11 kg	5.4		
1.7 m2	364 mm	1114 mm	17 kg	8.1		
2.2 m2	364 mm	1514 mm	21 kg	10.9		
2.8 m2	364 mm	1914 mm	28 kg	13.6		
3.3 m2	364 mm	2264 mm	34 kg	16.3		
4.0 m2	368 mm	2215 mm	39 kg	20.0		
5.0 m2	368 mm	2765 mm	49 kg	24.9		
6.0 m2	368 mm	3265 mm	57 kg	29.4		

CONTENANCE DE LA CUVE	CUVE DE TIRAGE		CUVE DE STOCKAGES Qui demeurent pleines
	Vidangées par Gravité 25 HI/h	Vidangées par pompe de 30HI jusqu'à 320HI	
6 à 20 HI	GM Cristal	GD Cristal	GM Cristal
20 à 150 HI	GM Cristal	GD Cristal	GM Cristal
150 à 300 HI	GD Cristal	GD Cristal	GM Cristal
300 à 600 HI	2GD Cristal	2GD Cristal	GD Cristal
600 à 900 HI	3GD Cristal	3GD Cristal	GD Cristal

MODELE PM pour fûts de 100 à 200 Litres

DESIGNATION

Bonde complète mâle 1" ¼ Gaz

Bonde complète à cône Ø ext.52 à 34 mm

MODELE GM

DESIGNATION

Bonde complète à bague Ø ext.47 à 36 mm
Contenance 2.3 litres

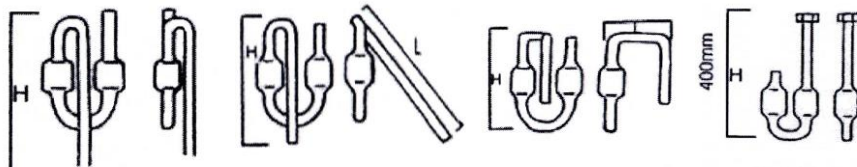
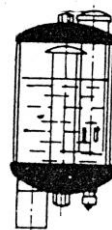
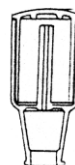
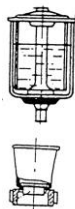
Bonde complète à cône Ø ext.52 à 34 mm
Contenance 2.3 litres

MODELE GD

DESIGNATION

Bonde complète mâle 1" ¼ Gaz

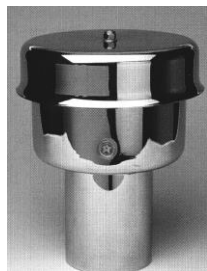
Bonde complète à emboîtement sur tube
Ø ext.48
contenance 4 litres maximum



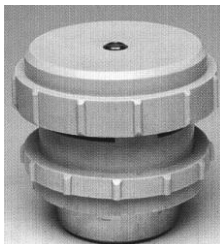
PETIT MODELE			TARIF
	HAUTEUR	DIAMETRE	
		Intérieur	Extérieur
DROITE	240	14	20
INCLINEE	240	14	20
MODELE STANDARD			
DROITE	330	18,5	25
INCLINEE	260	18,5	25
DEPORTEE L=255	270	18,5	25
DEPORTEE L=340	270	18,5	25
RENVERSEE	400	18,5	25
RACCORD 40 MACON PLASTIQUE POUR BONDE			



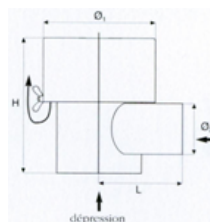
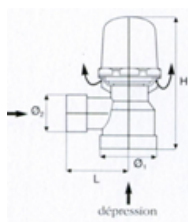
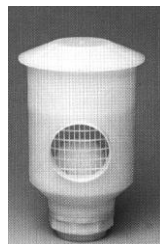
SOUPAPE PRESSION / DEPRESSION



Souape à double effet en bain d'huile
céologique inox 304/316



Souape pression / dépression en
polyéthylène

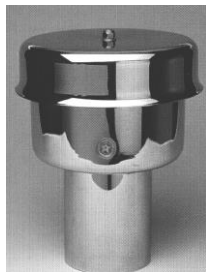


SOUPAPE DE RESPIRATION ET ARRETE FLAMME POUR VAPEUR D'ALCOOL – MILIEU ATEX



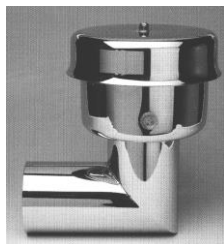
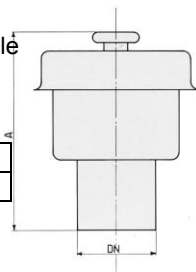
DEMANDEZ NOS DEVIS TECHNIQUES DETAILLES

SOUPAPE PRESSION / DEPRESSION



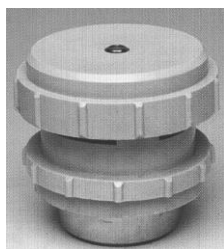
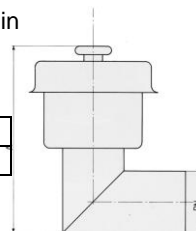
Soupape à double effet en bain d'huile
œnologique
Inox 304/316

DN	40	60	100
A	150	200	245



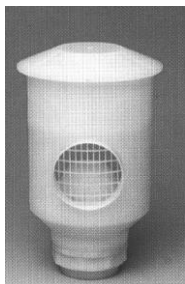
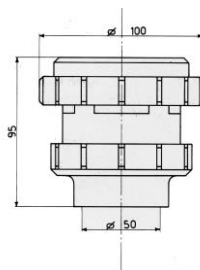
Soupape à double effet 90° en bain
d'huile œnologique
Inox 304/316

DN	40	60	100
A	170	250	310

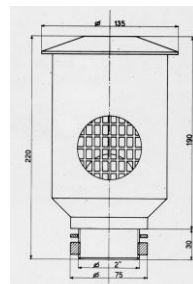


Soupape compensation pression /
dépression avec nez fileté à
souder DIN en inox DN

Pression : + 0.02 Kp / cm²
Dépression : + 0.02 Kp / cm²



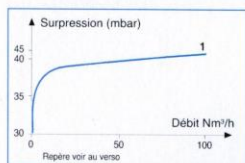
Soupape compensation pression /
dépression en polyéthylène Ø 2''



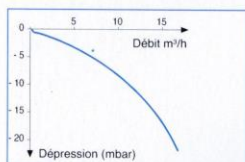
SOUPAPE BP SURPRESSION - DEPRESSION



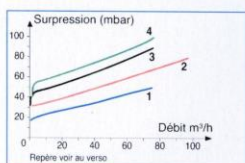
Soupapes SDI et SD



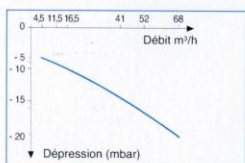
SD 45-5 en surpression



SD 45-5 en dépression



SDI 65-9 en surpression



SDI 65-9 en dépression

Compatibilité avec les gaz

Les soupapes BP surpression - dépression sont plus particulièrement conçues pour être utilisées avec de l'azote. (pour plus de précisions, se reporter au guide de choix des équipements du catalogue matériels de mise en œuvre des gaz qualité Industrielle)

Domaines d'application

Les soupapes BP surpression - dépression permettent par montage direct sur des circuits de gaz ou sur des cuves de stockage d'éviter les surpressions ou les dépressions excessives résultant de transvasements ou de variations de conditions atmosphériques (T°). Ces soupapes sont particulièrement bien adaptées pour l'industrie agroalimentaire telle que la protection des cuves de stockage de vin.

Caractéristiques principales

Modèle	Surpression		Dépression	
	Seuil d'ouverture mbar	Débit maxi m³/h*	Seuil d'ouverture mbar	Débit maxi m³/h*
SD 45-5	15 à 45	jusqu'à 50	- 5	8
SDI 65-9	18 à 65	jusqu'à 110	- 9	68

* voir les courbes pour lire les pressions correspondant à ces débits.

Température de fonctionnement : SD 45-5 : - 10°C à + 50°C
SDI 65-9 : - 10°C à + 50°C

Le débit d'ouverture en surpression est fonction du nombre de charges de tarage fixées sur le clapet (voir tableau au verso).

Caractéristiques de construction

- SD 45-5 Corps en laiton plastifié - Coiffe de protection en plastique
Joint de clapet en viton
- SDI 65-9 Corps en acier inoxydable 316L - Coiffe de protection en acier inoxydable
Siège en acier inoxydable - Clapet en EPDM

Les soupapes présentées dans le tableau ci-dessous sont livrées équipées de 3 charges pour les SD45-5 et de 8 charges pour les SDI 65-9

Pour commander toujours préciser : la référence choisie, le gaz utilisé, le seuil de début d'ouverture, le débit souhaité en surpression et dépression.

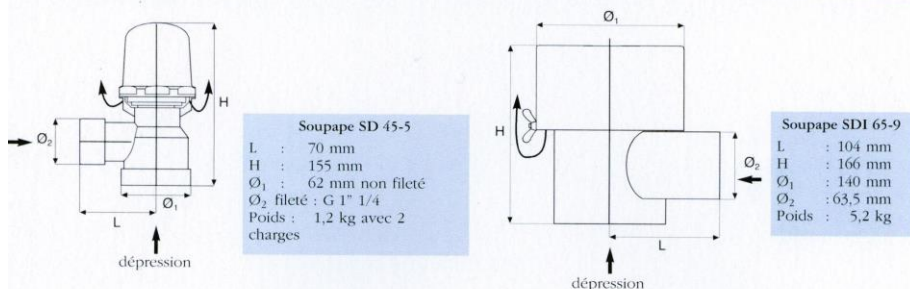
Référence	Désignation	Référence	Désignation
18856	Soupape SD 45-5	18857	Soupape SDI 65-9

Seuils de début d'ouverture

Soupape SD 45-5		Soupape SDI 65-9		Soupape SDI 65-9	
Nombre de charges	Seuil de début d'ouvert.	Nombre de charges	Seuil de début d'ouvert.	Nombre de charges	Seuil de début d'ouvert.
sans charge	15 mbar	sans charge (courbe 1)	18 mbar	6 charges (courbe 3)	45 mbar
1 charge	25 mbar	1 charge	24 mbar	7 charges	52 mbar
2 charges	35 mbar (courbe 1)	2 charges	28 mbar	8 charges (courbe 4)	56 mbar
3 charges	45 mbar	3 charges (courbe 2)	32 mbar	9 charges	60 mbar
		4 charges	37 mbar	10 charges	65 mbar
		5 charges	41 mbar		

Le nombre de charges ne modifie pas le seuil de début d'ouverture en dépression.
Toutes ces soupapes doivent être installées **verticalement**.

Encombrement



Maintenance

Référence	Désignation
19537	Chapeau + bague intermédiaire pour soupape SD 45-5
19538	Joints pour soupape SD 45-5
19539	Joints pour soupape SDI 65-9

INSTALLATION DE SOUPEPE AVEC ARRETE FLAMME DANS UN MILIEU ATEX



ARRETE-FLAMME BOUT DE LIGNE AVEC ELEMENT REMPLACABLE MODELE FE-EXH



APPLICATION :

Les arrête-flammes antidéflagrants série FE-EXH sont conçus pour être installés au bout d'une tuyauterie ou d'une sortie de mise à l'atmosphère d'un réservoir, où la source de flamme est externe, pour offrir une protection contre une déflagration atmosphérique.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Un arrête-flamme utilise un élément avec de petites ouvertures laissant passer les vapeurs/gaz mais permettant d'absorber l'énergie thermique. Ces ouvertures étant plus petites que l'Interstice Expérimental Maximal de Sécurité (IEMS) du gaz ou de la vapeur, la flamme ne peut pas passer de l'autre côté de l'élément.

AVANTAGE :

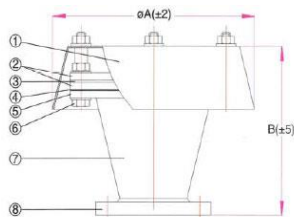
- Grande variété de matériaux et de dimensions (3/5 " au 16")
- Variantes possibles pour plages de températures étendues
- Plusieurs types de raccordement possibles (par bride ou vissé)
- Options pour environnement acide
- Chapeau en option
- Élément remplaçable
- Notre bureau d'études peut vous conseiller pour des installations particulières

GROUPES DE GAZ :

Pour les gaz des groupes I, IIA, IIB1, IIB2 et IIB3.

STANDARDS :

Tous les arrête-flammes ont été testés et certifiés en accord avec les standards nationaux ou internationaux (ATEX et EN 12874:2001). La performance des appareils a été vérifiée sur notre banc de test agréé.



ARRETE-FLAMME BOUT DE LIGNE AVEC ELEMENT REMPLACABLE MODELE FE-IE POUR UTILISATION AVEC SOUPEVE DE RESPIRATION



APPLICATION :

Les arrêtes-flammes antidéflagrants série FE-IE sont conçus pour être installés juste avant une soupape de respiration, pour offrir une protection contre une déflagration atmosphérique. Ils offrent un degré de protection supplémentaire au bac. Les arrêtes-flammes FE-IE sont des unités complètes, prêtes à installer dans le système de tuyauterie.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Un arrête-flamme utilise un élément avec de petites ouvertures laissant passer les vapeurs/gaz mais permettant d'absorber l'énergie thermique. Ces ouvertures étant plus petites que l'Interstice Expérimental Maximal de Sécurité (IEMS) du gaz ou de la vapeur, la flamme ne peut pas passer de l'autre côté de l'élément.

AVANTAGE :

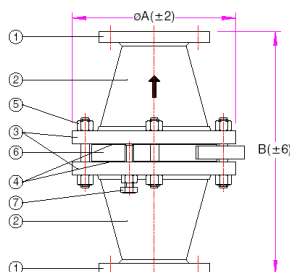
- Grande variété de matériaux et de dimensions (3/5" au 12"),
- Options pour environnement acide,
- Élément remplaçable,
- Notre bureau d'étude peut vous conseiller pour des installations particulières.

GROUPES DE GAZ :

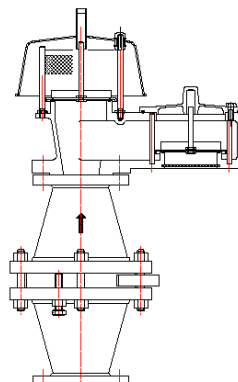
Pour les gaz des groupes I, IIA, IIB1, IIB2 et IIB3.

STANDARDS :

Tous les arrêtes-flammes ont été testés et certifiés en accord avec les standards nationaux ou internationaux (ATEX et EN 12874:2001). La performance des appareils a été vérifiée sur notre banc de test agréé.



STANDARD



**RACCORDE A UNE
SOUPEVE DE
RESPIRATION**



SOUPAPE DE RESPIRATION POUR PROTECTION DES BACS MODELE CNC380



APPLICATION :

Les soupapes de respiration série CNC380 sont spécialement dimensionnées pour la protection des bacs et cuves de stockage de produits liquides (produits pétroliers, alimentaires, alcools, etc...). Elles sont disponibles en pression uniquement, en dépression, ou en combinaison (respiration). Les soupapes de respiration sont largement utilisées sur les bacs de stockage, pour réduire les pertes de produits par évaporation. Elles protègent le bac contre un vide ou une surpression excessif, qui peuvent conduire à un grave endommagement du bac.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Les soupapes sont équipées en standard d'un chapeau anti-pluie et d'une grille anti-oiseaux. Des versions avec sortie canalisée sont aussi disponibles.

Les clapets reposent sur des sièges équipés de joint type "O-ring", autorisant des niveaux de fuites très faibles.

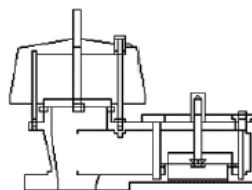
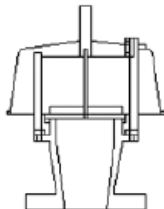
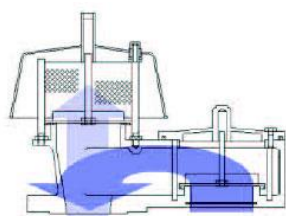
Le joint peut être enlevé pour un contact métal-métal à la demande.

AVANTAGES :

Grande variété de matériaux (aluminium, acier carbone, inox, fonte, spécial) et de dimensions (2" au 12")

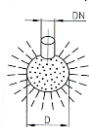
Débits importants pour un encombrement minimum

Gamme de tarage étendue (de 2,15 mbar à 3,5 bar), avec des niveaux de fuite très faibles.



Modèle	Type de perçage				Ø mm	Dn con. Clips	Débit M ³ /h	Action M
	A	B	C	D				
L28/65.6	x				65	28x26	15.7	1.8
		x					10.2	3.0
			x				10.5	3.2
				x			10.1	2.9
L28/65.616	x				65	28x26	8.6	3.3
		x					5.3	4.9
			x				5.5	5.3
				x			5.3	5.0
L40/65.6	x				65	40.5 x 38.5	18.8	2.6
		x					8.4	2.0
			x				11.2	3.7
				x			10.2	3.0
L40/65.616	X				65	40.5 x 38.5	9.0	3.6
		X					4.0	2.8
			X				5.3	5.0
				X			4.6	4.1
G34/65.6	X				65	Gaz 3/4" F.	13.2	1.3
		X					8.7	2.2
			X				9.2	2.5
				X			9.2	2.5
G34/65.616	X				65	Gaz 3/4" F.	6.3	1.7
		X					4.1	3.0
			X				4.4	3.4
				X			4.4	3.3
L40/50.6	X				50	40.5 x 38.2	6.6	1.9
		X					4.0	2.8
			X				3.7	2.3
				X			3.9	2.6
L32/65.6	X				65	32 X 30	17.9	2.3
		X					9.3	2.5
			X				10.5	3.2
				X			10.1	3.0
L32/65.616	X				65	30 x 30	7.6	2.7
		X					4.2	3.1
			X				4.3	3.3
				X			4.3	3.2
L38/65.6	X				65	38 X 36	18.3	3.0
		X					8.1	2.4
			X				11.6	4.9
				X			10.4	3.9

Pression maxi : 1 bar, excepté pour les modèles « 114/90.6 » et « 38/90.6 », pression maxi : 2 bar



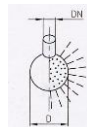
TYPE A



TYPE B



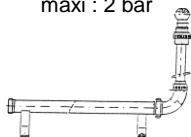
TYPE C



TYPE D

Modèle	Type de perçage				Ø mm	Dn con. clip	Débit m3/h	Champs D'action m
	A	B	C	D				
L22/50.6	X				50	22x20	5.5	2.5
		X					3.4	3.8
			X				3.2	3.4
				X			3.5	4.1
G12/50.6	X				50	Gaz 1/2" F.	5.4	2.4
		X					3.0	3.0
			X				3.1	3.2
				X			3.3	3.6
L28/50.6	X				50	28x26	7.2	4.3
		X					4.7	7.2
			X				4.7	7.2
				X			4.5	6.7
G114/90.6	X				90	G 1"1/4" F.	29.8	3.1
		X					12.7	2.2
			X				15.9	3.4
				X			15.9	3.1
L38/90.6	X				90	38x36	24.2	4.09
		X					13.4	4.96
			X				15.9	6.96
				X			14.2 3	5.60
L60/120.6	X				120	60.3 x 52.8	19.0	2.0
		X					10.2	2.3
			X				8.9	1.7
				X			10.0	2.2
L22/40.616	X				40	22x20	3.7	4.7
		X					2.3	5.5
			X				2.3	5.9
				X			2.4	6.1
G14/28.6	X				40	22x20	5.1	4.7
		X					3.0	6.4
			X				3.1	7.0
				X			3.1	7.1
L16/28.6	X				28	Gaz 1/4" F.	1.8	1.0
		X					1.2	1.6
			X				1.4	2.2
				X			1.4	2.3
L16/28.6	X				28	16x14	1.6	1.0
		X					1.2	1.6
			X				1.4	2.2
				X			1.4	2.3

Pression maxi : 1 bar, excepté pour les modèles « 114/90.6 » et « 38/90.6 », pression maxi : 2 bar



LAVEUR DE CUVE INOX :

Avec boule de lavage : DN 40 (MLCBE.40) ou 50 (MLCBE.50)

Avec buse d'injection : DN 40 (MLCBL.40) ou 50(MLCBL.50)

TETES ROTATIVES DE LAVAGE FURY

L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

- Conception unique à mécanisme ouvert
- Système à piston
- Sans engrenages, ni turbine
- Résistant aux chocs hydrauliques
- Pas de lubrification
- Compact et robuste
- Hygiénique et autonettoyant
- Entretien minimum
- Tolère les petites impuretés
- Pas de matériel spécifique pour le démarrage
- Pas de contamination
- Polyvalent à l'usage



UNIQUE ET POLYVALENT :

Le FURY est un dispositif de nettoyage compact fonctionnant grâce à un mécanisme à piston. Celui-ci diffuse, en tournant sur son axe central, des jets à impact élevé de longue portée qui en même temps oscillent sur 90°.

Le FURY est entraîné simplement par le fluide de nettoyage, le risque de contamination est donc écarté. 5% seulement du débit est utilisé pour commander le mécanisme, le reste du débit passe directement par les buses avec le minimum de perte d'énergie.

Un mécanisme de progression breveté exclut la possibilité de répétition du tracé, garantissant ainsi un effet de nettoyage maximum. De ce fait le FURY représente la solution idéale partout où l'hygiène est primordiale.

Le fonctionnement du FURY est très efficace à basse pression. Grâce à sa légèreté, il peut être déplacé facilement d'un réservoir à un autre. De plus, sa grande fiabilité permet son incorporation permanente dans un système de N.E.P. Il peut être installé dans n'importe quelle position*.

*: Le FURY600 fonctionne en toutes positions sauf à l'horizontal.

APPLICATIONS :

Polyvalente, la gamme FURY permet le lavage de réservoirs fermés (360°) ou ouverts (180°).

La gamme FURY est adaptée au lavage de réservoirs de transformation, de stockage et de transport, de toutes dimensions dans de nombreuses industries.

Ils sont utilisés couramment dans les brasseries, distilleries, sucreries, laiteries, dans les industries chimiques, cosmétiques, pharmaceutiques, des peintures et vernis, des boissons, du nucléaire et du transport par camions citernes.

ENTRETIEN :

La vitesse lente du mécanisme garantit au FURY une usure très limitée des pièces. La maintenance est donc peu fréquente et la construction à "mécanisme ouvert" facilite les interventions.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Matériaux de construction : acier inox 316, PTFE chargé 25% de carbone, peek, "O" rings: Nitrile, Viton, PTFE, Kalrez.

Température maxi du fluide : 95°C

Température ambiante maxi : 140°C

Plage de pressions de fonctionnement : 3 à 15 bars

Débits : 51 à 415 L/min

Rayon de nettoyage maxi : 5 à 13.5m

Rayon d'aspersion maxi : 7 à 17.5m

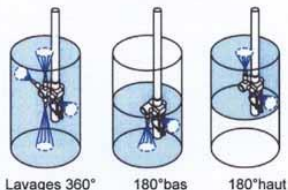
Lubrifiant : fluide de nettoyage

Poids : FURY400 : 2.3Kg - FURY600 : 9.5Kg

Raccordements : FURY400 : 1" F BSP - FURY600 : 1"1/2 F BSP



Le tracé complexe du FURY assure un résultat optimum.



TETES ROTATIVES DE LAVAGE FURY

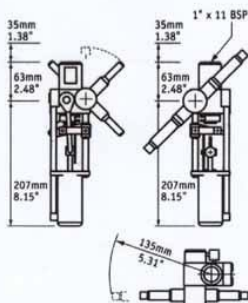
L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

Les FURY sont "auto-rotatifs" par le seul fluide de lavage. Pour connaître à une pression donnée le débit et la portée des jets il suffit de se reporter aux tableaux ci-dessous.

FURY400/360°

Ouverture de trou d'homme : le diamètre le plus petit recommandé est de 225mm. Si les buses sont tournées et positionnées verticalement le long du corps de l'appareil le diamètre du trou peut être réduit à 120mm ; dans ce cas des précautions sont à prendre lors de la sortie de l'appareil.

BUSE	Pression	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage		Temps par rotation	
		2 buses	4 buses	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres	2 buses	4 buses
Ø	BAR	L/min	m ³ /h	L/min	3/h	Mètres	Mètres	2 buses	4 buses
4.5 mm	4	51	3	83	5	7.0	5.0	1.04	0.34
	6	62	4	103	6	9.0	6.5	0.53	0.27
	8	71	4	119	7	11.0	7.5	0.47	0.24
	10	80	5	134	8	11.5	8.0	0.43	0.21
6.5 mm	4	76	5	146	9	12.5	8.5	0.40	0.19
	6	94	6	142	9	10.0	7.0	0.53	0.27
	8	109	7	164	10	11.0	7.5	0.47	0.24
	10	123	7	185	11	12.0	8.0	0.43	0.21
12	134	8	203	12	12.5	8.5	0.40	0.19	

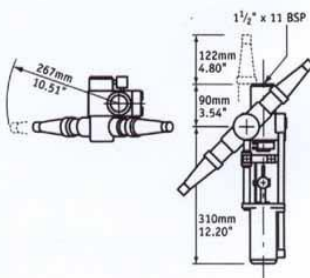


FURY 400 2 et 4 buses

FURY600/360°

Ouverture de trou d'homme : le diamètre le plus petit recommandé est de 480mm. Si les buses sont tournées et positionnées verticalement le long du corps de l'appareil le diamètre du trou peut être réduit à 200mm ; dans ce cas des précautions sont à prendre lors de la sortie de l'appareil.

BUSE	Pression	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage		Temps par rotation	
		2 buses	4 buses	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres	2 buses	4 buses
Ø	BAR	L/min	m ³ /h	L/min	3/h	Mètres	Mètres	2 buses	4 buses
8 mm	4	157	9	12.0	8.0	3.25	2.30		
	6	195	12	15.0	10.0	2.30	2.00		
	8	226	14	16.0	12.0	2.00	1.50		
	10	249	15	16.5	12.5	1.50	1.40		
10 mm	4	235	14	13.0	9.0	3.25	2.30		
	6	290	17	16.0	11.0	2.30	2.00		
	8	330	20	16.5	12.0	2.00	1.50		
	10	375	23	17.0	13.0	1.50	1.40		
12	415	25	17.5	13.5	1.40	1.40			



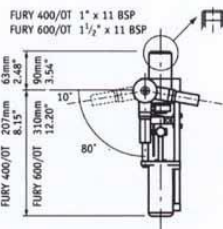
FURY 600

FURY400/180°

Contrairement aux modèles 360°, le modèle 180° doit être raccordé à un tuyau rigide et non pas un flexible. En effet la réaction des jets ferait balancer la tête d'un côté à l'autre.

BUSE	Pression	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage		Temps par rotation	
		2 buses	4 buses	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres	4 buses	4 buses
Ø	BAR	L/min	m ³ /h	L/min	3/h	Mètres	Mètres	4 buses	4 buses
4.5 mm	4	83	5	7.0	5.0	0.40	0.33		
	6	103	6	9.0	6.5	0.29	0.26		
	8	119	7	11.0	7.5	0.29	0.24		
	10	134	8	11.5	8.0	0.26	0.24		
6.5 mm	4	115	7	9.0	5.5	0.40	0.33		
	6	142	9	10.0	7.0	0.29	0.26		
	8	164	10	11.0	7.5	0.29	0.26		
	10	185	11	12.0	8.0	0.26	0.24		
12	203	12	12.5	8.5	0.24	0.24			

FURY 400/180°



FURY 400 et 600 180°

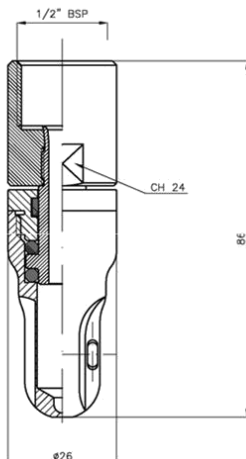
FURY600/180°

BUSE	Pression	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage		Temps par rotation	
		2 buses	4 buses	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres	2 buses	2 buses
Ø	BAR	L/min	m ³ /h	L/min	3/h	Mètres	Mètres	2 buses	2 buses
8 mm	4	157	9	12.0	8.0	2.15	1.47		
	6	195	12	15.0	10.0	1.47	1.31		
	8	226	14	16.0	12.0	1.22	1.14		
	10	249	15	16.5	12.5	1.14	1.14		
10 mm	4	235	14	13.0	9.0	2.15	1.47		
	6	290	17	16.0	11.0	1.47	1.31		
	8	330	20	16.5	12.0	1.31	1.22		
	10	375	23	17.0	13.0	1.22	1.14		
12	415	25	17.5	13.5	1.14	1.14			

FURY 600/180°



TETE ROTATIVE DE LAVAGE UBF POUR RESERVOIR FERME



De conception simple mais robuste, les têtes de lavage rotatives type UBF sont particulièrement adaptées au lavage de réservoirs fermés d'un diamètre maximum de 1 mètre. Un orifice de 26mm seulement permet leur introduction dans un container, fût ou tout autre réservoir de petite dimension.

Les UBF offrent les avantages suivants :

Surfaces polies

Rotation par le seul fluide nettoyant

Lavage sur 320° sans zone d'ombre

Risques de bouchage limités (fentes)

Consommation du liquide réduite par rapport aux systèmes fixes

Matériaux : inox 316L

Température maxi : 120°C

Surfaces électropolies miroir

Double chemin de billes

Encombrement réduit

Choix des modèles :

Angle	CODE	RF	PRESSIONS (BARS) / DEBIT (L/mn)				
			1 bar	3 bar	5 bar	10 bar	20 bar
320°	UBF2270B31SB	1/2" F	16,3	27,0	36,4	51,5	56,4
180°*	UBF2270B31TZ	1/2" F	16,3	27,0	36,4	51,5	56,4
320°	UBF2380B31SB	1/2" F	21,9	38,0	49,2	69,3	76,0

* Pulvérisation sur 180°, à l'opposé de l'entrée du fluide.

Raccordements gaz (bsp)

Montage en position verticale préconisé afin d'éviter une usure prématurée des chemins de billes.

TETE ROTATIVE DE LAVAGE UBC POUR RESERVOIRS FERMES OU OUVERTS



De conception simple mais robuste les têtes de lavage rotatives type UBC sont particulièrement adaptées au lavage de réservoirs fermés ou ouverts d'un diamètre maximum de 3 mètres pour les 3/4" et de 5 mètres pour les 1"1/4.

Elles offrent les avantages suivants :

- Surfaces polies.
- Rotation par le seul fluide nettoyant.
- Lavage sur 360° sans zone "d'ombre".
- Risques de bouchage limités (fentes).
- Consommation du liquide réduite par rapport aux systèmes fixes.
- Encombrement réduit.

• MONTAGE SUR DOUBLE CHEMIN DE BILLES

Ces têtes rotatives de lavage sont fournies avec au choix les raccords suivants :

- Tarudage gaz BSP
- Matériaux : inox 316L
- Fixation par clip (Ø 3mm) sur tube ISO.
- Température maxi : 120°C.
- A souder sur tube ISO.
- Surfaces électropolies miroir

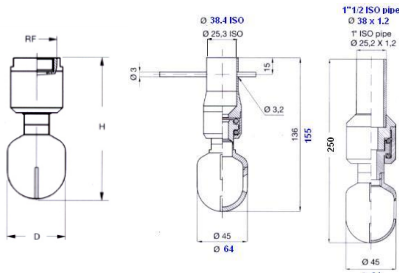
Angle	CODE	RF	H	D	2 bar	3 bar	5 bar	7 bar
180**	UBC2630B31ZB	3/4"F	114	45	53	65	84	98
360°	UBC2900B31SB	3/4"F	114	45	73,5	90	116	164
360°	UBC2900B31SC	CLIP	136	45	73.5	90	116	164
360°	UBC2900B31SS	BW	250	45	73.5	90	116	164
360°	UBC3135B31SB	3/4"F	114	45	110	135	174	206
360°	UBC3135B31SC	CLIP	136	45	110	135	174	206
360°	UBC3300B31SB	1"1/4F	130	64	245	300	388	457
360°	UBC3300B31SC	CLIP	155	64	245	300	388	457
360°	UBC3300B31SS	BW	250	64	245	300	388	457
180**	UBC3215B31ZB	1"1/4F	130	64	175	215	278	328

* Pulvérisation sur 180°, à l'opposé de l'entrée du fluide.

Dimensions :

Pour les modèles fournis avec un tarudage, les dimensions D et H sont reportées dans le tableau ci-dessus.

Pour les modèles à CLIP ou à souder BW, les dimensions sont indiquées sur les schémas à droite. En noir sont portées sur les schémas, les dimensions des UBC (3/4") et en bleu les dimensions des UBC (1"1/4).



TETES ROTATIVES DE LAVAGE TURBO

L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

- Nettoyage de toutes les surfaces
 - Faibles débits
 - Temps de nettoyage minimum
 - Une seule pièce en mouvement et pas de billes
 - Montage en toutes positions
- Hygiénique et efficace
 - Moins de fluide de nettoyage et donc moins d'effluents
 - Permet une meilleure productivité
 - Sans entretien et longue durée de vie
 - Facile à mettre en place



UNIQUE ET POLYVALENT :

Le TURBODISC est un dispositif simple mais très efficace pour le nettoyage intérieur des réservoirs de transformation et de stockage.

Le disque rotatif, actionné par le fluide de nettoyage, diffuse une gerbe dense qui atteint toutes les parties du réservoir. Ne possédant qu'une pièce mobile, son entretien est réduit à néant. Aucune lubrification n'est requise, ce qui élimine tout risque de contamination du produit par de l'huile ou de la graisse. Il n'a pas de petits orifices qui pourraient s'obstruer; Le diamètre minimal des orifices est de 3mm (sauf TD25). Même avec des orifices partiellement bouchés, le TURBODISC continue à tourner.

Tous les TURBODISC peuvent être installés au bout d'un flexible ou intégrés dans un système N.E.P. La gamme est adaptée à de nombreuses applications, et plus particulièrement pour celles dont les exigences hygiéniques sont très élevées. Tous les modèles fonctionnent efficacement avec des solutions chimiques et détergentes dans des environnements parfois difficiles et à des températures jusqu'à 120°C.

Les TURBODISC sont aussi disponibles en version faible débit pour les utilisations où il existe des contraintes techniques ou économiques sur la consommation ou l'évacuation d'eau.

APPLICATIONS :

Polyvalente, la gamme TURBO permet le lavage de réservoirs fermés (360°) ou ouverts (180°).

La gamme TURBO est adaptée au lavage de réservoirs de transformation, de stockage et de transport et IBC, de petites et moyennes dimensions dans de nombreuses industries.

Ils sont utilisés couramment dans les brasseries, distilleries, sucreries, laiteries, dans les industries chimiques, cosmétiques, pharmaceutiques, des peintures et vernis, des boissons, du nucléaire et du transport.

ENTRETIEN :

Le fluide de nettoyage entre pour une grande partie dans le TURBODISC au travers d'orifices calibrés et est projeté sur un disque dont la forme a été tout particulièrement étudiée pour permettre une distribution instantanée sur 360°. Une petite partie passe dans le noyau central et ressort entre le disque et son support pour former un joint hydraulique (sauf TD25et TD75). Ce système permet au disque de tourner rapidement sans aucun contact avec les autres pièces et donc de ne jamais s'user. Sauf blocage par de grosses particules, le TURBODISC est sans entretien.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Matériaux de construction : acier inox 316, PTFE, PTFE chargé 25% de carbone. Hastelloy C22.

Température maxi du fluide : 95°C

Température ambiante maxi : 140°C

Plage de pressions de fonctionnement : 2 à 4 bars

Débits : 45 à 235 L/min

Rayon de nettoyage maxi : 0,5 à 2,3m

Rayon d'aspersion maxi : 2,0 à 3,5m

Lubrifiant : fluide de nettoyage

Poids : TD25 : 55g – TD75 : 210g – TD100 : 400g – TD150 : 925g

Raccordements : TD25 : 1/4" BSP - TD25/180A : 1/2" BSP – TD75 : 3/4" BSP – TD100 : 1" BSP – TD150 : 1 1/2" BSP

TETES ROTATIVES DE LAVAGE TURBO

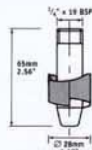
L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

Les TURBODISC sont "auto-rotatifs" par le seul fluide de lavage. Pour connaître à une pression donnée le débit et la portée des jets il suffit de se reporter aux tableaux ci-dessous. Des versions à débit réduit sont aussi disponibles.

TURBODISC25/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion	Rayon de lavage
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres
2.0	45	3	2.0	0.5
2.5	49	3	2.0	0.5
3.0	55	3	2.0	0.5
3.5	59	4	2.0	0.5
4.0	63	4	2.0	0.5

Orifice minimum interne : 1.75mm

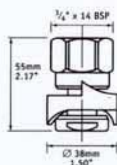


TURBODISC25/360°

TURBODISC75/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion	Rayon de lavage
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres
2.0	79	5	2.0	1.0
2.5	89	5	2.0	1.0
3.0	95	6	2.0	1.0
3.5	101	6	2.0	1.0
4.0	106	6	2.0	1.0

Orifice minimum interne : 3mm

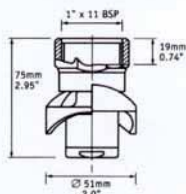


TURBODISC75/360°

TURBODISC100/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion	Rayon de lavage
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres
2.0	107	6	3.0	2.0
2.5	118	7	3.0	2.0
3.0	129	8	3.0	2.0
3.5	140	8	2.5	2.0
4.0	150	9	2.5	2.0

Orifice minimum interne : 3.2mm

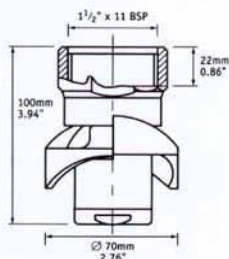


TURBODISC100/360°

TURBODISC150/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion	Rayon de lavage
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres
2.0	177	11	3.0	2.3
2.5	197	12	3.2	2.3
3.0	211	13	3.5	2.3
3.5	224	13	3.5	2.3
4.0	235	14	3.0	2.3

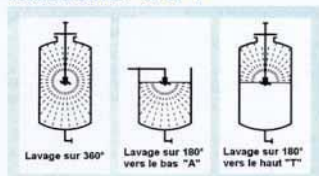
Orifice minimum interne : 3.5mm



TURBODISC150/360°

Les TURBODISC à débit réduit sont conçus pour fonctionner efficacement en utilisant 40% de moins de fluide que les modèles standards. A la désignation de l'article, ajouter "LF" (low flow). Exemple : TD100/360°LF.

TURBODISC180° "A" et "T"



Alimentation par le haut, pulvérisation vers le bas, modèle "A".
Alimentation par le haut, pulvérisation vers le haut, modèle "T".

TETES ROTATIVES DE LAVAGE CHEMI

L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

- Résistant aux produits chimiques > Idéal pour les environnements agressifs
- Nettoyage de toutes les surfaces > Hygiénique et efficace
- Temps de nettoyage minimum > Permet une meilleure productivité
- Une seule pièce en mouvement et pas de billes > Sans entretien et longue durée de vie
- Montage en toutes positions > Facile à mettre en place



UNIQUE ET POLYVALENT :

Le CHEMIDISC est un dispositif simple mais très efficace pour le nettoyage intérieur des réservoirs de transformation et de stockage.

Le disque rotatif, actionné par le fluide de nettoyage, diffuse une gerbe dense qui atteint toutes les parties du réservoir. Ne possédant qu'une pièce mobile, son entretien est réduit à néant. Aucune lubrification n'est requise, ce qui élimine tout risque de contamination du produit par de l'huile ou de la graisse. Il n'a pas de petits orifices qui pourraient s'obstruer; Le diamètre minimal des orifices est de 2mm. Même avec des orifices partiellement bouchés, le CHEMIDISC continue à tourner.

Tous les CHEMIDISC peuvent être installés au bout d'un flexible ou intégrés dans un système N.E.P. La gamme est adaptée à de nombreuses applications, et plus particulièrement pour celles dont l'environnement est agressif. Tous les modèles fonctionnent efficacement avec des solutions chimiques et détergentes à des températures jusqu'à 120°C.

Les CHEMIDISC sont aussi disponibles en version faible débit pour les utilisations où il existe des contraintes techniques ou économiques sur la consommation ou l'évacuation d'eau.

APPLICATIONS :

Polyvalente, la gamme CHEMIDISC permet le lavage de réservoirs fermés (360°) ou ouverts (180°).

La gamme CHEMIDISC est adaptée au lavage de réservoirs de transformation, de stockage et de transport et IBC, de petites et moyennes dimensions dans de nombreuses industries. Ils sont particulièrement conseillés pour le lavage de réservoirs vitrifiés. La version PTFE chargé de 25% de carbone dissipe l'électricité statique. Elle est conseillée pour les applications à fort danger d'explosion.

Les CHEMIDISC sont utilisés couramment dans les industries chimiques, cosmétiques, pharmaceutiques, des peintures et vernis, du nucléaire et du transport.

ENTRETIEN :

Le fluide de nettoyage entre pour une grande partie dans le CHEMIDISC au travers d'orifices calibrés et est projeté sur un disque dont la forme a été tout particulièrement étudiée pour permettre une distribution instantanée sur 360°. Une petite partie passe dans le noyau central et ressort entre le disque et son support pour former un joint hydraulique. Ce système permet au disque de tourner rapidement sans aucun contact avec les autres pièces et donc d'éviter son usure. Sauf blocage par de grosses particules, le CHEMIDISC est sans entretien.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Matériaux de construction : PTFE, PTFE chargé 25% de carbone.

Température maxi du fluide : 95°C

Température ambiante maxi : 140°C

Plage de pressions de fonctionnement : 2 à 4 bars

Débits : 60 à 225 L/min

Rayon de nettoyage maxi : 0,5 à 2,3m

Rayon d'aspersion maxi : 2,5 à 3,5m

Lubrifiant : fluide de nettoyage

Poids : CR25 : 100g - CR75 : 150g - CR100 : 220g - CR150 : 400g

Raccordements : CR25 : 1/4" M - CR75 : 3/4" F BSP - CR100 : 1" F BSP - CR150 : 1 1/2" F BSP



Chemidisc25/360°

TETES ROTATIVES DE LAVAGE CHEMI

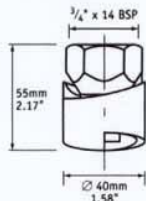
L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés ou ouverts

Les CHEMIDISC sont "auto-rotatifs" par le seul fluide de lavage. Pour connaître à une pression donnée le débit et la portée des jets il suffit de se reporter aux tableaux ci-dessous. Des versions à débit réduit sont aussi disponibles.

CHEMIDISC75/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage	
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres
2.0	60	4	3.0	1.0	1.0	1.0
2.5	67	4	3.0	1.0	1.0	1.0
3.0	73	4	3.0	1.0	1.0	1.0
3.5	78	5	2.5	1.0	1.0	1.0
4.0	84	5	2.5	1.0	1.0	1.0

Orifice minimum interne : 2mm

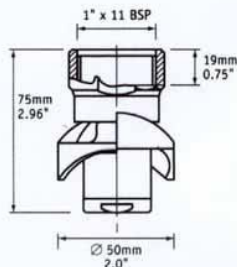


CHEMIDISC75/360°

CHEMIDISC100/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage	
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres
2.0	98	6	2.5	1.75	1.75	1.75
2.5	110	7	2.5	1.75	1.75	1.75
3.0	119	7	2.5	1.75	1.75	1.75
3.5	127	8	2.5	1.75	1.75	1.75
4.0	135	8	2.5	1.75	1.75	1.75

Orifice minimum interne : 3mm

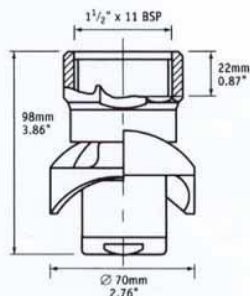


CHEMIDISC100/360°

CHEMIDISC150/360°

Pression BAR	DEBIT		Rayon d'aspersion		Rayon de lavage	
	L/min	m3/h	Mètres	Mètres	Mètres	Mètres
2.0	165	10	3.0	2.3	2.3	2.3
2.5	185	11	3.0	2.3	2.3	2.3
3.0	200	12	3.0	2.3	2.3	2.3
3.5	213	13	3.0	2.3	2.3	2.3
4.0	225	14	3.0	2.3	2.3	2.3

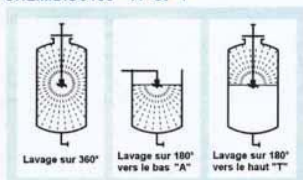
Orifice minimum interne : 3.5mm



CHEMIDISC150/360°

Les CHEMIDISC à débit réduit sont conçus pour fonctionner efficacement en utilisant 40% de moins de fluide que les modèles standards. A la désignation de l'article il faut ajouter "LF" (low flow). Exemple : CR100/360°LF.

CHEMIDISC180° "A" et "T"



Alimentation par le haut, pulvérisation vers le bas, modèle "A".
Alimentation par le haut, pulvérisation vers le haut, modèle "T".

TETES ROTATIVES DE LAVAGE CLIP

L'outil de nettoyage idéal pour réservoirs fermés

- Conception ultra hygiénique
- Nettoyage de toutes les surfaces
- Faibles débits
- Temps de nettoyage minimum
- Une seule pièce en mouvement et pas de billes
- Montage en toutes positions
- Evite toute contamination possible
- Hygiénique et efficace
- Moins de fluide de nettoyage et donc moins d'effluents
- Permet une meilleure productivité
- Sans entretien et longue durée de vie
- Facile à mettre en place



UNIQUE ET POLYVALENT :

Le CLIPDISC est un dispositif simple mais très efficace pour le nettoyage intérieur des réservoirs de transformation et de stockage. Il est la tête de lavage idéale partout où l'hygiène est primordiale.

Le disque rotatif, actionné par le fluide de nettoyage, diffuse une gerbe dense qui atteint toutes les parties du réservoir. Ne possédant qu'une pièce mobile, son entretien est réduit à néant. Aucune lubrification n'est requise, ce qui élimine tout risque de contamination du produit par de l'huile ou de la graisse.

Toutes les surfaces internes et externes sont lisses. Il n'y a pas de petits orifices, ni vis, ni arêtes où des impuretés pourraient s'accumuler. Il se compose de 4 pièces retenues par une simple goupille qui permet son démontage rapide et facile.

APPLICATIONS :

La gamme CLIPDISC permet le lavage de réservoirs fermés (360°).

Les CLIPDISC sont adaptés au lavage de réservoirs de transformation, de stockage et de transport, de petites et moyennes dimensions dans de nombreuses industries.

Ils sont utilisés couramment dans les brasseries, distilleries, laiteries, dans les industries chimiques, cosmétiques, pharmaceutiques, des boissons, et du transport du lait.

ENTRETIEN :

Le fluide de nettoyage entre pour une grande partie dans le CLIPDISC au travers d'orifices calibrés et est projeté sur un disque en PVDF dont la forme a été tout particulièrement étudiée pour permettre une distribution instantanée sur 360°. Une petite partie passe dans le noyau central et ressort entre le disque et son support pour former un joint hydraulique. Ce système permet au disque de tourner rapidement sans aucun contact avec les autres pièces et donc de ne jamais s'user. Le CLIPDISC est sans entretien.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Matériaux de construction : acier inox 316, PVDF.

Température maxi du fluide : 95°C

Température ambiante maxi : 140°C

Plage de pressions de fonctionnement : 2 à 4 bars

Débits : 95 à 268 L/min

Rayon de nettoyage maxi : 0,5 à 2,3m

Rayon d'aspersion maxi : 2,0 à 3,5m

Lubrifiant : fluide de nettoyage

Poids : CD100 : 190g – CD150 : 420g

Raccordements : CD100 : 1" tube à souder laitier 22/25mm – CD150 : 1 1/2 tube à souder laitier 35/38mm

TETE ROTATIVE DE LAVAGE TYPHOON

Design ultra hygiénique	Réduit au maximum les risques de contamination
Entretien minimum	Coûts d'exploitation réduits
Forme compacte	Mise en place facilitée
Vitesse de rotation et puissance des jets optimisés	Nettoyage rapide et efficace
Pas de lubrification	Pas de contamination
Minimise le volume d'eau de lavage	Minimise la quantité d'effluents à retraiter et réduit la consommation des produits chimiques utilisés
Peut être couplé à un système de contrôle de rotation	Sécurise et valide l'opération de lavage



Le **TYPHOON** de Breconcherry est certainement une des têtes de lavage les plus performante et polyvalente du marché. Le Typhoon construit en inox 316L poli est également conçu pour être autonettoyant et auto drainant. Il offre ainsi pour les lavages sensibles, une utilisation ultra hygiénique. Il répond aux besoins des industries où l'exigence sanitaire nécessite l'approbation de l'EHEDG (European Hygienic Engineering and Design Group).

Cette tête de lavage est entraînée en autorotation selon deux axes par le fluide de nettoyage à l'aide d'une simple turbine. Ce système garantit un entretien et des coûts d'exploitation très réduits.

L'action de nettoyage garde une efficacité constante pendant tout le cycle grâce à un mouvement maîtrisé des buses et à la stabilité des jets puissants. Le temps de contact des produits chimiques avec les parois est ainsi optimisé avec un minimum d'énergie utilisé.

Grâce à un excellent rapport débit–pression, la quantité d'effluents est minimisée et le coût du retraitement est donc faible.

Couplé avec le système de validation de rotation VERI-CLEAN, le TYPHOON représente le système idéal pouvant garantir une qualité de nettoyage des cuves et confirmer sa parfaite exécution.

APPLICATIONS :

Le **TYPHOON** convient à toutes les industries où les conditions sanitaires représentent la priorité principale, l'agro-alimentaire, les laiteries, les brasseries, l'industrie pharmaceutique etc. Il peut également être utilisé dans toutes les industries où l'utilisateur recherche un juste compromis entre la pression et le débit.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Matériaux de construction: acier inox 316L, CPTFE, CPEEK

Température maxi du fluide : 95°C

Rayon de nettoyage maxi : 8m

Température ambiante maxi : 140°C

Rayon d'aspersion maxi : 12m

Plage de pressions de fonctionnement : 2 à 10 bars

Lubrifiant : fluide de nettoyage

Débits : 80 à 220 L/min

Poids : 5kg environ

Raccordements : 1" F bsp

ACCESSOIRE POUR CUVE A PRESSION BONNAGE SYSTEME DE REGULATION DE PRESSION SELON NORMES DIN



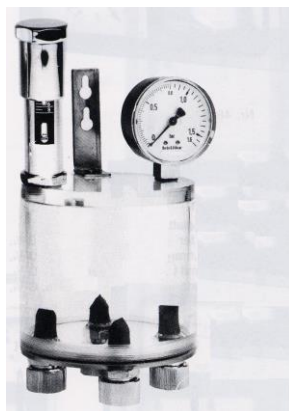
MODELE IDEAL



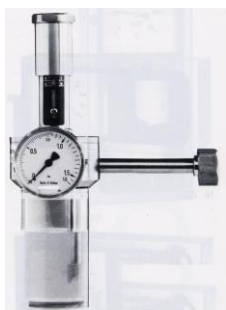
MODELE CAVE



MODELE COMETE



MODELE COLONNE



MODELE MAITRE CAVE



**MODELE CONTROLEUR
BODON**



Manomètre boîtier inox sec ou à bain de glycérine
Boîtier étanche Ø 40, 63, 100, remplissable inox 304
Gamme de pression : -1 à 1000 bar
Vitre acrylique
Raccord vertical ou axial laiton G 1/8. G1/4. G1/2 selon le Ø

Manomètre Ø 63 mm sec, raccord vertical laiton G1/4, 0/6 bar
Manomètre Ø 100 mm sec, raccord vertical laiton G1/2, 0/6 bar
Manomètre Ø 63 mm à bain, raccord vertical laiton G1/4, 0/6 bar
Manomètre Ø 100 mm à bain, raccord vertical laiton G1/2, 0/6 bar



Manomètre boîtier inox sec ou à bain de glycérine
Boîtier étanche Ø 63, remplissable inox 304
Gamme de pression : -1 à 1000 bar
Vitre acrylique
Raccord vertical ou axial inox G 1/8, G1/4, G1/2 selon le Ø

Manomètre Ø 63 mm sec, raccord vertical inox G1/4, 0/10 bar
Manomètre Ø 100 mm sec, raccord vertical inox G1/2, 0/10 bar
Manomètre Ø 63 mm à bain, raccord vertical inox G1/4, 0/10 bar
Manomètre Ø 100 mm à bain, raccord vertical inox G1/2, 0/10 bar



Manomètre sur séparateur alimentaire – pharmaceutique
Membrane acier inox AISI 316L, soudée
Ecrou acier inox AISI 304L
Manomètre tout inox Ø 100 sec ou à bain
Fluide de remplissage : huile BSO40, agréé FDA
Température fluide : - 15°C / 150°C
Manomètre sec monté sur séparateur CLAMP ISO, SMS 1145, ou DIN 11851



Séparateur	-1 / 3 bar	0 / 6 bar	0 / 10 bar	0 / 16 bar
CLAMP ISO DN 38				
CLAMP ISO DN 51				
SMS DN 38				
SMS DN 51				
DIN DN 38				
DIN DN 51				



Certificat matière 3.1B sur demande



Thermomètre en verre industriel droit ou équerre
Gamme de température : - 60°C à + 400°C
Capillaire verre grossissant, échelle gravée
Liquide bleu jusqu'à 200°C (au-delà mercure)
Sonde laiton ou inox 316l Ø 10 mm lg 63, 100, 160
Boîtier anodisé jaune laiton ou gris inox 110, 150 ou 200 mm
Raccord ½" gaz



Thermomètre droit gris, boîtier ht 150, pl. inox 63 mm, - 30/50°C
Thermomètre 90° gris, boîtier ht 150, pl. inox 63 mm, - 30/50°C



Thermomètre digital
Gamme de temp. : - 40/+60°C ou -10/+110°C
Alimentation par pile bouton LR6 en façade
Sonde inox 316 Ø 8 mm lg 100 ou 150 mm
Boîtier Ø 80, avec inox 304, vitre verre
Raccord axial ½" gaz coulissant

Thermomètre digital -40/+60°C pl long 100 mm

**VERSION
VERTICALE**
**CONSULTEZ
NOUS**



Thermomètre bimétallique tout inox étanche
Gamme de température : -40°C à 400°C
Fixation du doigt de gant par vis de blocage
Boîtier acier inox 304 Ø 63 ou 100
Vitre verre
Raccord vertical ou axial G 1/2
Longueur de sonde 45, 100 ou 150 mm



Thermomètre Ø 63, raccord vertical ½" lg. 100 mm 0/120°
Thermomètre Ø 63, raccord axial ½" lg. 100 mm 0/120°



Thermomètre orientable bimétallique tout inox
Gamme de température : -20°C à 400°C
Sonde acier inox 316l Ø 6
Boîtier acier inox 304 Ø 100 ou 130
Vitre polycarbonate (option verre)
Raccord coulissant G 1/2 inox 316l
Longueur de sonde 100 ou 300 mm

Thermomètre Ø 100, lg. 100 mm 0/120°



Aphromètre Bouchon

Aphromètre conçu pour contrôler la pression après dégorgement. Contrôle l'évolution de pression permanente ou intermittente sur bouchon en liège.

La robustesse de son mécanisme l'autorise à perforer le muselet et le bouchon pour mesurer la pression.

Lors du contrôle l'étanchéité est assurée par le bouchon.

Aphromètre inox : 0-10 bars



Aphromètre Capsule

Aphromètre spécialement conçu pour contrôler la pression lors de la seconde fermentation.

Contrôle instantanément la pression dans les bouteilles bouchées avec des capsules couronne avec ou sans obturateur plastique. L'étanchéité entre l'aphromètre et la capsule est assurée par un joint ertane.

Manomètre inox : 0-10 bars

Possibilité de l'adapter aux cols de bouteilles suivantes:

1/4 à Vis, jéroboam, bouteilles de vin tranquille équipées de capsule à vis, bouteilles spéciales.



L'aphromètre simplifié est conçu pour mesurer la pression et la dépression dans les bouteilles de vin tranquille.

Grâce à son aiguille cet aphromètre perce les bouchons liège et certains bouchons synthétiques.

Ne permet pas de percer des obturateurs différents (ex: capsules, bidules, muselets...).

Manomètres Inox disponibles :

- (-1/+1,5) Bar (par défaut)

- (0/4) Bar

- (0/6) Bar

Aiguilles disponibles:

2 mm, 2,5 mm, 4 mm



L'aphromètre permanent contrôle l'évolution de la pression lors de la seconde fermentation.

Il se fixe, lors du tirage, sur le col de la bouteille non capsulé.

L'aphromètre demeurera donc sur le col de la bouteille durant l'intégralité de la prise de mousse.

Aphromètre adaptable pour:

- Jéroboam.

- Bouteilles spéciales sur demande.

Manomètre Inox : (0/10) Bar.

THERMOMETRE ET REGULATION



THERMOMETRE
ELECTRONIQUE



THERMOMETRE
MECANIQUE

THERMO-
HYGROMETRE
D'AMBIANCE



REGULATEUR
ELECTRONIQUE
POUR CUVES

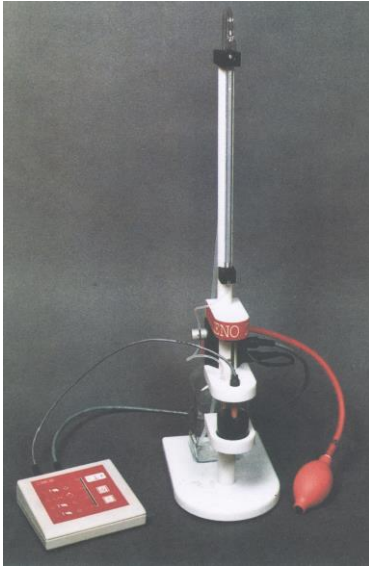


COFFRET POUR
VINIFICATION

INOX OU
PLASTIQUE



DEMANDEZ NOTRE PROGRAMME COMPLET



OENOTITRATEURS MODELE OENO 20

Détermination du :

- SO₂ libre
- SO₂ total



TECNIT AUTOMATE DE DISTILLATION

Applications de TECNIT :

- Œnologie (acidité volatile, degré alcoolique, acide ascorbique)
- Parfumerie (% alcool)
- Distilleries, Vinaigreries, Industries des alcools ...

BECHERS



Réactifs pour dosage œnologique

- Soude
- Iode incolore
- BBT
- Empois d'amidon
- etc ...

PIPETTES



EPROUVETTE



BENEFICIER DE NOS CONSEILS D'UTILISATION



Alcoométrie :
Alcoomètre, mustimètre,
thermomètre, éprouvette



Turbidimètre
portatif



Turbidimètre portatif
pour la mesure de
la stabilité protéique



Réfractomètre
numérique



Refractomètre
manuel

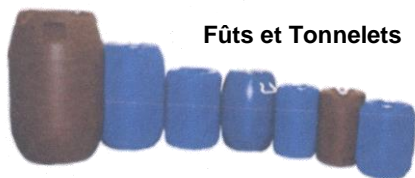


Mini titreur pour la mesure
du So₂ libre et total des
moûts et des vins

EMBALLAGE



Conteneurs plastiques
600 L – 800 L – 1000 L



Fûts et Tonnelets

Fûts pour conteneurs
iso 220 à 250 L



LOCATION DE MACHINE A BIB
A la journée ou demi-journée
Suivant planning de location



BIB convivialité de 3 à 10 L
BIB terroirs de 3 à 20L



Push up 1.5L



Vignobles 2L à 60L



Dimensions en mm :			
	L	P	H
Ext :	1190	930	1020
Int :	1110	895	885
Replié	1190	930	310

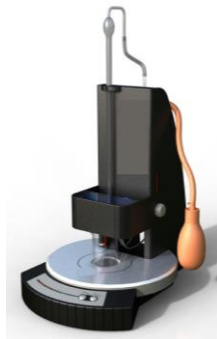
CONTENEUR BORDEAUX 600 BOUTEILLES

SULFILYSER :

Cet appareil a été conçu pour doser rapidement et simplement le SO₂ libre et total en supprimant l'appréciation délicate de la fin du dosage. Le Sulfilyser est particulièrement adapté aux vins rouges fortement colorés, aux lies pour distillation, aux jus de fruits, boissons alcoolisées et vinaigres.

Principe :

A l'aide d'une électrode double de platine et d'un indicateur à LED, le Sulfilyser détecte l'apparition d'un courant électrique dans l'échantillon dès que la solution oxydante d'Iodure/Iodate se trouve en excès. L'utilisateur contrôle l'écoulement de cette solution jusqu'à l'allumage d'une échelle de LED qui lui indique la fin de la titration.



TITRALYSER :

Le Titrallyser est un appareil conçu pour permettre la détermination du pH, ainsi que le dosage de l'acidité totale en direct et de l'acidité volatile après extraction. Il permet d'éviter la difficile appréciation du virage coloré en fin de titration, et vous offre de ce fait une précision et une reproductibilité optimales des résultats.

Principe :

A l'aide d'une électrode pH, le Titrallyser effectue la titration et s'arrête automatiquement après avoir amené la solution au point final. L'appareil calcule le résultat en fonction du programme choisi (pH, Acidité totale ou Acidité volatile) et l'affiche directement à l'écran en quelques secondes.



EBULLIOMETRE :

Doté d'un chauffage électrique régulé électroniquement et d'une réfrigération en continu, l'Ebulliometre permet de déterminer directement et avec précision le titre alcoométrique des vins secs en moins de 6 minutes. Sélectionné pour le concours de l'Observateur du Design, le nouveau modèle de l'ébulliometre électrique se distingue par sa forme originale, esthétique et ergonomique. La nouvelle carte électronique renforce la fiabilité de l'appareil, grâce à un fonctionnement en basse tension et à une conception inédite.

Principe :

La température d'ébullition des vins secs est fonction de leur richesse alcoolique, de l'altitude et de la pression atmosphérique. On note les températures d'ébullition du vin étalon et du vin à évaluer et l'on se reporte à un disque de calcul qui donne directement le titre alcoométrique volumique avec une précision de 0,1% Vol.



Les sabres de jaugeage assurent des mesures précises dans tous types de cuves, suivant deux principes. Le jaugeage par le creux : on mesure la hauteur entre le niveau du liquide et la virole de la citerne ; le jaugeage par le plein : on mesure la hauteur du liquide. La conversion entre la mesure relevée et le litrage s'obtient à l'aide des tables fournies par les fabricants de cuves.



Sabre de jaugeage par le creux – 0 en haut

Règle en AU4G. Chiffrage en mm
Section du support : 15 x 25 x 15 mm
Empattement de la barre : 60 cm



Pige de jaugeage par le plein – 0 en bas

Division en mm. Chiffrage en cm
Règle en AU4G
Section du support : 15 x 25 x 15 mm



Pige de jaugeage par le plein

Division en mm. Chiffrage en $\frac{1}{2}$ dm
Règle en AU4G
Section du support : 20 x 40 x 20 mm



Curseur laiton

15 x 25 x 15 mm



Garde coulissante

15 x 25 x 15 mm



Tube plongeur :
Tube adapté pour trous de bondes
Vis de réglage en hauteur en bas pour
tirage au clair
Raccord DN 40 Mâcon



Injecteur multifonctions :
Permet la diffusion de produits liquides ou de
gaz dans les moûts et les vins.
Raccords M/F, vanne ¼ de tour et tube inox
intérieur pour diffusion et manchon
d'adaptation pour tube poreux
En DN 40, 50 et 70 macon.



Tube poreux pour injecteur multifonction :
Diffuseur micro-perforé
Longueur 50 mm
En acier inoxydable 316l



Pistolet de remplissage semi-automatique inox
304 avec système anti-mousse
Passage diamètre 25 mm

Raccordement	REF	Tarif
1" gaz	PIS.ENT.25.1-.4V	
40 Mâcon	PIS.ENT.25.40.4V	

Autres modèles et raccordements sur demande

DEBITMETRE

DEBITMETRE TUBE EN VERRE



DEBITMETRE TUBE EN PLASTIQUE

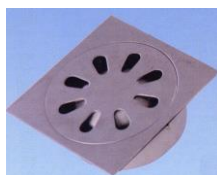
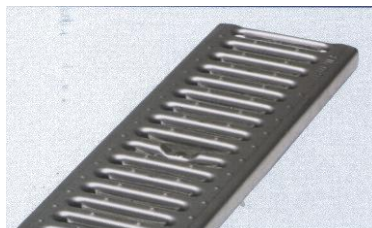
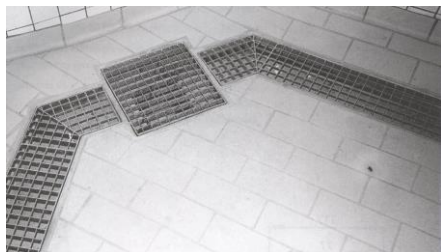


DEBITMETRE TUBE METAL



CONTROLEUR DE DEBIT HORIZONTAL





Grille T1
Barreaudage



Grille T2
Caillebotis
Maille 30 x 30



Grille T3
Tôle pliée ép. 3mm
Trous Ø 8



Grille T4
Tôle pliée ép. 3 mm



Grille T6
Tôle perforée renforcée



Grille T7
Barreaudage cranté

Monoblocs et néanmoins modulaires, les débitmètres et compteurs comportent un bloc turbine sur lequel est flasqué le calculateur afficheur. Ils sont alimentés par des piles lithium. Ils sont totalement autonomes et automatiques.



COMPTEUR DIGITAL A TURBINE EDM ECO

Les EDM ECO sont des compteurs électroniques à turbine en nylon ou alliage d'aluminium.

Ils sont très économiques à l'achat et sans entretien.

Très simple à utiliser, mise en marche et arrêt automatique, (un seul bouton pour la remise à zéro), ils trouvent de nombreuses applications dans le remplissage d'engins (en carburant), le mélange (dosage de l'eau dans des concentrés phytosanitaires par exemple), et dans tous les process simples où le contrôle de la quantité ou consommation de liquide doit être connu.

CONFORME C.E.

Code	Matériaux	Pression	Plage de débit	Raccord	Tarif
ECO1N12	Nylon	Maxi 10 bar	10 à 100 l/mn	1" BSP	
ECO1A12	Aluminium	Maxi 20 bar	10 à 100 l/mn	1" BSP	

COMPTEUR DIGITAL A TURBINE EDM ST

Les EDM ST sont des compteurs/débitmètres à turbine en Nylon ou alliage d'aluminium pour usage industriel.

La gamme couvre une plage de 1 à 1000 l/mn en 3 tailles et permet de mesurer des débits (l/mn) ou de compter des volumes en litres sur de très nombreux produits.

La conception compacte et autonome ouvre un grand nombre de possibilités d'utilisation. Il se place aussi bien sur un pistolet de remplissage que sur une tuyauterie process.

Le bloc calculateur / afficheur peut correspondre soit à un simple compteur (tarif ci-dessous) ou à un compteur et un débitmètre (sur demande).



CONFORME C.E.

Approuvé II 3 G ATEX EEx nL IIC T4 U

Code	Matériaux	Pression	Plage de débit	Raccord	Tarif
EDMSTN11	Nylon	Maxi 10 bar	1 à 10 l/mn	1" BSP	
EDMSTN12	Nylon	Maxi 10 bar	10 à 190 l/mn	1" BSP	
EDMSTA11	Aluminium	Maxi 20 bar	1 à 10 l/mn	1" BSP	
EDMSTA12	Aluminium	Maxi 20 bar	10 à 190 l/mn	1" BSP	
EDMSTA13	Aluminium	Maxi 20 bar	100 à 1000 l/mn	2" BSP	

COMPTEUR DIGITAL A TURBINE EDM HD

Les EDM HD sont des compteurs / débitmètres à turbine en inox 316, laiton ou aluminium pour dosage industriel.

La gamme couvre une plage de 2 à 750 l/mn en 5 modèles et permet de mesurer des débits (l/mn) ou de compter des volumes en litres sur de très nombreux produits industriels. La conception compacte et autonome ouvre un grand nombre de possibilités d'utilisation.

Construit de façon modulaire : un bloc turbine et un bloc calculateur (afficheur), il s'adapte aux contraintes des process les plus sévères.

Le bloc calculateur / afficheur peut correspondre soit à un simple compteur (tarif ci-dessous) ou à un compteur et un débitmètre (sur demande).



CONFORME C.E.

Approuvé II 3 G ATEX EEx nL IIC T4 U

Code	Matériaux	Pression	Débit l/mn		Raccord	Tarif
			Linéaire	Étendue		
EDMHDS050	Inox 316	100 bar	4/40	2/40	1/2"	
EDMHDA050	Aluminium	20 bar			1/2"	
EDMHDB050	Laiton	20 bar			1/2"	
EDMHDS075	Inox 316	100 bar	8/76	4/76	3/4"	
EDMHDA075	Aluminium	20 bar			3/4"	
EDMHDB075	Laiton	20 bar			3/4"	
EDMHDS100	Inox 316	100 bar	20/190	10/190	1"	
EDMHDA100	Aluminium	20 bar			1"	
EDMHDB100	Laiton	20 bar			1"	
EDMHDS150	Inox 316	100 bar	40/400	20/400	1" 1/2	
EDMHDA150	Aluminium	20 bar			1" 1/2	
EDMHDB150	Laiton	20 bar			1" 1/2	
EDMHDS200	Inox 316	100 bar	75/750	40/750	2"	
EDMHDA200	Aluminium	20 bar			2"	
EDMHDB200	Laiton	20 bar			2"	



**EXISTE EN VERSION
CLAMP
OU
A BRIDES**



ACCESSOIRE DIVERS



ENTONNOIR		
Matière	Diamètre	
Inox	10	
Inox	12	
Inox	14	
Inox	20	
Inox	25	
Inox	30	
Inox	40	



SEAU		
Matière	Contenance	
Inox	10 l	
Inox	12 l	
Inox	15 l	



TASSES		
Matière	Diamètre	
Inox	18	
Inox	20	
Inox	22	
Inox	24	



FOULOIR / EGRAPPOIR MODELE TEMA



Foulloir-égrappoir construit en acier inoxydable AISI 304 équipé d'un variateur de vitesse pour régler l'égrappage. Rouleaux de caoutchouc pour le foulage et dispositif pour exclure le foulage qui laisse la plupart des grains intègres s'il est utilisé. Vis sans fin au fond de la cuve de ramassage qui effectue peu de tours afin d'acheminer le produit vers la sortie sans trop le battre.

Caractéristiques :

- Cuve de ramassage du raisin foulé
- Cylindre tournant
- Variateur de vitesse
- Rouleaux de caoutchouc réglables et dispositif d'exclusion du foulage
- Raccord de sortie du raisin foulé diamètre 60
- Grande trémie ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Quatre roues dont deux pivotantes avec frein
- Moteur électrique triphasé 400 V 50 Hz , puissance 2,55 HP (1,87 kW)
- Tableau électrique
- Encombrement : 1700 x 700 x 1300, poids 200 Kg
- Capacité : 4 - 5 Tonnes / heure



Sur demande : Arbre batteur avec palette recouverte de caoutchouc

EGRAPPOIRS CENTRIFUGES MODELE CROMA



Egrappoir centrifuge construit en acier inoxydable AISI 304 équipé d'une cuve de ramassage et d'une pompe centrifuge pour transporter le raisin foulé.

Vis sans fin au fond de la cuve qui effectue peu de tours afin d'acheminer le produit vers la pompe sans trop le battre.

Caractéristiques :

- Cuve de ramassage du raisin foulé
- Pompe centrifuge avec raccord de sortie diamètre 60
- Cylindre tournant
- Moteur électrique triphasé 400 V 50 Hz, puissance 5 HP (4 kW)
- Grande trémie ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Quatre roues dont deux pivotantes avec frein
- Tableau électrique
- Encombrement : 2020 x 1070 x 1340, poids 220 Kg
- Capacité : 10 - 12 Tonnes / heure



Sur demande :

- Arbre batteur avec palette recouverte de caoutchouc
- Variateur de vitesse (uniquement sans pompe centrifuge)

FOULOIR / EGRAPPOIR

MODELE GAMMA 0 – 1 - 2



Fouloir-égrapport construit en acier inoxydable AISI 304 avec variateur de vitesse pour régler l'égrappage. Grande trémie de chargement équipée d'une vis sans fin d'alimentation.

Possibilité d'appliquer un groupe de foulage mobile avec des rouleaux de caoutchouc cannelés et réglables selon le diamètre moyen des grains

Caractéristiques :

- Cylindre tournant
- Variateur de vitesse
- Moteur électrique triphasé 400 V 50 Hz
- Grande trémie ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Quatre roues dont deux pivotantes avec frein
- Tableau électrique

GROUPES DE FOULAGE

Modèle	GAMMA 0	GAMMA 1	GAMMA 2
Puissance HP HP (kW)	-	1,5 / 1,1	1,5 / 1,1
Encombremnts (mm)	550x500x220	700x500x220	800x500x200
Poids (Kg)	45	60	70



FOULOIRS EGRAPPOIRS

Modèle	GAMMA 0	GAMMA 1	GAMMA 2
Puissance HP (kW)	2,5 / 1,8	2,5 / 1,8	3 / 2,2
Capacité (Tonnes / heure)	5 / 6	10 / 12	15 / 16
Encombremnts (mm)	1 900 x 1 020 x 1 350	2 080 x 1 110 x 1 450	2 420 x 1 110 x 1 450
Poids (Kg)	180	200	250

AGITATEUR MELANGEUR



Modèle standard

Agitateur à arbre creux

Moteur triphasé 400 V – 50 cycles – 1500 Tour/mn

Disjoncteur – Protection sécurité – Cordon de 10 m avec prise

Arbre 18/28 mm avec hélice à pales pliantes

TYPE	ARBRE	CAPACITE CUVE	PRIX H.T. NET DEPART
RA 45	1000 mm	1 à 100 hl	
RA 110	1000 mm	50 à 500 hl	

Nous pouvons vous fournir les pièces détachées, consultez nous

AGITATEUR LIATECH VERSION ECO

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Faible poids, marche régulière, exempte de vibration.
- Joint racleur protégé contre le fonctionnement à vide, nettoyage aisé.
- Fourniture : mélangeur avec tube hélice, raccord fileté, 10m de câble.
- Disjoncteur protecteur de moteur.



TYPE	DIAM	CAPACITE CUVE	PUISS. MOTEUR	R.P.M	PRIX H. T. NET DEPART
TS-VA/1	40	1 à 300 hl	0.75 Kw	1450	
TS-VA/2	50	1 à 500 hl	1.1 kw	1450	
AVEC VARIATEUR DE VITESSE INTEGRE :					
TSA-VA/1 865	40	1 à 300 hl	0.75 Kw	0-1450	
TS-VA/2 801	50	1 à 500 hl	1.1 kw	0-1450	

AGITATEUR RAPIDE



Agitateur pour cuves jusqu'à 1000 ou 3000 l. Avec boîtier de guidage conçu pour un service intensif ou continu



Agitateur pour cuves jusqu'à 1000 ou 2000 l. Sans boîtier de guidage pour mélange des produits de faible viscosité en service intermittent

AGITATEUR LENT A TURBINE A TURBINE



Agitateurs simples et robustes pour tous mélanges de produits, même visqueux. Leur faible vitesse de rotation les rend intéressants pour l'agitation des produits à structure fragile.

MOBILES D'AGITATION



← Type M
Le plus souvent utilisé pour les mélanges simples de petites et moyennes capacités

Type G →
Utilisé pour capacités importantes, pour des produits fluides que très visqueux



← Type P
Utilisé pour des produits visqueux lorsqu'un débit important doit être obtenu à vitesse réduite

Type D →
Turbine permettant une dispersion de solides dans les liquides



Thermoplongeur vinicole 4.5KW inox

Caractéristiques techniques :

Puissance : 4.5 KW – 400V TRI

Charge spécifique : haute préservation du vin – 2 Watts / cm²

Longueur : 800 mm

Circuits chauffants : 3 circuits Ø14 mm – tube inox 316 L – 1500w 230 V formés en épingle long 800mm

Corps : boîtier étanche soudé argon

Alimentation : Câble type HO7 RNF longueur câble 5 mètres

Efficacité : hausse de température progressive et préservant le vin. Hausse indicative de 9° +/- 10% extérieure en 24 h. Pour 100 Hectolitres (ou 0.37° par heure)

Important : si vous utilisez ce thermoplongeur pour des petits volumes de vin, il est nécessaire de vérifier très régulièrement la montée en température qui peut être rapide.



Thermoplongeur vinicole 6KW inox

Caractéristiques techniques :

Puissance : 6 KW – 400V TRI – 10A

Charge spécifique : haute préservation du vin – 2 Watts / cm²

Longueur : 1050 mm

Circuits chauffants : 3 circuits blindés Ø14 mm – tube inox 316 L – 20500w 230 V formés en épingle long 1050mm

Corps : boîtier étanche soudé argon

Alimentation : Câble type HO7 RNF longueur câble 5 mètres

Efficacité : hausse de température progressive et préservant le vin. Hausse indicative de 12° = 10% extérieure en 24 h. Pour 100 Hectolitres (ou 0.5° par heure)

Important : si vous utilisez ce thermoplongeur pour des petits volumes de vin, il est nécessaire de vérifier très régulièrement la montée en température qui peut être rapide.



Précaution d'utilisation :

- Ne pas suspendre par le fil d'alimentation
- S'assurer de l'ampérage suffisant de son installation électrique
- Ne pas laisser le thermoplongeur branché à l'air libre

Mode d'emploi :

- Suspendre le thermoplongeur immergé dans le vin par une chaînette de qualité alimentaire et de diamètre suffisant fixé sur l'anneau prévu à cet effet.
- Ne pas suspendre dans les lies ou contre les parois de la cuve : risque de faux goûts.
- Meilleur rendement si le thermoplongeur est plongé à 50 cm du fond de cuve en position horizontale.



Boîtier de régulation
Câble long 5m
Ref. Lia.coffret6

CANNE CHAUFFANTE VINICOLE

Caractéristiques techniques :

- ◆ **Efficacité thermique** : hausse de température progressive et préservant le vin
Hausse indicative de 12° +/- 10% selon la température extérieure en 24 heures pour 100 hectolitres. (ou 0.5° par heure)
- ◆ **Alimentation** : 400 V triphasé
Câble type HU7 RNF
Longueur câble 5m, équipé d'une prise 3P + T
- ◆ **Corps** : 3 tubes inox 316L
Diamètre 32 mm
Boîtier étanche soudé argon
- ◆ **Circuits chauffants** : résistances céramiques
Magnésie compactée, ciment réfractaire.

Précautions d'utilisation :

- Ne pas suspendre par le fil d'alimentation.
- S'assurer de l'ampérage suffisant de son installation électrique.
- Ne pas laisser le thermoplongeur à l'air libre.

Mode d'emploi :

- Suspendre le thermoplongeur immergé dans le vin par une chaînette de qualité alimentaire et de diamètre suffisant fixée sur l'anneau prévu à cet effet.
- Ne pas suspendre dans les lies, ou contre les parois de la cuve ; risque de faux goûts.
- Meilleur rendement si le thermoplongeur est plongé à 50 cm du fond de cuve en position horizontale.
- Pour un contrôle optimum de température, brancher le thermoplongeur sur le boîtier de régulation

Puissance	Charge spécifique	Longueur
3 KW – 400V - tri	Haute préservation du vin – 2 W /cm ²	1000 mm
5 KW – 400 V – tri	Haute préservation du vin – 2 W/cm ²	1500 mm
6 KW – 400 V - tri	Haute préservation du vin – 2 W/cm ²	1850 mm
1 KW – 230 V – mono ou 400 V tri	Pour BARRIQUE	
1.5 KW – 230V – mono ou 400 V tri	Pour BARRIQUE	

SANS PHTALATES

L'ALCODIAL, POUR TOUS VOS TRANSFERTS, DE LA DISTILLATION JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLE

Le tuyau de transfert d'alcool par excellence :

- Neutralité totale,
- N'affecte pas le produit en cas de stagnation prolongée,
- Tuyaux testés et approuvés par le B.N.I.C. : ni goût, ni odeur, ni migration.

Les avantages :

- Insensibilité aux variations de températures,
- Résistance aux coups de bélier,
- Résistance aux procédés de nettoyage de l'industrie agroalimentaire.

Flexibles sertis = Qualité, Hygiène, Sécurité, Rentabilité

- Soignez vos transferts : vins, alcools, eaux de vie
- Choisissez nos tuyaux et flexibles sertis
- Sertissage de raccords inox avec certificat D.R.I.R.E. alcool.

Ecrous caoutchoutés : version
MACON, DIN, SMS

- ✓ Serrage manuel
- ✓ Etanchéité garantie
- ✓ Manipulation sécurisée
- ✓ Protection des sols et des écrous



Exclusivité Trelleborg



La gamme TRELLEBORG pour les applications vins et alcools

Gamme de
diamètres

TRANSFERT

TRELLEBORG ALCODIAL  ALCODIAL/NEUTRALITÉ TOTALE
Transfert d'alcool 25 mm à 76 mm

TRELLEBORG VINITRELL  VINITRELL/LÉGER/TRÈS GLISSANT 38 mm à 75 mm

TRELLEBORG TRELIVIN  TRELIVIN/ÉCRASABLE
Transfert à qual 38 mm à 50 mm

TRELLEBORG CITERDIAL  CITERDIAL/SOUPLE ET FLEXIBLE 25 mm à 150 mm

TRELLEBORG ALIKLER  ALIKLER/ROBUSTE
Opération de stérilisation 25 mm à 150 mm

RÉCEPTION DE VENDANGE FRAÎCHE, DÉCUVAGE

TRELLEBORG VENDANGE  VENDANGE/LÉGER/TRÈS SOUPLE/GLISSANT 100 mm à 150 mm

NETTOYAGE

TRELLEBORG-BERGALAV  BERGALAV
Opération de nettoyage et de sulfitage (Ø 10) 10 mm à 25 mm

SANS PHTALATES



Aspiration et refoulement de liquides alimentaires : vin, bière, lait, huiles, graisses, cidre, jus de fruits, alcool titrant jusqu'à 96%.

Equipement des postes de déchargement à quai, des unités de transformation et de conditionnement, des citernes de transport de liquides alimentaires.

Liaison d'air additionnel (émulsion, pulsion) sur les citernes de transport de produits pulvérulents en vrac (hors compresseur) à une température maximale de 120°C.

Pression de service 10 bar

Température : - 30°C à + 100°C

Excellente résistance aux solutions détergente et au nettoyage à la vapeur (jusqu'à + 130°C pendant plusieurs minutes)

Ø INT	Ø EXT	Rayon de courbure	Couronne
25.0	37.0	50 mm	20 ou 40 ml
32.0	44.0	65 mm	20 ou 40 ml
38.0	50.0	75 mm	20 ou 40 ml
43.0	55.0	110 mm	20 ou 40 ml
50.0	62.0	125 mm	20 ou 40 ml
63.0	76.0	160 mm	20 ou 40 ml
70.0	84.5	210 mm	20 ou 40 ml
76.0	89.0	167 mm	20 ou 40 ml

Autres diamètres sur demande

**FLEXIBLE SUR MESURE A LA LONGUEUR SOUHAITEE
AVEC TOUS TYPES DE RACCORDS
(SMS-DIN-CLAMP-MACON-GAZ-ISO-SYMETRIQUE-...)**



Exemple de montage avec
écrou moulé anti choc

SANS PHTALATES



Tuyau destiné aux transferts d'alcool titrant jusqu'à 99%. Convient aux transferts de toutes les boissons alimentaires : vin, bière, jus de fruits, lait, etc...

Conçu pour l'équipement :

- Des unités de production et de transformation (distilleries, fabricants de spiritueux, ...)
- Des postes fixes de chargement et de déchargement à quai
- Des camions citernes.

Pression de service 6 bar

Température : - 30°C à + 80°C

Ø INT	Ø EXT	Rayon de courbure	Couronne
25.0	36.0	55 mm	20 ou 40 ml
32.0	43.0	70 mm	20 ou 40 ml
38.0	49.0	84 mm	20 ou 40 ml
51.0	62.5	112 mm	20 ou 40 ml
63.0	74.5	139 mm	20 ou 40 ml
70.0	83.0	154 mm	20 ou 40 ml
76.0	89.0	167 mm	20 ou 40 ml

**FLEXIBLE SUR MESURE A LA LONGUEUR SOUHAITEE
AVEC TOUS TYPES DE RACCORDS
(SMS-DIN-CLAMP-MACON-GAZ-ISO-SYMETRIQUE-...)**



Exemple de montage avec
écrou moulé anti choc

TUYAU VENDUS AU DETAIL OU PAR COURONNE

TUYAU SPIRABEL VENDANGE SPIRE INCOLORE

Tuyau rigide antichoc – jonc PVC rigide et paroi en PVC souple transparent, intérieur et extérieur lisse qualité alimentaire

SANS PHTALATES



Ø 40	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 50	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 70	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	

TUYAU SPIRABEL VENDANGE SPIRE ROUGE

Tuyau rigide antichoc

SANS PHTALATES



Ø 100	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 120	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	

TUYAU SPIRACIER VENDANGE

Tuyau souple renforcé par une spire en acier



Ø 40	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 30 ML	
Ø 50	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 30 ML	
Ø 70	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 30 ML	

TUYAU TRICOCLAIR

Tuyau souple pour raccordement drapeaux – transfert de liquide etc...

Ø 26X34	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 19X27	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 10X16	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	
Ø 8X14	PRIX AU ML	
	PRIX PAR COURONNE DE 25 ML	

TUYAU CRISTAL

Tuyau souple pour raccordement chambre à air à la pompe, matériel embouteillage etc...

Ø 8X11	PRIX AU ML	
Ø 10X14	PRIX AU ML	

**NOS TARIFS SONT NETS HORS TAXES DEPART
TRANSPORT EN SUPPLEMENT**



ROBINETTERIE

Vanne papillon	Page 384
Accessoire de vanne papillon	Page 389
Vanne à boule	Page 391
Vanne à boisseau	Page 396
Robinet	Page 398
Règle de niveau	Page 403
Mireur	Page 404
Clapet anti-retour	Page 406
Soupape de décharge	Page 408
Filtre équerre	Page 410
Filtre droit	Page 411
Nez fileté à souder	Page 413
Douille à souder	Page 414
Ecrou à crans	Page 415
Bouchon à chaînette	Page 416
Nez fileté à ligaturer	Page 417
Douille à ligaturer	Page 418
Raccord divers Mâcon	Page 419
Raccord laiton	Page 422
Divers inox	Page 424
Coude décanteur	Page 425
Raccord symétrique	Page 426



	DN	ECO-V	STAR-T
MACON	40		
Vanne papillon BL/BL	50		
Lisse / Lisse	60		
Réf. M711	70		
Joint silicone alimentaire	80		
Sans poignée	100		

	DN	ECO-V	STAR-T
SMS	25		
Vanne papillon BL/BL	38		
Lisse / Lisse	51		
Réf. S711	63		
Joint silicone alimentaire	76		
Sans poignée	101		

	DN	ECO-V	STAR-T
DIN	25		
Vanne papillon BL/BL	32		
Lisse / Lisse	40		
Réf. D711	50		
Joint silicone alimentaire	65		
Sans poignée	80		

Pour toute autre demande, nous consulter.



	DN	ECO-V	STAR-T
MACON	40		
Vanne papillon BL/BF	50		
Lisse / Mâle	60		
Réf. M712	70		
Joint silicone alimentaire	80		
Sans poignée	100		

	DN	ECO-V	STAR-T
SMS	25		
Vanne papillon BL/BF	38		
Lisse / Mâle	51		
Réf. S712	63		
Joint silicone alimentaire	76		
Sans poignée	101		

	DN	ECO-V	STAR-T
DIN	25		
Vanne papillon BL/BF	32		
Lisse / Mâle	40		
Réf. D712	50		
Joint silicone alimentaire	65		
Sans poignée	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	ECO-V	STAR-T
MACON	40		
Vanne papillon BF/BF	50		
Mâle / Mâle	60		
Réf. M722	70		
Joint silicone alimentaire	80		
Sans poignée	100		

	DN	ECO-V	STAR-T
SMS	25		
Vanne papillon BF/BF	38		
Mâle / Mâle	51		
Réf. S722	63		
Joint silicone alimentaire	76		
Sans poignée	101		

	DN	ECO-V	STAR-T
DIN	25		
Vanne papillon BF/BF	32		
Mâle / Mâle	40		
Réf. D722	50		
Joint silicone alimentaire	65		
Sans poignée	80		

Pour toute autre demande nous consulter.

VANNE PAPILLON REF 723 MALE/FEM INOX 316



	DN	ECO-V	STAR-T
MACON	40		
Vanne papillon M/F	50		
Mâle / Femelle	60		
Réf. M723	70		
Joint silicone alimentaire	80		
Sans poignée	100		

	DN	ECO-V	STAR-T
SMS	25		
Vanne papillon M/F	38		
Mâle / Femelle	51		
Réf. S723	63		
Joint silicone alimentaire	76		
Sans poignée	101		

	DN	ECO-V	STAR-T
DIN	25		
Vanne papillon M/F	32		
Mâle / Femelle	40		
Réf. D723	50		
Joint silicone alimentaire	65		
Sans poignée	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	ECO-V	STAR-T
MACON	40		
Vanne papillon BC/BF	50		
Bride carrée / Mâle	60		
Réf. M725	70		
Joint silicone alimentaire	80		
Sans poignée	100		

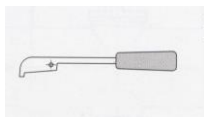
	DN	ECO-V	STAR-T
SMS	25		
Vanne papillon BC/BF	38		
Bride carrée / Mâle	51		
Réf. S725	63		
Joint silicone alimentaire	76		
Sans poignée	101		

	DN	ECO-V	STAR-T
DIN	25		
Vanne papillon BC/BF	32		
Bride carrée / Mâle	40		
Réf. D725	50		
Joint silicone alimentaire	65		
Sans poignée	80		

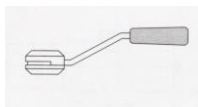
Pour toute autre demande nous consulter.



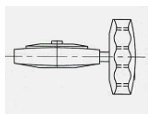
Poignée ABS avec levier	P7M8	
-------------------------	------	--



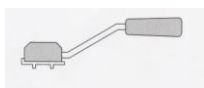
Poignée avec blocage	P7M2	
----------------------	------	--



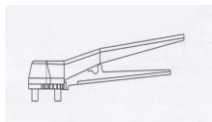
Poignée de réglage 2 positions	P7M3	
--------------------------------	------	--



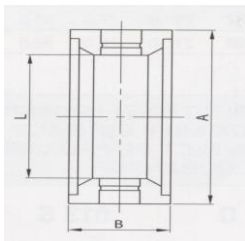
Poignée micrométrique	P7M6	
-----------------------	------	--



Poignée de réglage 7 positions	P7M9	
--------------------------------	------	--



Poignée avec levier 7 positions	P7M11	
---------------------------------	-------	--



Joint de Vanne Papillon
de marque TASSALINI

Diam.	A	B	L	Silicone	EPDM	VITON	PTFE
25/28	43.6	23.2	27.0				
34/38	52.3	23.2	35.0				
40	55.6	23.2	39.0				
51/52	66.0	23.2	49.0				
60/63	76.4	23.4	59.5				
70/76	88.8	25.4	69.5				
85	99.0	25.4	79.5				
101	119.0	25.4	100.0				

Papillons et Bagues PTFE
de marque TASSALINI





MACON	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BL/BL Lisse / Lisse Réf. M082 Joint silicone alimentaire	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BL/BL Lisse / Lisse Réf. S082 Joint silicone alimentaire	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BL/BL Lisse / Lisse Réf. D082 Joint silicone alimentaire	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



MACON Vanne à Boule BL/BF Lisse / Mâle Réf. M083 Joint silicone alimentaire	DN	CLASSIC-V	STAR-V
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Vanne à Boule BL/BF Lisse / Mâle Réf. S083 Joint silicone alimentaire	DN	CLASSIC-V	STAR-V
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Vanne à Boule BL/BF Lisse / Mâle Réf. D083 Joint silicone alimentaire	DN	CLASSIC-V	STAR-V
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



VANNE A BOULE REF 084 MALE/FEM INOX 316



	DN	CLASSIC-V	STAR-V
MACON Vanne à Boule M/F Mâle / Femelle Réf. M084 Joint silicone alimentaire	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

	DN	CLASSIC-V	STAR-V
SMS Vanne à Boule M/F Mâle / Femelle Réf. S084 Joint silicone alimentaire	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

	DN	CLASSIC-V	STAR-V
DIN Vanne à Boule M/F Mâle / Femelle Réf. D084 Joint silicone alimentaire	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



MACON	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BC/BF Bride carrée / Mâle Réf. M081 Joint silicone alimentaire	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BC/BF Bride carrée / Mâle Réf. S081 Joint silicone alimentaire	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN	DN	CLASSIC-V	STAR-V
Vanne à Boule BC/BF Bride carrée / Mâle Réf. D081 Joint silicone alimentaire	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



Vanne à boule BC/BF Macon Poignée aluminium noir	DN	Laiton
	40	
	50	
	70	



Vanne à boule Femelle gaz / Mâle Macon Poignée aluminium noir	DN	Laiton
	40	
	50	
	70	



Vanne à boule Mâle gaz / Femelle Macon Poignée aluminium noir	DN	Laiton
	40	
	50	
	70	



Vanne à boule Mâle gaz / Mâle Macon Poignée aluminium noir	DN	Laiton
	40	
	50	
	70	



Vanne à boule DN25 Mâle/ Mâle Poignée aluminium noir	DN	Laiton
	40	
	50	
	70	

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau Sphérique 3 pièces Femelle / Femelle Réf . GVB.....	8	
	12	
	15	
	20	
	25	
	32	



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau Sphérique 3 pièces à brides ISO Réf . GVB.....	15	
	20	
	25	
	32	
	40	
	50	



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau Sphérique 3 voies à brides ISO Réf . GVB.....	15	
	20	
	25	
	32	
	40	
	50	

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau	8	
Sphérique 2 pièces	12	
Femelle / Femelle	15	
Réf . GVB.....	20	
	25	
	32	



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau	8	
Sphérique 2 pièces	12	
Mâle / Femelle	15	
Réf . GVB.....	20	
	25	
	32	



	DN	Inox 316L
Vanne à boisseau	8	
Sphérique 2 pièces	12	
Mâle / Mâle	15	
Réf . GVB.....	20	
	25	
	32	

Pour toute autre demande nous consulter.

ROBINET 2 VOIES A SOUDER REF 500 INOX 304L – 316L



RJT - BS Robinet 2 voies à souder Réf. RJT-BS500	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

SMS Robinet 2 voies à souder Réf. S500	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Robinet 2 voies à souder Réf. D500	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



ROBINET 2 VOIES BOUTS FILETES REF 501 INOX 304L – 316L



RJT - BS Robinet 2 voies bouts filetés Réf. RJT-BS501	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

SMS Robinet 2 voies bouts filetés Réf. S501	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

DIN Robinet 2 voies bouts filetés Réf. D501	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
80			

Pour toute autre demande nous consulter.

ROBINET 3 VOIES A SOUDER REF 510 INOX 304L – 316L



RJT - BS Robinet 3 voies à souder Réf. RJT-BS510	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

SMS Robinet 3 voies à souder Réf. S510	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

DIN Robinet 3 voies à souder Réf. D510	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
80			

Pour toute autre demande nous consulter.



ROBINET 3 VOIES BOUTS FILETES REF 511 INOX 304L – 316L



RJT - BS Robinet 3 voies bouts filetés Réf. RJT-BS511	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

SMS Robinet 3 voies bouts filetés Réf. S511	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Robinet 3 voies bouts filetés Réf. D511	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.

ROBINET DE NIVEAU ET DEGUSTATEUR INOX 316

Robinets de niveau et Robinets dégustateurs à bride ovale ou fileté 1/2" mâle

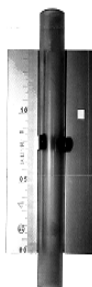
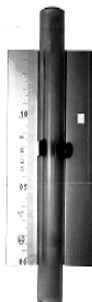


DESIGNATION	REF	
ROBINET DE NIVEAU AGREE SIM 1/2" GAZ INOX 316L	M038.1/2.6	
ROBINET DE NIVEAU AGREE SIM BRIDE OVALE INOX 316L	M038.BO.6	
RETOUR DE NIVEAU AGREE SIM 1/2" GAZ INOX 316L	M047.1/2.6	
RETOUR DE NIVEAU AGREE SIM BRIDE OVALE INOX 316L	M047.BO.6	
ROBINET DEGUSTATEUR AGREE SIM 1/2" GAZ INOX 316L	M048.1/2.6	
ROBINET DEGUSTATEUR AGREE SIM BRIDE OVALE INOX 316L	M048.BO.6	
ROBINET DEGUSTATEUR ECO 1/2" GAZ INOX 316	M048E.1/2.6	

Kit de joints et pièces de rechanges sur demande.



REGLE DE NIVEAU AGREE SIM ET ACCESSOIRE



Désignation	Réf.	Tarif
Règle inox avec tube polycarbonate Ø 20/24		Le ml
Règle inox avec tube polycarbonate Ø 18/24		Le ml
Règle inox sans tube		Le ml
Règle alu avec tube polycarbonate Ø 20/24		Le ml
Règle alu avec tube polycarbonate Ø 18/24		Le ml
Règle alu sans tube		Le ml
Tube polycarbonate Ø 20/24		Le ml
Tube polycarbonate Ø 18/24		Le ml
Tube polycarbonate Ø 10/15		Le ml
Support inox avec tube polycarbonate Ø 20/24		
Support inox avec tube polycarbonate Ø 18/24		
Support inox sans tube		
Support alu avec tube polycarbonate Ø 20/24		
Support alu avec tube polycarbonate Ø 18/24		
Support alu sans tube		
Clips Ω		
Clips spécial		
Attache tube		
Dispositif de verticalité		
Fil à plomb		Le ml
Manchon polycarbonate Ø 20/24 ou 18/24		
Joint torique pour manchon		
Réglet inox adhésif long. 1 ml (non homologué)		Le ml
Réglet alu adhésif long. 1 ml (non homologué)		Le ml
Jeu d'éclisses		
Couleur supplémentaire pour plaque		
Plaque citerne NFM 88250		
Plaque réservoir NFM 87105		
Plaque conteneur NFM 88610		
Coupelle		
Coupelle (grosse)		
Plomb		
Vis M5 x 13 mm		
Plaque inox (70x130 ou 100x130)		
Plaque alu (70x130 ou 100x130)		

MIREUR DE CIRCULATION REF 450 A SOUDER



MACON Mireur de circulation A souder Réf . M450	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Mireur de circulation A souder Réf . S450	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Mireur de circulation A souder Réf . D450	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.

MIREUR DE CIRCULATION REF 453 MALE / FEMELLE



MACON Mireur de circulation Mâle / Fem Réf . M453	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Mireur de circulation Mâle / Fem Réf . S453	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Mireur de circulation Mâle / Fem Réf . D453	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter.



CLAPET ANTI - RETOUR REF 641 L / L A SOUDER



DIN Clapet anti - retour Lisse / Lisse à souder Réf . D641	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

SMS Clapet anti - retour Lisse / Lisse à souder Réf . S641	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

RJT - BS Clapet anti - retour Lisse / Lisse à souder Réf . B641	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

Pour toute autre demande nous consulter.



CLAPET ANTI - RETOUR REF 642 M / L A SOUDER



DIN Clapet anti - retour Mâle – Lisse à souder Réf . D642	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

SMS Clapet anti - retour Mâle – Lisse à souder Réf . S642	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

RJT - BS Clapet anti - retour Mâle – Lisse à souder Réf . B642	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

Pour toute autre demande nous consulter.



SOUPAPE DE DECHARGE REF 660 L / L A SOUDER



DIN Soupape de décharge Lisse / Lisse à souder Réf . D660	DN	Inox 304L	Inox 316L
	28	Non	
	32	Non	
	40	Non	
	50	Non	
	70	Non	
	85	Non	

SMS Soupape de décharge Lisse / Lisse à souder Réf . S660	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25	Non	
	38	Non	
	51	Non	
	63	Non	
	76	Non	

RJT - BS Soupape de décharge Lisse / Lisse à souder Réf . B660	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25	Non	
	38	Non	
	51	Non	
	63	Non	
	76	Non	

Pour toute autre demande nous consulter.

SOUPEAPE DE DECHARGE REF 661 M / M FILETE



DIN Soupape de décharge Mâle / Mâle fileté Réf . D661	DN	Inox 304L	Inox 316L
	28	Non	
	32	Non	
	40	Non	
	50	Non	
	70	Non	
	85	Non	

SMS Soupape de décharge Mâle / Mâle fileté Réf . S661	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25	Non	
	38	Non	
	51	Non	
	63	Non	
	76	Non	

RJT - BS Soupape de décharge Mâle / Mâle fileté Réf . B661	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25	Non	
	38	Non	
	51	Non	
	63	Non	
	76	Non	

Pour toute autre demande nous consulter.



DIN Filtre équerre à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . D410	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	70		
	85		

SMS Filtre équerre à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . S410	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

RJT - BS Filtre équerre à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . B410	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

Pour toute autre demande nous consulter.



DIN Filtre droit à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . D400	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	85		

SMS Filtre droit à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . S400	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

RJT - BS Filtre droit à souder Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . B400	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

Pour toute autre demande, nous consulter.



DIN Filtre équerre fileté M / M Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . D412	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	85		

SMS Filtre équerre fileté M / M Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . S412	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

RJT - BS Filtre équerre fileté M / M Avec grille de 0,5 ou 1mm Réf . B412	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

Pour toute autre demande nous consulter .



NEZ FILETE A SOUDER REF 102 INOX 304L – 316L



MACON Nez fileté à souder Réf. M102	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Nez fileté à souder Réf. S102	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Nez fileté à souder Réf. D102	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter .

DOUILLE A SOUDER REF 112 INOX 304L – 316L



MACON Douille à souder Réf. M112	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Douille à souder Réf. S112	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Douille à souder Réf. D112	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter .



MACON EcroU à crans Réf. M121	DN	Inox 304L	
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS EcroU à crans Réf. S121	DN	Inox 304L	
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

DIN EcroU à crans Réf. D121	DN	Inox 304L	
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
80			

Pour toute autre demande nous consulter .



MACON	DN	Inox 304L	
Ecroû bouchon à chaînette Réf. M124	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS	DN	Inox 304L	
Ecroû bouchon à chaînette Réf. S124	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN	DN	Inox 304L	
Ecroû bouchon à chaînette Réf. D124	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter .

NEZ FILETE A LIGATURER REF 141 INOX 304L - 316L



MACON Nez fileté à ligaturer Réf. M141	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Nez fileté à ligaturer Réf. S141	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
	101		

DIN Nez fileté à ligaturer Réf. D141	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
	80		

Pour toute autre demande nous consulter .



DOUILLE A LIGATURER REF 142 INOX 304L - 316L



MACON Douille à ligaturer Réf. M142	DN	Inox 304L	Inox 316L
	40		
	50		
	60		
	70		
	80		
	100		

SMS Douille à ligaturer Réf. S142	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	38		
	51		
	63		
	76		
101			

DIN Douille à ligaturer Réf. D142	DN	Inox 304L	Inox 316L
	25		
	32		
	40		
	50		
	65		
80			

Pour toute autre demande nous consulter .



MACON	DN	Inox 316L
Raccord double Mâle	40	
	50	
Réf. M125	60	
	70	
	80	
	100	



MACON	DN	Inox 316L
Raccord double Fem	40	
	50	
Réf. M126	60	
	70	
	80	
	100	



MACON	DN	Inox 316L
Réduction Fem/Mâle à écrou tournant	50 / 40	
	60 / 40	
	60 / 50	
	70 / 40	
	70 / 50	
	70 / 60	

Pour toute autre demande nous consulter.



MACON	DN	Inox 316L
Augmentation Fem/ Mâle Réf. M171M	40/50	
	50/60	
	50/70	
	60/70	



MACON	DN	Inox 316L
Raccord Femelle A ligaturer Ecroû tournant Réf. M143	40/20	
	40/25	
	40/30	



MACON	DN	Inox 316L
Raccord Femelle A ligaturer Monobloc Réf. M143M	40/20	
	40/25	
	40/30	

Pour toute autre demande nous consulter



MACON Raccord en Y Mâle/Mâle/fem Réf. MY	DN	Inox 316L
	40	
	50	
	60	
	70	



MACON Coude Mâle/Fem Réf. M313	DN	Inox 316L
	40	
	50	
	60	
	70	



MACON Coude à ligaturer Réf. M314	DN	Inox 316L
	40	
	50	
	60	
	70	

Pour toute autre demande nous consulter.



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Ecrou	M121			
Joint caoutchouc	M131			



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Mâle à ligaturer	M141			
Joint caoutchouc	M131			



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Femelle à ligaturer	M142			
Joint caoutchouc	M131			



	REF	DN40/20	DN40/25	DN40/30
Femelle DN40 à ligaturer Maçon				



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Double Femelle	M125			
Joint caoutchouc	M131			



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Double Mâle	M126			
Joint caoutchouc	M131			



	REF	DN 40	DN 50	DN 70
Coude Mâle /Fem	M313			
Joint caoutchouc	M131			

Pour toute autre demande nous consulter.



MACON Joint de raccord Caoutchouc - Alim Réf. M131...C	DN	Caout
	40	
	50	
	60	
	70	
	80	
	100	



MACON Joint de raccord EPDM - Alim Réf. M131...E	DN	EPDM
	40	
	50	
	60	
	70	
	80	
	100	



MACON Joint de raccord Réduction - Augment Caoutchouc - Alim Réf. MJ171	DN	Caout
	50 / 40	
	60 / 40	
	60 / 50	
	70 / 40	
	70 / 50	
	70 / 60	

Pour toute autre demande nous consulter.



Bride trous Taraudés

100 x 100

120 x 120

140 x 140

Réf. MFP.TT

DN

Inox 316L

40

50

60

70

80

100



Bride trous Oblongs

100 x 100

120 x 120

140 x 140

Réf. MFP.T0

DN

Inox 316L

40

50

60

70

80

100



Bride trous Lisses

100 x 100

120 x 120

140 x 140

Réf. MFP.TL

DN

Inox 316L

40

50

60

70

80

100

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	Inox 316L
Coude décanneur		
Pour cuve tôle	40	
Bride carrée	50	
Réf. M551	60	
	70	



	DN	Inox 316L
Coude décanneur		
Pour cuve tôle	40	
Démontable	50	
Bride carrée	60	
Réf. M551	70	
	80	
	100	



	DN	Inox 316L
Coude décanneur		
Pour cuve ciment	40	
Démontable	50	
Bride carrée	60	
Réf. M556	70	

Pour toute autre demande nous consulter.



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à souder Avec verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à visser Fileté Mâle Avec verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à visser Fileté Femelle Avec verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	

Pour toute autre demande, nous consulter.



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à ligature Avec verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à bourrelet Fileté Femelle Sans verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	



	DN	Inox 316L
Demi – raccord Symétrique à bourrelet Fileté Mâle Sans verrou Réf. SYM.....	20	
	25	
	32	
	40	
	50	
	65	

Pour toute autre demande, nous consulter.



Bouchon Symétrique Avec verrou	DN	Inox 316L
	20	
Réf. SYM.....	25	
	32	
	40	
	50	
	65	



Jonction Bi - Symétrique Avec verrou	DN	Inox 316L
	40 / 50	
Réf. SYM.....	40 / 65	
	40 / 80	
	50 / 65	
	50 / 80	
	65 / 80	



Joint raccord Symétrique	DN	EPDM
	20	
Réf. SYM.....	25	
	32	
	40	
	50	
	65	

Pour toute autre demande, nous consulter.

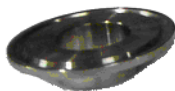
LIATECH C'EST AUSSI : LA ROBINETTERIE - LES RACCORDS ET ACCESSOIRES CLAMP



COLLIER 3
PIECES
REF.K13



FERRULE A LG
REF.K14RHA



FERRULE COURTE
REF.K14S



FERRULE A SOUDER
REF.K14W



FERRULE A DG
REF.K14R



RED. CONC
REF.K31



FERRULE
LONGUE
REF.K14WL



BOUCHON
REF.K16



JOINT CLAMP
REF.K40



COUDE 180°
REF.K3C



TE
REF.K7



COUDE 45°
REF.K2K



CROIX
REF.K9



COUDE 90°
REF.K2C



ROBINET DE FILTRE
NIVEAU
REF.K38



FILTRE
DROIT
REF.K42



FILTRE 90°
REF.K43



SOUPAPE DE
SURETE
REF.K60RT



REGARD
REF.K45



ROBINET 2
VOIES
REF.K10



ROBINET PRISE
ECHANTILLON
REF.K33



VANNE DE
REGULATION
REF.K62



VANNE
PAPILLON
REF.K100BV



VANNE A BOULE
DRAINAGE
REF.K51



VANNE A
BOULE
EXTRC.
REF.K91



VANNE A
MEMBRANE
REF.K57



VANNE A
MEMBRANE
REF.K58



VANNE
PNEUMATIQUE
REF.K8**



VANNE
PNEUMATIQUE
REF.K8**

LIATECH C'EST AUSSI : LA ROBINETTERIE - LES RACCORDS ET ACCESSOIRES SMS/DIN



COLLIER A
SOUDER
REF.D094L



COLLIER BOUT
FIL. REF.D094F



EMBOUT
COLLIER
REF.D095G



OBTURATEUR
FILETE
REF.D104



REDUCTION
CONC SPD
REF.D169



REDUCTION
CONC APD
REF.D170



REDUCTION
EXC SPD
REF.D179



REDUCTION
EXC APD
REF.D180



TE APD
REF.D200



TE SPD
REF.D240



TE REDUIT
APD
REF.D220



TE REDUIT
A SR
REF.D250



CROIX
REF.D230



COUDE 45°
REF.D300



COUDE 90°
SPD
REF.D310



COUDE 90°
APD
REF.D350



COUDE 180°
REF.D390



FILTRE
DROIT
REF.D400



FILTRE 90°
REF.D410



FILTRE
DROIT BF
REF.D401



FILTRE 90°
BF REF.D412



TAMIS
FILTRE
DROIT
REF.D400T



TAMIS
FILTRE 90°
REF.D410T



CHAUSSETTE
REF.D400G



SOUPAPE
SECURITE
REF.D630



SOUPAPE
SECURITE BF/BF
REF.D631



SOUPAPE
SECURITE BL/BF
REF.D632



VANNE
PNEUMATI
QUE
REF.D8**



VERIN
REF.V7C*



BOULES DE LAVAGE
REF.BL017*



VANNE PNEUMATIQUE
REF.D8**



BRASSERIE

Equipement bière	Page 433
Brasserie vapeur	Page 435
Brasserie électrique	Page 436
Fermenteur sans pression	Page 438
Fermenteur avec pression	Page 439
Schéma d'implantation type	Page 441
Implantation type de froid	Page 443
Aplatisseur	Page 446
Echangeur thermique	Page 448
Chaudière	Page 449
Saturateur	Page 450
Pasteurisateur	Page 451
Laveuse remplisseuse	Page 452
Filtre bougie	Page 453
Nos réalisations	Page 454

**ETUDE ET
RÉALISATION DE
MICRO BRASSERIE
DE 50 À 5000 L
LA INOX**



**PROPOSITION
COMPLETE
SUR DEMANDE**

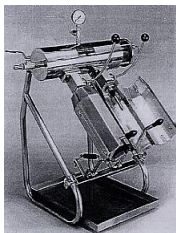
**TRANSMETTEZ
NOUS VOTRE
CAHIER DES
CHARGES**



**VOUS AVEZ
DES PROJETS,
NOUS AVONS
VOTRE SOLUTION**



CONCEPTION DE MINI ET MICRO BRASSERIE ET LIGNE D'EMBOUTEILLAGE ISOBAROMETRIQUE, SIROPERIE, LIMONADERIE, BOISSON GAZEUSE



Remplisseuse manuelle



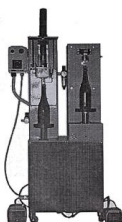
Remplisseuse
semi-automatique



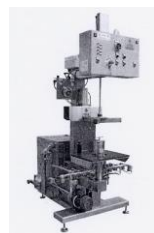
Remplisseuse
automatique



Boucheuse couronne



Boucheuse museleuse



Laveuse –
Remplisseuse de fûts



Pasteurisateur tunnel



Etiqueteuse ASTRA



Carbonateur –
Prémix



Flash pasteurisateur à
plaques 1 et 3 étages



Tank de
fermentation

TBF



APLATISSEUR A MALT



THERMIQUE CHAUD ET FROID



EMBOUEILLAGE AUTOMATIQUE FAIBLE DEPRESSION / ISOBAROMETRIQUE



EMBOUEILLAGE SEMI-AUTOMATIQUE FAIBLE DEPRESSION / ISOBAROMETRIQUE



BRASSERIE A VAPEUR EN ACIER INOX 250 I, 500 I, 1000 I, 1500 I

Composants installation de base :

- Cuve d'empâtage et de filtration
- Cuve de brassage
- Whirlpool
- Réservoir pour stockage / production d'eau chaude
- Tuyauterie
- Tableau de programmation
- Passerelle et escalier

Options :

- Groupe de froid avec échangeur à plaques
- Dispositif d'oxygénation
- Centrale de lavage avec 2 réservoirs
- Broyeur à malt
- Couverture en cuivre
- Générateur de vapeur

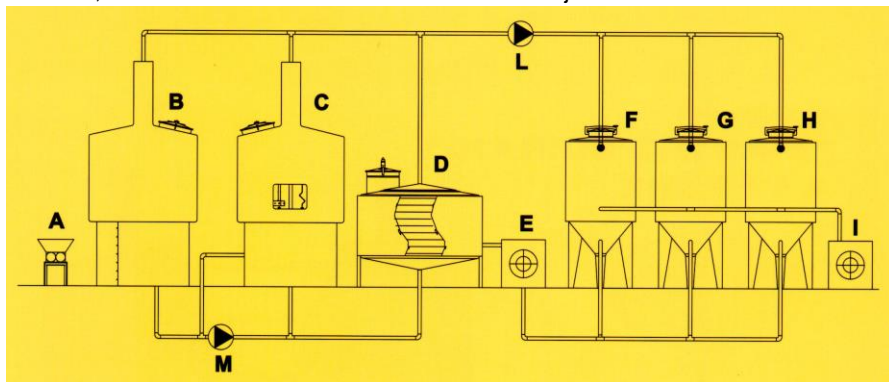


La méthode traditionnelle de production de la bière artisanale prévoit l'utilisation dans la salle de cuisson d'un système de réchauffage basé sur la vapeur.

Le processus prévoit la cuisson du malt en phases différentes, la filtration du mout et l'ajout de houblon pendant l'ébullition finale.

La fermentation a lieu après l'introduction de la levure.

Avec notre micro-brasserie, vous pourrez personnaliser votre produit fini, en utilisant matières premières variées et en les mélangeant entre elles de manières variées, en obtenant ainsi de nouvelles recettes toujours différentes.



- | | | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|-----|----------------------|
| A | Broyeur à malt | B | Cuve d'empâtage / brassage | C | Cuve de filtration |
| D | Whirlpool | E | Installation de réfrigération | FGH | Cuve de fermentation |
| I | Groupe de froid pour le contrôle de la fermentation | L | Pompe de nettoyage | M | Pompe à bière |

BRASSERIE ELECTRIQUE EN ACIER INOX 50 l, 150 l, 250 l



Composants installation de base :

- Cuve d'empâtage et de filtration
- Cuve de brassage
- Whirlpool
- Réservoir pour stockage / production d'eau chaude
- Tuyauterie
- Tableau de programmation

Options :

- Compteur digital
- Dispositif d'oxygénation
- Cuve de fermentation
- Broyeur à malt
- Couverture en cuivre

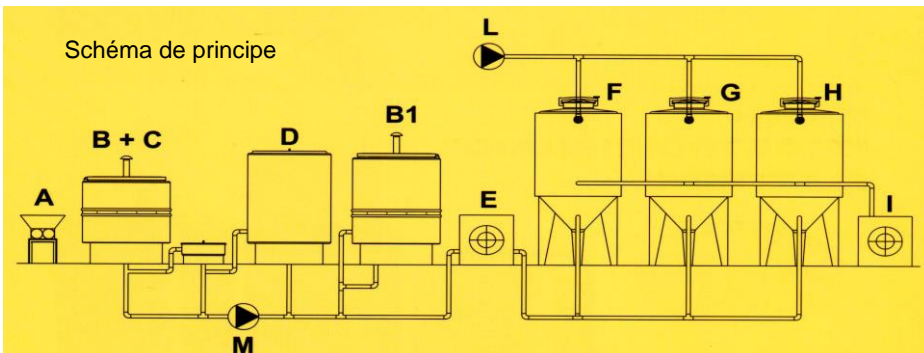
Une méthode innovante et économique de production de la bière artisanale prévoit l'utilisation dans la salle de cuisson d'un système de réchauffage électrique.

Le processus prévoit la cuisson du malt en phases différentes, la filtration du mout et l'ajout de houblon pendant l'ébullition finale.

La fermentation a lieu après l'introduction de la levure.

Avec notre micro-brasserie, vous pourrez personnaliser votre produit fini, en utilisant matières premières variées et en les mélangeant entre elles de manières variées, en obtenant ainsi de nouvelles recettes toujours différentes.

Schéma de principe



A	Concasseur de malt	BC	Cuve d'empâtage et de filtration	B1	Cuve de brassage
D	Whirlpool	E	Installation de réfrigération	FGH	Cuve de fermentation
I	Groupe de froid pour le contrôle de la fermentation	L	Pompe de nettoyage	M	Pompe à bière



50 LITRES	MB 50
Cuve combinée d'Empatage + Ebullition	
Cuve de filtration	
Cuve combinée d'Empatage+ Filtration	X
Cuve d'ébullition	X
Whirlpool	
Cuve de stockage d'eau chaude	
Cuve combinée Whirlpool + cuve d'eau chaude	X
Bac de transfert	
Armoire Electrique	X
Panneau de contrôle et de programmation	
Echangeur à plaques	X

250 LITRES	MB 250
Cuve combinée d'Empatage + Ebullition	
Cuve de Filtration	
Cuve combinée Empatage+ Filtration	X
Cuve d'ébullition	X
Whirlpool	
Cuve de stockage d'eau chaude	
Cuve combinée Whirlpool + cuve d'eau chaude	X
Bac de transfert	X
Armoire Electrique	X
Panneau de contrôle et de programmation	X
Echangeur à plaques	X

500 LITRES	MB 500
Cuve combinée d'Empatage + Ebullition	X
Cuve de filtration	X
Cuve combinée d'Empatage+ Filtration	
Cuve d'ébullition	
Whirlpool	X
Cuve de stockage d'eau chaude	X
Cuve combinée Whirlpool + cuve d'eau chaude	
Bac de transfert	
Armoire Electrique	X
Panneau de contrôle et de programmation	X
Echangeur à plaques	X



Les accessoires

- Trappe centrale AISI 304 diamètre 400 avec ouverture basculante
- Groupe de niveau Inox Ø 24 avec retour et réglette inox
- Vidange totale DN 40 femelle
- Vidange partielle DIN 32 femelle
- Dégustateur inox avec piquage DIN 20 mâle
- Surface d'échange sur la virole
- Surface d'échange sur le fond
- Doigt de gant pour sonde diamètre 1/2"
- Thermomètre digital
- Vanne inox papillon Ø40 man 770 S DIN 40>DIN 40
- Vanne inox papillon Ø32 man 770 S DIN 32>DIN 32
- Isolation du fond
- Isolation de la virole
- Pieds réglables
- Tube de lavage DN 3/4 avec boule Ø 40
- Tube d'évent DN 1" avec boîtier inox (barboteur)
- Isolation épaisseur : 80mm



Contenance	Ø Externe	Hauteur virole	Hauteur pieds	Hauteur totale	Prix net ht départ
300	884	750	800	1750	
500	955	1250	1000	2460	
1000	1310	1250	1100	2620	
1500	1310	1500	1100	2770	
2000	1480	1500	1200	2960	
3000	1640	2000	1400	3860	
4000	1752	2250	1400	4100	

Les options	Prix net ht départ
Sonde PT 100	
Thermomètre digital	
Electrovanne	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 4 fermenteurs	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 6 fermenteurs	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 8 fermenteurs	

Les accessoires :

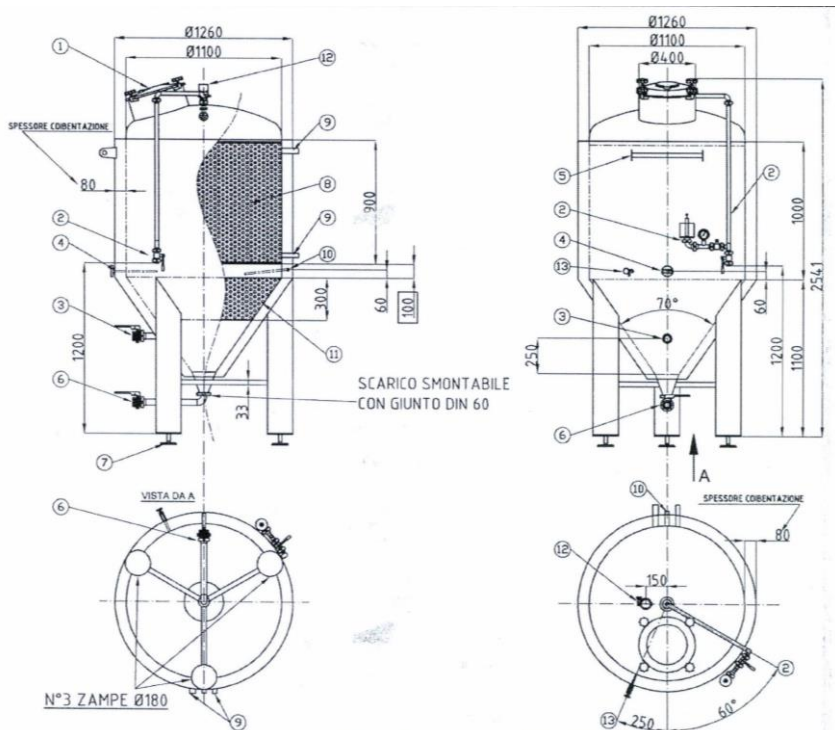
- Approprié pour usage jusqu'à 0,49 bar
- Test d'épreuve 2 bar
- Fond conique 70° sur pieds
- Finition int MATE 2B / ext BRILLANTE BA
- Trappe centrale A304 Ø 400 h 90
- Groupe de niveau Inox Ø 24 avec retour et réglette inox
- Vidange totale DIN 40 femelle
- Vidange partielle DIN 32 Femelle
- Dégustateur inox avec piquage DIN 20 male
- Surfaces d'échange thermique sur la virole et sur le fond
- Doigt de gant pour sonde Ø 1/2"
- Thermomètre Digital
- Vanne inox papillon Ø40 man.770 S DIN 40 > DIN 40
- Vanne inox papillon Ø32 man.770 S DIN 32 > DIN 32
- Isolation du fond et de la virole
- Pieds réglables
- Tube de lavage/entrée CO2 DN 3/4 avec boule de lavage DN Ø 40 et vanne DIN 32
- Vanne pression/dépression DN 2" tarée à 2 BAR
- Vanne de réglage pression type Barby
- isolation épaisseur 80 MM



Contenance	Ø total	Hauteur virole	Hauteur pieds	Hauteur totale	Prix net ht départ
500	950	1000	900	2420	
1000	1100	1000	1100	2620	
1500	1200	1250	1100	2900	
2000	1250	1750	1100	3400	
2500	1400	1500	1300	3400	
3000	1400	2000	1300	3900	
4000	1600	2000	1400	4000	
4500	1700	2000	1500	4200	
5000	1750	2000	1500	4200	
6000	1900	2000	1600	4300	

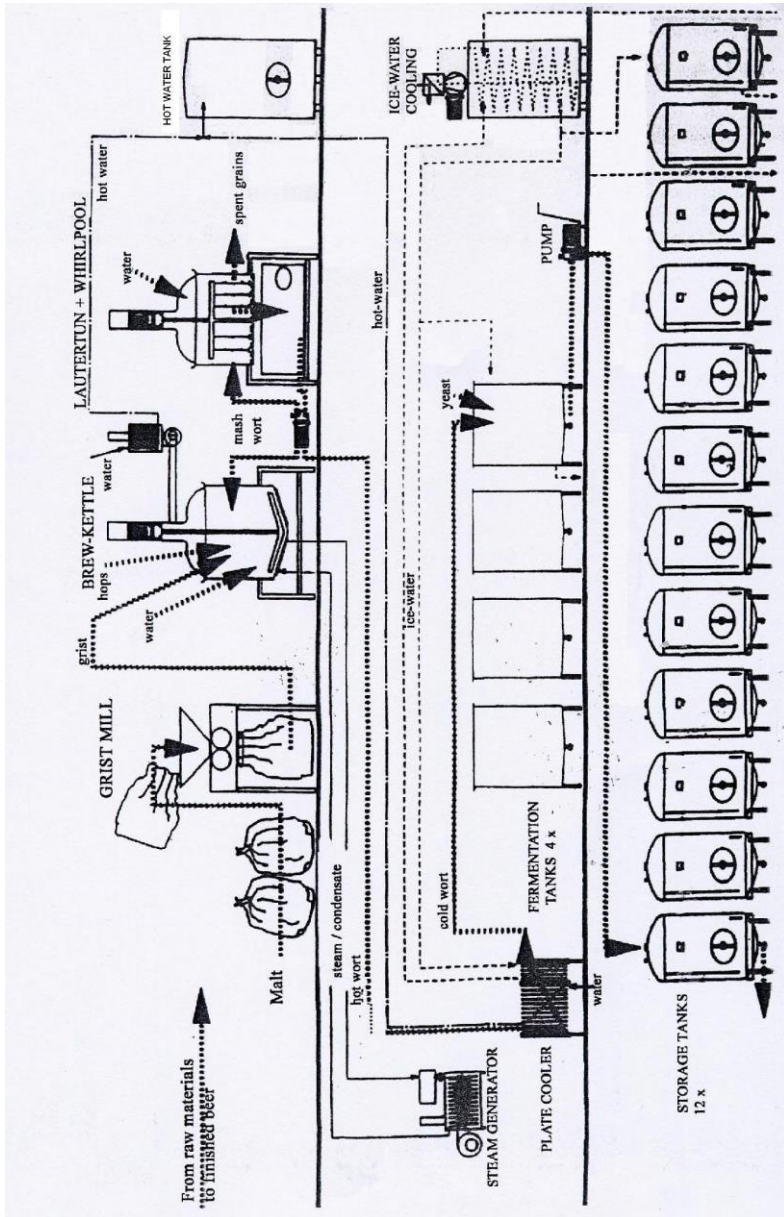
Les options	Prix net ht départ
Sonde PT 100	
Thermomètre digital	
Electrovanne	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 4 fermenteurs	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 6 fermenteurs	
Tableau pour gérer le circuit de froid avec 8 fermenteurs	
Retour de niveau diamètre 24	

PLAN FERMENTEUR AVEC PRESSION 1 000 L AISI 304

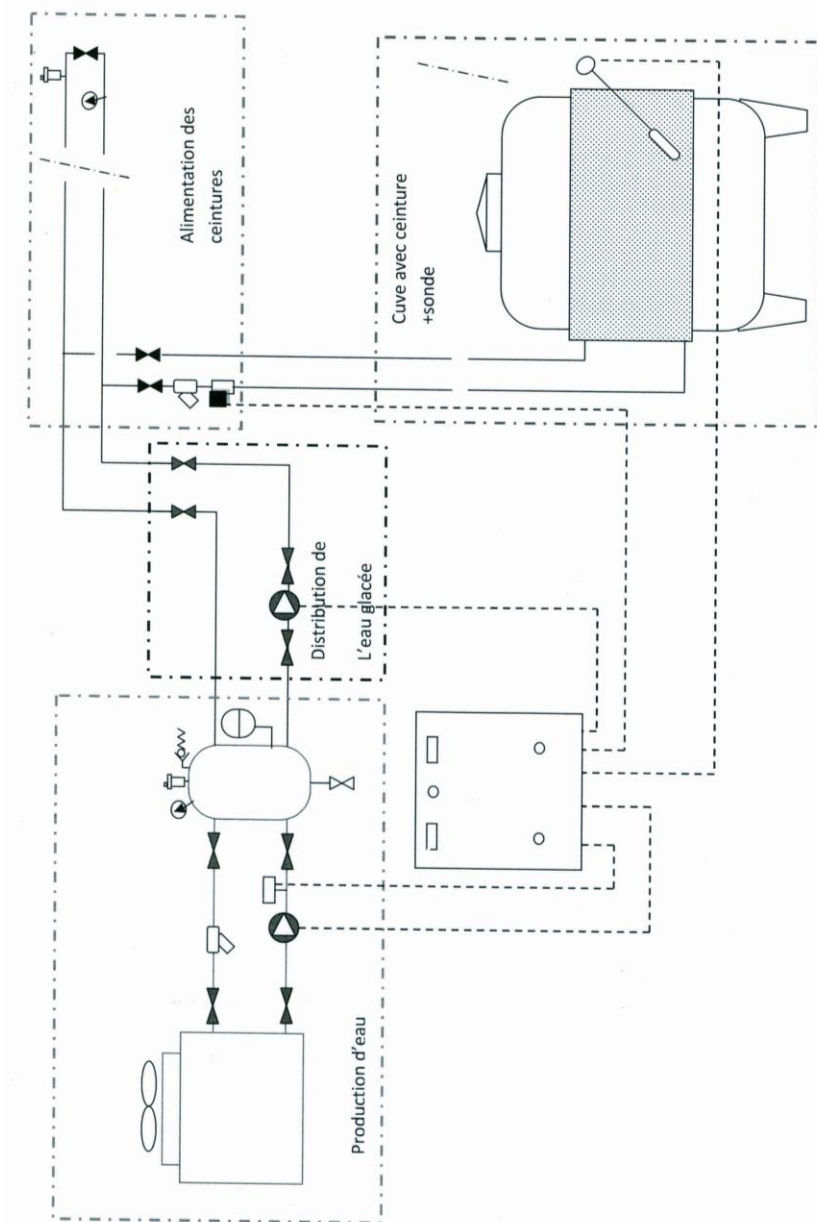


Pos	Qté	Dénomination
1	1	Trou d'homme Ø 400 H = 150 à 4 écrous papillons aveugle
2	1	Tuyau de nettoyage avec boule de lavage Ø40 + Tuyau d'entrée en « T » gaz pour vanne d'exclusion et soupape de sécurité se terminant par SMS Ø25 + vanne
3	1	Tirage au clair avec vanne en SMS 25
4	1	Thermomètre digital
5	1	Support échelle
6	1	Vidange totale avec vanne SMS 38
7	3	Pieds réglables
8	1	Surface d'échange thermique nid d'abeille H=900mm
9	1	Piquage pour le glycol avec connexion gaz 1" mâle
10	1	Support de sonde monté à 60mm du bord inférieur
11	1	Surface d'échange thermique nid d'abeille sur le cône
12	1	Soupape à double effet avec pression d'étalonnage 2 bar avec fixation tri-clamp 2"
13	1	Dégustateur en acier monté sur raccord SMS 25

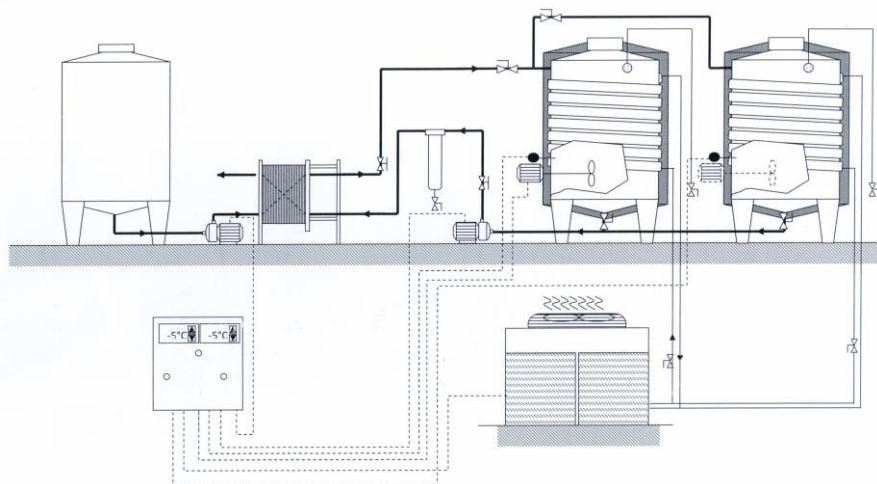
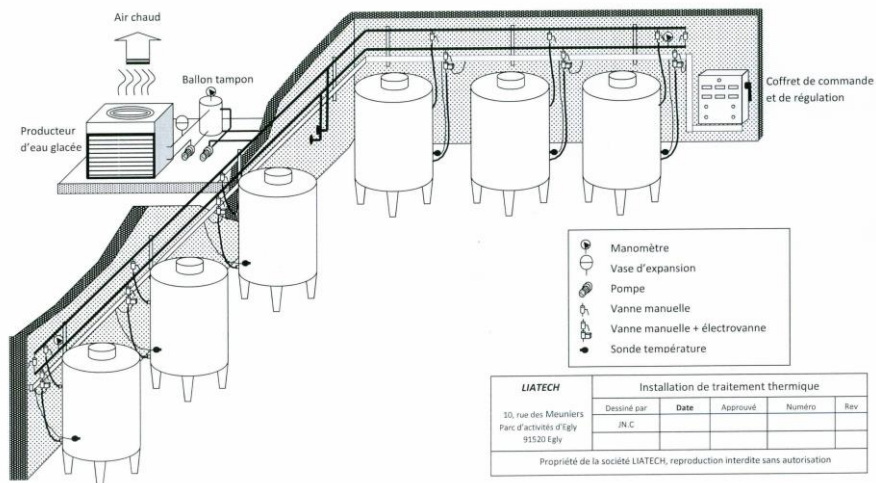
SCHEMA DE PRINCIPE

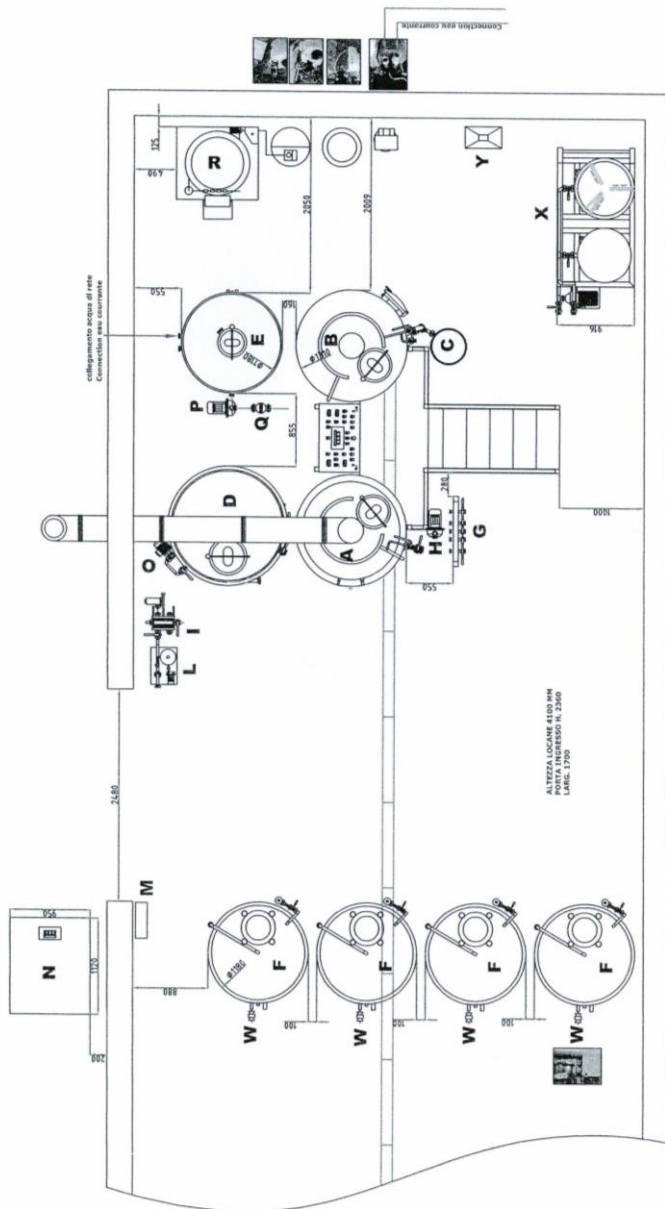


REFROIDISSEMENT DOUBLE ENVELOPPE

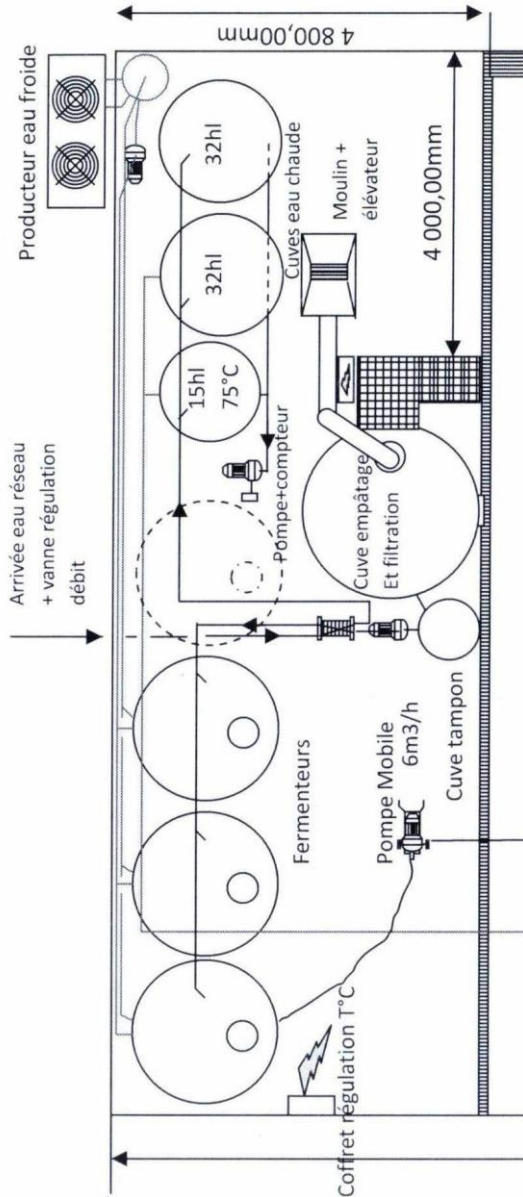


IMPLANTATION TYPE DE FROID





INSTALLATION TYPE BRASSERIE POUR FABRICATION WHISKY



APLATISSEUR FERMIER A ENTRAINEMENT ELECTRIQUE



Equipement :

- Carter monobloc rigide en épaisses plaques d'acier galvanisé
- Trémie d'entrée amovible avec grille de sécurité
- Protection magnétique en entrée
- Trappe d'alimentation réglable pas à pas
- Ouverture de nettoyage
- 2 rouleaux aplatisseurs :
 - En acier spécial avec revêtement alliage extrêmement dur et durable.
 - A surface légèrement striée pour une alimentation régulière.
 - A double entraînement synchrone par pignons en matériau composite.
 - A réglage continu d'écartement sur un seul levier garantissant le maintien du parallélisme des rouleaux.
- Moteur électrique B3-1000t/mn (dominante maïs ou pois) ou 1500 t/mn (dominante céréales)
- Entraînement par poulies et courroies trapézoïdales sous carter
- Sortie sous l'appareil carénée et protégée
- En option, console murale ou support-potence
- Conformité **C.E.**

MODELE	REGIME	PUISSANCE	TENSION	DEBIT KG/H		
				ORGE BLE	AVOINE	MAÏS POIS
DERBY 12-M	1000	1.1	220	180	125	25
		1.1	400	220	200	30
		1.5	400	240	200	30
POLO 18-G	1500	2.2	400	500	450	50
		3.0	400	600	450	50
POLO 18-M	1000	2.2	400	500	500	180
		3.0	400	600	500	180
UNIVERSEL 18-G	1500	4.0	400	1000	900	100
		5.5	400	1400	900	100
UNIVERSEL 18-M	1000	4.0	400	1000	900	360
SPECIAL 28- GA	1500	5.5	400	1400	1000	460
SPECIAL 28-G	1500	4.0	400	1000	900	460
		5.5	400	1400	1000	460
SPECIAL 28-M	1000	4.0	400	950	900	600
		5.5	400	1350	1000	700

Equipement standard :

- Carter monobloc rigide en plaques d'acier galvanisé d'épaisseur 10mm
- Trémie d'entrée amovible avec grille de sécurité
- Protection magnétique en entrée
- Trappe d'alimentation réglable pas à pas
- Trappe à pierres avec ouverture de nettoyage
- 2 rouleaux :
 - En acier spécial avec revêtement alliage extrêmement dur et durable
 - Surface légèrement striée pour une alimentation régulière
 - Double entraînement synchrone par pignons en matériau composite
 - Réglage continu d'écartement sur un seul levier garantissant le maintien du parallélisme des rouleaux
 - Montage sur ressorts d'échappement pour une meilleure protection
 - Diamètre : tous modèles 28 cm
 - Longueurs : **P1428** :14cm – **P1828** :18cm – **P3628** : 36cm
- Sortie sous l'appareil carénée et protégée
- Conformité CE

➤ **Modèles électriques** avec moteur B3-1000t/min (dominante maïs ou pois) ou 1500 t/mn (dominante céréales) boîtier électrique sur moteur : protection moteur, démarreur étoile-triangle manuel et ampèremètre.

Transmission sous carter par poulies et courroies : **P1428** : 6 courroies - **P1828** et **P3628** : 8 courroies

Support en option : **P1428** et **P1828** : type potence – **P3628** : à 4 pieds

➤ **Modèles à prise de force** avec boîtier de transmission

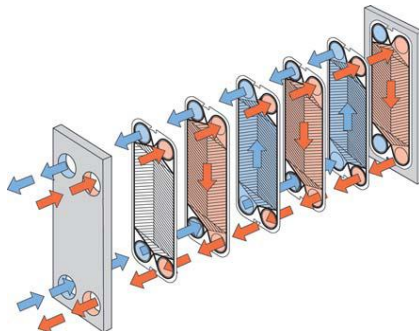
Support en option : **P1828-P** sans attelage 3 points – **P3628-P** avec attelage 3 points.

Série POTENTIEL à entraînement électrique :

MODELE	REGIME	PUISSANCE	DEBIT (KG/H)		
	T/MN		ORGE	AVOINE	MAIS/POIS
P1424-G	1500	5.5	1400	1000	460
P1428-M	1000	5.5	1350	1000	700
P1828-G	1500	7.5	1800	1500	500
		10.5	2200	1500	500
P1828-M	1000	7.5	1800	1600	900
P3628-G	1500	18.5	4500	3500	1500
		22.5	5000	3500	1500
P3628-M	1000	15.0	4000	3500	2000

Série POTENTIEL à entraînement par prise de force :

MODELE	REGIME	PUISSANCE	DEBIT (KG/H)		
	T/MN		ORGE	AVOINE	MAIS/POIS
P1828-P	< 540	20 à 40	3000	2000	1500
P3628-P	< 540	30 à 60	6000	4000	3000



Application

Refroidissement et chauffage de produits laitiers, produits de brasserie, boissons et produits visqueux et pasteurisation dans certaines applications.

Principe de fonctionnement

L'échangeur thermique à plaques se compose d'une série de plaques métalliques profilées présentant des orifices destinés au passage de deux fluides entre lesquels le transfert de chaleur va s'effectuer. Les plaques sont assemblées entre une plaque d'appui fixe et une plaque de serrage mobile, et comprimées les unes contre les autres au moyen de tirants. Les plaques sont équipées d'un joint qui permet l'étanchéité du canal d'écoulement et dirige les fluides dans des canaux alternés. Le nombre de plaques est déterminé par le débit, les propriétés physiques des fluides, la chute de pression et le programme de température. Les profils d'estampage des plaques favorisent la turbulence des fluides et assurent une bonne tenue des plaques à la pression différentielle.

Bâti

Les plaques et la plaque de serrage sont maintenues en place par des barres de guidage supérieure et inférieure, qui sont toutes deux fixées au montant support. Sur le plus grand modèle, certains tirants sont équipés de rondelles montées sur un roulement à billes, destinées à faciliter l'ouverture et la fermeture de l'appareil. Le bâti est conçu uniquement pour une installation au sol. Les pieds standards sont fixes. Un appareil peut contenir plusieurs sections séparées par des plaques de raccordement, avec des raccords interchangeables. (non valable pour M3-Base)

Plaques

L'estampage des plaques permet un passage de fluide entre les plaques, maintient chaque plaque contre la plaque adjacente et renforce les turbulences, ce qui génère un transfert de chaleur efficace. Les orifices des angles et les joints sont disposés de manière à ce que les deux fluides s'écoulent par des canaux alternés. Les plaques présentent un profil en chevron pour une robustesse maximale aux pressions de service élevées. Différents profils de chevrons sont disponibles, afin d'obtenir un transfert de chaleur élevé optimal et de faibles chutes de pression. Une zone de répartition unique permet un débit uniforme sur toute la surface de la plaque. Les plaques sont réversibles et présentent un débit parallèle, ce qui signifie qu'un seul type de plaque est nécessaire.



Modèle (KW)	Pression (bar)	Dimension du corps	Dimension du cadre électrique
TSE 2.50	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 5.00	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 8.00	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 12	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 16	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 20	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 30	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 50	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 60	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 80	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 90	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 120	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 150	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 180	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 200	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 240	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 270	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 400	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 600	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 700	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 1000	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 1200	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique
TSE 1500	5/12	Demander notice technique	Demander notice technique

SATURATEURS A EXPANSION DIRECTE A RENDEMENT CONTINU



Le liquide à traiter est envoyé à travers une pompe (pompe de saturation) dans un réservoir (colonne de gazéification) où règne une atmosphère de CO_2 à la pression correspondante au degré de saturation qu'on veut conférer au liquide. Le tuyau d'adduction à la colonne de saturation est pourvu d'un éjecteur. Dans la partie divergente de cet injecteur est greffé un tuyau pour l'introduction de CO_2 . Par effet de la dépression en bas de la convergence, que dans certaines limites on peut considérer proportionnelle à la vitesse du liquide, le flux de l'anhydride carbonique rentre dans le courant du liquide. Elle tend à « pousser » l'air ou les autres gaz, éventuellement contenus dans le liquide. Le liquide, à travers un atomiseur en acier inoxydable prévu dans la partie supérieure de la colonne, vient finement frapper dans des gouttes avec un diamètre médium de peu dixièmes de mm pour augmenter au maximum la capacité d'absorption. La vitesse de chute de ces gouttes vient freinée par une série de diaphragmes, disposés opportunément, pour permettre un temps de contact suffisant entre le liquide et le CO_2 . En même temps, il y a l'injection directe de CO_2 à la base de la colonne de saturation. Par effet physique le CO_2 monte dans la colonne de saturation tout en passant à travers les diaphragmes. Ici arrive le mélange avec le liquide. Le liquide dans ces conditions absorbe facilement l'anhydride carbonique et il se dépose au fond de la colonne prêt pour être prélevé et envoyé par une pompe à la tireuse. Cette pompe, normalement de type centrifuge, vient indiquée improprement aussi « pompe de surpression » cette pompe est prévue à partir du modèle 1200 litres. Sur le sommet de la colonne de saturation est montée une vanne de dégazage liée à un tuyau en acier inoxydable qui termine dans un petit verre sur lequel est monté un robinet. A travers cette vanne vient libérer la solution d'air et de CO_2 en excès qui peut se former dans la partie supérieure de la colonne pendant la phase de saturation du liquide. Le robinet, selon nécessités, peut être ouvert à intermittence ou bien être laissé légèrement ouvert pour tout le temps de travail du saturateur.

PASTEURISATEUR « FLASH » SEMI AUTOMATIQUE A PLAQUES A TROIS ETAGES POUR CIDRE TESTE A PRESSION 16 BAR



ECHANGEUR A PLAQUES A TROIS ETAGES :

- Etage de récupération.
- Etage de pasteurisation.
- Etage de refroidissement.
- Châssis revêtu en acier inox, serrage avec barres en acier inox.
- Résistance max de pression 16 bar.
- 2 entretoises en acier inox AISI 304
- Plateaux en acier inox AISI 316. Le dessin spécial des plateaux assure un coefficient élevé d'échange thermique et une bonne stabilité de joints en caoutchouc nitrile dans leurs sièges.
- Les garnitures sont collées sur les plateaux.

DESCRIPTIF DE LA MACHINE



Toute la structure de la machine, ainsi que les parties en contact avec le liquide, sont réalisées entièrement en acier inox AISI 304. Tête de remplissage conçue de façon à exclure tout contact du produit avec l'air et à permettre un remplissage dans le respect de la stérilité. Système de remplissage garantissant à la fois une utilisation très versatile et une très faible possibilité de rupture. Systèmes de lavage programmés scrupuleusement avec une attention particulière à la vidange du produit caustique, phase critique pour un nettoyage parfait du fût. Possibilité de branchement à un générateur de vapeur pour la stérilisation à chaud des contenants. Organes de commande et de contrôle de la machine logés dans un boîtier électrique étanche et gérés électroniquement par le biais du logiciel.

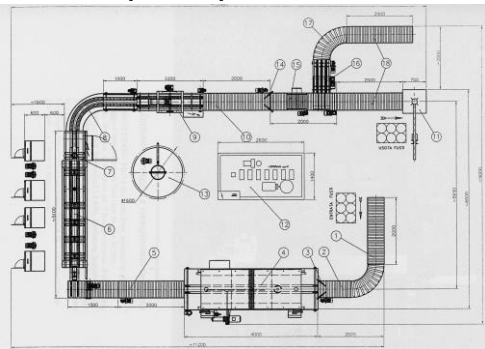
Grâce à l'application de l'électronique, il a été possible d'intégrer les fonctions optionnelles suivantes:

- A) Seulement lavages des fûts ;
- B) Seulement remplissage des fûts avec vaporisation éventuelle ;
- C) Cycle complet de lavage et remplissage.

Les vannes pour le contrôle des cycles de lavage et de remplissage, sont réalisées en acier inox massif. Grâce à leur parfaite finition intérieure, elles facilitent les opérations de nettoyage et de stérilisation et empêchent l'accumulation de la salissure; la structure particulière en acier massif confère en outre une robustesse à toute épreuve et diminue considérablement les maintenances ordinaires, d'où une longévité accrue. Contrôles de la présence de fluides de service.

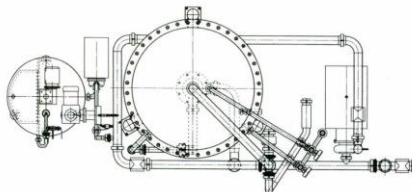
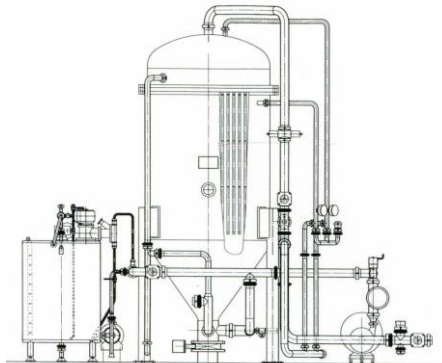
Machines conformes aux normes européennes CE, livret d'instructions et procès-verbal d'essai annexés.

Exemple d'implantation



Modèles Masterkeg compact

Modèle	Production / h fûts 20/30 lt	Production / h fûts 50 lt
MW01S	18/22	14/16
MW11S	36/44	28/32
MB01S	14/18	12/16
MB11S	28/36	24/32





LIATECH



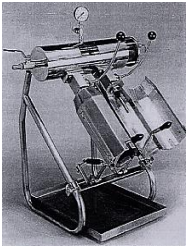
BOISSON
BOISSON
GAZEUSE
GAZEUSE

10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France



Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
liatech@orange.fr
www.liatech.fr

CONCEPTION ET LIGNE D'EMBOUTEILLAGE ISOBAROMETRIQUE SIROPERIE LIMONADERIE BOISSONS GAZEUSES



Remplisseuse manuelle



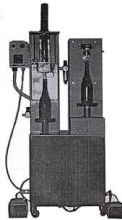
Remplisseuse
semi-automatique



Remplisseuse
automatique



Boucheuse couronne



Boucheuse museuse



Laveuse
Remplisseuse de fûts



Pasteurisateur tunnel



Etiqueteuse ASTRA



Carbonateur
Prémix

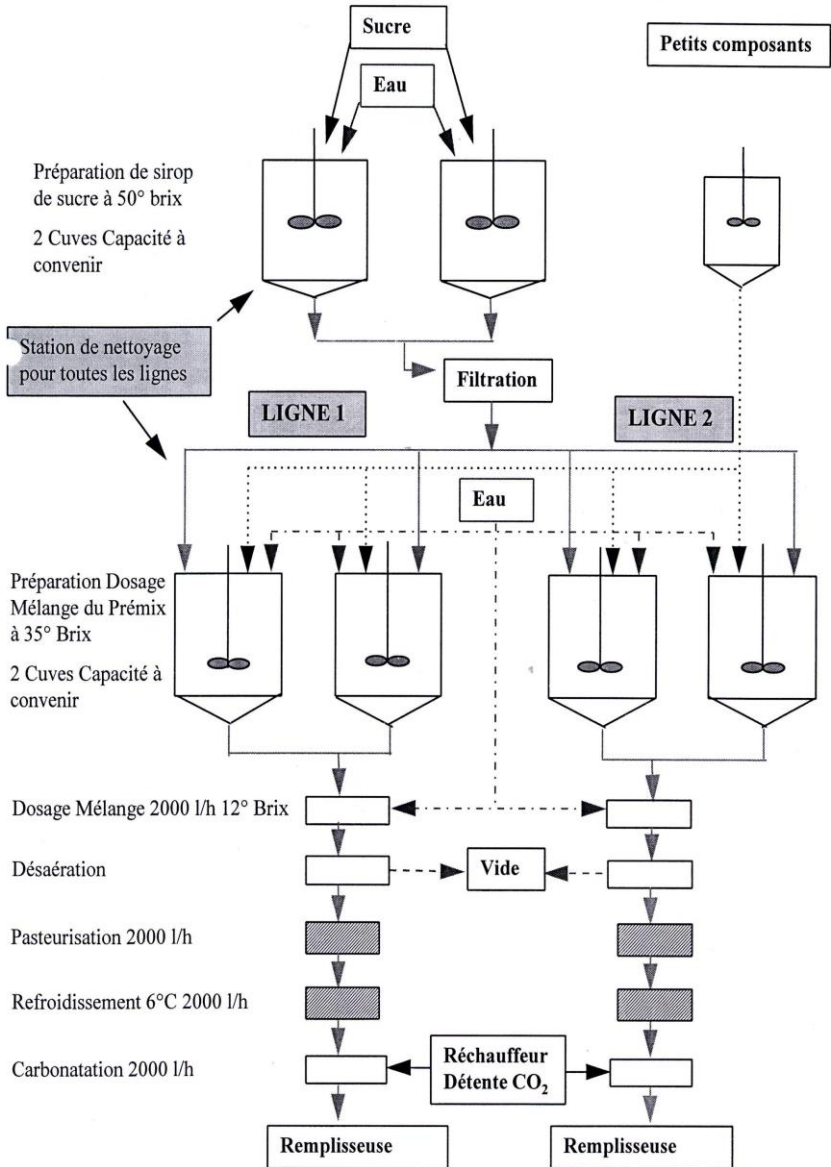


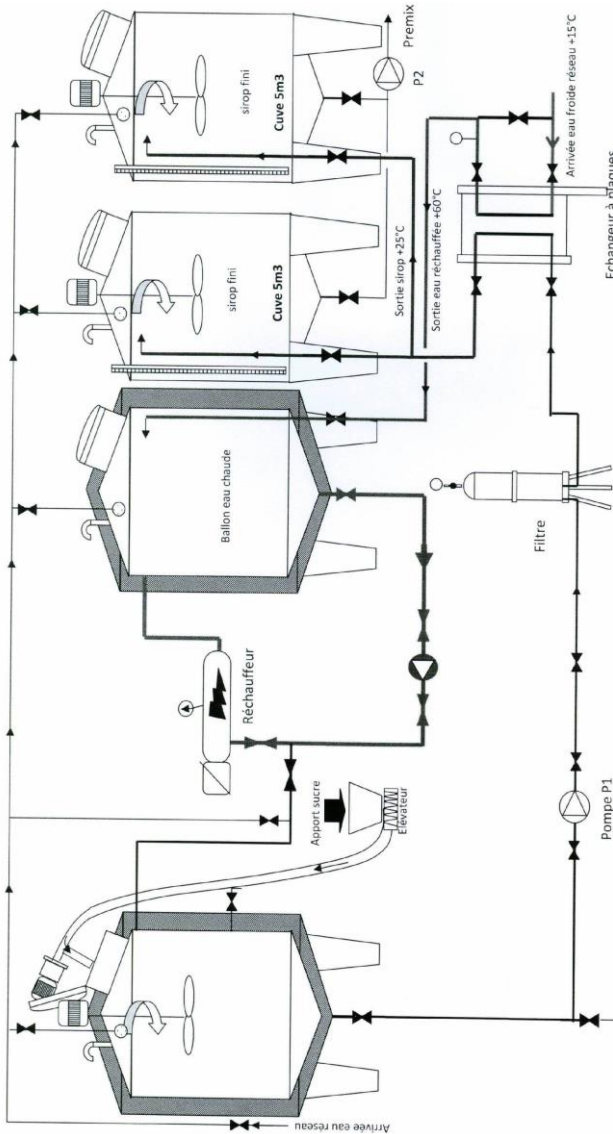
Flash pasteurisateur à
plaques 1 et 3 étages

**PROPOSITION COMPLETE SUR
DEMANDE**

**TRANSMETTEZ NOUS VOTRE CAHIER
DES CHARGES**

INSTALLATION POUR BOISSONS GAZEUSES





L'installation comprend :

- 1 cuve « fondoir » en acier inoxydable
- Une cuve de « stockage d'eau chaude » en acier inoxydable
- Deux cuves de « stockage sirop fini »
- Un élévateur de sucre mobile
- Un réchauffeur en ligne électrique
- Un filtre carter inox
- Un échangeur à plaque
- Une pompe centrifuge inox
- Une pompe sirop chaud à rotor déformable, corps inox



FONDOIR A SUCRE / FILTRATION



ALIMENTATION SUCRE



Carbonateur

Une série d'appareils conçus et réalisés pour la dissolution du dioxyde de carbone pour la production d'eau minérale pétillante et la production de soft drinks

Ozoneur

Une série d'équipements conçus et réalisés pour mettre à profit les propriétés désinfectantes de l'ozone dans l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique



Système de purification d'eau

Une vaste gamme de système de traitement eau destinée à être utilisée comme ingrédient pour la production de soft drinks, jus de fruit, bière et autres boissons, ou directement pour la production d'eau minérale et de table





Débit : 5.000L/H

Volume du désaérateur testé à vide absolu : 1.000 L

Demande eau de tour de circulation : 50.000 kcal/h
(10.000 l/h de 30°C à 35°C)

Température entrée Jus : 65°C

Température sortie Jus : 60°C

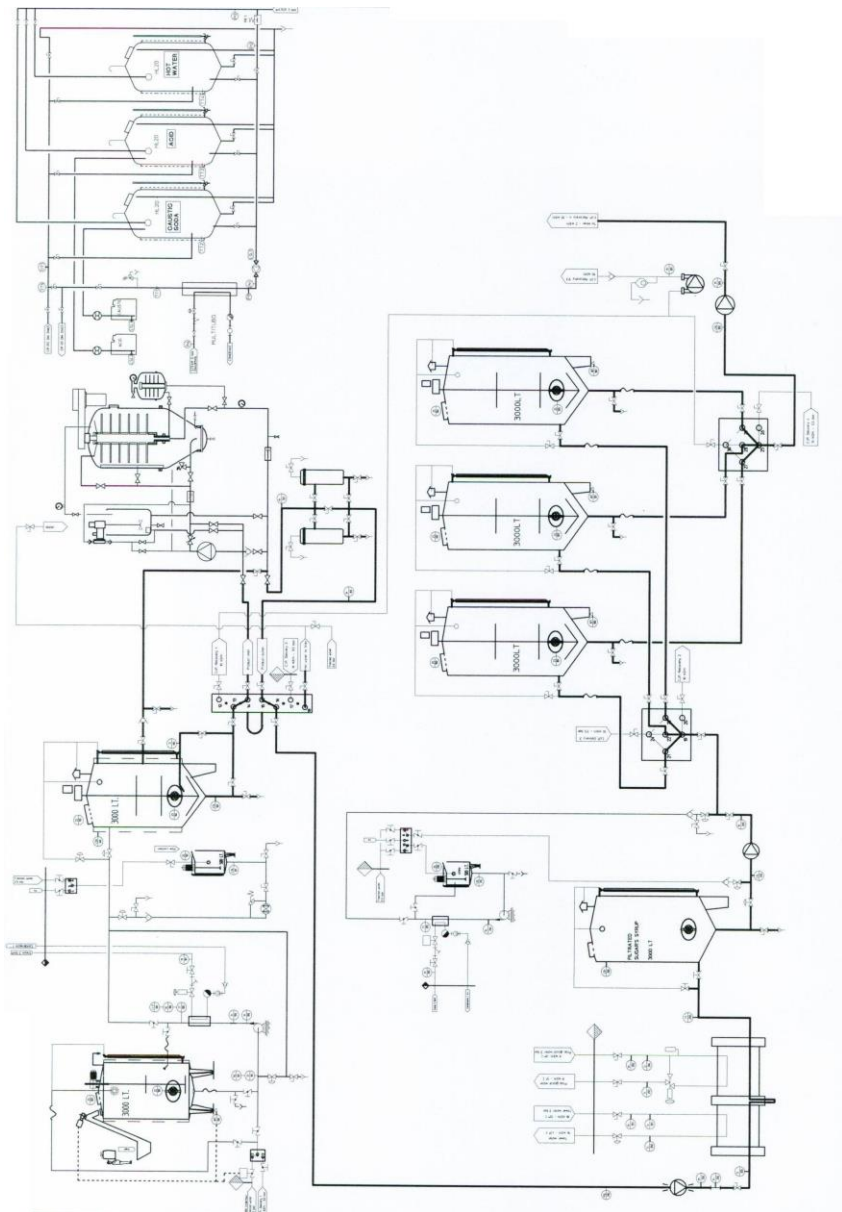
Demande eau pour garnitures et pompe à vide à 20°C : 500 l/h

Puissance totale installé : 7 kW

Consommation air instrumental : 1.000 NI/h

Voltage/ Fréquence : 400 / 50 Hz





LIATECH



CIDRERIE CIDRERIE

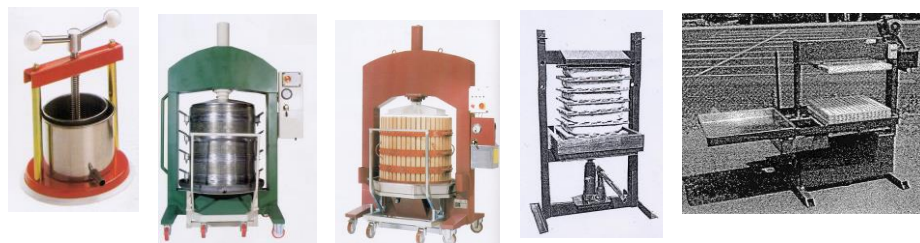
10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France

465

Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
liatech@orange.fr
www.liatech.fr



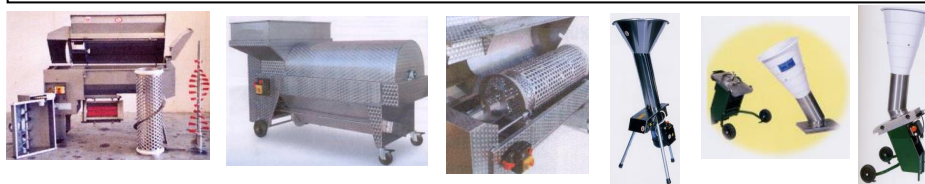
Pressoirs à fruits inox, « star », économique, alu



Pressoirs hydrauliques, presses à paquet hydraulique manuel ou fixe



Fouloirs a fruits, fouloirs / égrappeurs



Fouloirs / égrappeurs, égrappeurs centrifuges, moulins casse pommes



Râpe centrifuge, ligne d'extraction d'huile d'olive

PRESSOIR A FRUITS



PRESSOIR A FRUITS TOUT INOX

MODELE	CAGE		HAUTEUR	POIDS	PRIX
	Ø	Litres	mm	Kg	HT
LIA12800	15	5	590	6	
LIA12805	20	10	730	9	
LIA12810	25	20	800	14	
LIA12815	30	30	84	17	



PRESSOIR A FRUITS TYPE STAR

MODELE	CAGE		Encombrement	POIDS	PRIX
	Ø	Litres	mm	Kg	HT
LIA13050	15	6	150 X 220	15	
LIA13055	20	11	200 X 320	25	
LIA13060	25	20	250 X 370	30	
LIA13070	25	20	250 X 370	35	



PRESSOIR TYPE ECONOMIQUE



Modèle bois

Modèle inox

MODELE	CAGE		Encombrement	POIDS	PRIX
	Ø	Litres	mm	Kg	HT
LIA13320 (bois)	20	9,5	50 x 50 x 80	9	
LIA13330 (inox)	20	9,5	45 x 45 x 70	12	

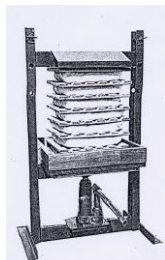


PRESSOIR ALU



MODELE	TYPE	CAGE		Encombrement	POIDS	PRIX
		Ø	Litres	Ø x h mm	Kg	HT
LIA13550	ALU	15	0,50	230 x 320	3,9	
LIA13555	ALU	15	0,50	230 x 330	3	
LIA13560	ALU	17	0,65	260 x 360	3,5	
LIA13565	ALU	23	1,00	320 x 440	5,6	

PRESSOIR A POMMES, RAISIN ET AUTRES FRUITS



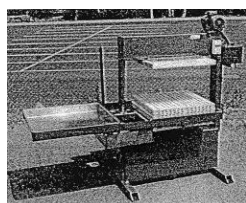
PRESSE A PAQUETS SYSTEME HYDRAULIQUE MANUEL

Presse à paquets avec système cric hydraulique manuel équipée d'un bac intérieur en inox.

RENDEMENT :

50 à 80 % en fonction de la variété des fruits

FORCE	3 TONNES	5 TONNES	8 TONNES
Débit L/H	100	200	300



PRESSE HYDRAULIQUE FIXE

Type 30 Tonnes

PRODUCTION : 600 Litres de pur jus à l'heure en moyenne. La production dépend de l'activité du personnel, de la nature des fruits et du degré d'assèchement désiré.

RENDEMENT : Moyenne de 70 %

EQUIPEMENT : Moteur électrique 220/380 Volts à 1430 tours/minutes (3cv/2.2kw). Clayons frêne agrafés 70 x 70 cm : 18 Toiles polyester renforcées 120 x 120 cm : 16



MOULIN CASSE POMMES

MODELE	Production Kg	Capacité Litres	Puissance
LIA14450	800	30	HP 1,5
LIA14455	1500/2000	60	HP 2
LIA14460	800/1000	30	HP 1,5



RAPE CENTRIFUGE MODELE RC2000

LES FRUITS : Pommes, poires, kiwis, etc... sont râpés sur les parois du tambour (entièrement inoxydable). Les pépins traversent les perforations et ne sont pas écrasés.

La RAPE RC2000 est montée sur un socle monobloc avec accouplement direct au moteur.

Puissance Moteur : 3 CV triphasé
 3 CV monophasé
Débit : 2 000 Kg à l'heure

LIATO



Machines réalisées selon les critères techniques de construction les plus modernes et avec des matériaux soigneusement choisis. Construites dans des versions cage tournante (GG) ou chariot coulissant (EC), avec moteur électrique triphasé ou monophasé, cage en bois ou inox et bac de récupération en acier inox sur tous les modèles. Fonctionnement hydraulique avec huile livrée avec la machine. Pression du haut vers le bas, piston chromé à double effet. Manomètre réalisé pour le réglage automatique de la pression. Pression d'exercice 350 atmosphères. Les modèles LIATO 70 ET 80 peuvent être équipés de centrale à deux vitesses sur demande.

Modèle	Cage	Dim. Cage	Capacité	Puissance	Ø piston	Pression totale
Liato50e	1 cage	500 x 650	130 litres	0,5 hp	70	13,500 kg
Liato60gg	1 cage	600x750	220 litres	1 hp	90	22,300 kg
Liato60e1c	1 chariot	600x750	220 litres	1 hp	90	22,300 kg
Liato60e2c	2 chariots	600x750	220 litres	1 hp	90	22,300 kg
Liato70e1c	1 chariot	700x850	330 litres	1 hp	110	33,300 kg
Liato70e2c	2 chariots	700x850	330 litres	1 hp	110	33,300 kg
Liato80e1c	1 chariot	800x950	480 litres	1 hp	130	46,500 kg
Liato80e2c	2 chariots	800x950	480 litres	1 hp	130	46,500 kg

LIATO 2



Pressoir verticale avec double pompe oléo dynamique et automatique pour l'approche rapide, conçue pour améliorer la qualité de pressage des raisins rouges et blancs. Employé pour obtenir des vins importants ainsi que pour le pressage de tout type de fruits.

Pression totale : 86,9 kg

Dimension de la cage : 1000x1100

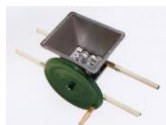
Capacité : 900 Litres

Puissance : 1,5 – 1,5 HP

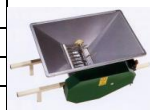
Diamètre du piston 180

MODELE	CAGE
LIATO2100E1C	1 CHARIOT
LIATO2100E2C	2 CHARIOTS

FOULOIR A FRUITS



MODELE	TYPE	DIMENSIONS	POIDS
LIA12510	MANUEL	400 X 400 mm	15 Kg
LIA12515	AUTO	400 x 400 mm	15 Kg
LIA12520	MANUEL	500 X 600 mm	18 Kg
LIA12525	AUTO	500 X 600 mm	18 Kg
LIA12530	MANUEL	500 x 750 mm	20 Kg
LIA12535	AUTO	500 x 750 mm	20 Kg





Energie utilisée pour le chauffage : Electricité
Echangeur à double paroi
Circulation eau - jus inversée
Température de l'eau programmable
Thermomètre digital de contrôle
L'ensemble est en Inox

- Contrôle et régulation de la température de sortie du jus par vanne manuelle pour les modèles EHA 18 et EHA 27
- Contrôle et régulation AUTOMATIQUE par sonde de la température de sortie du jus pour le modèle EHA 27 E

Type	EHA 18	EHA 27	EHA 27 E
Rendement	Ca. 200l/h manuel	Ca. 300l/h manuel	Ca. 300l/h automatique
Puissance	18kW	27kW	27kW
Longueur en mm	750	750	770
Hauteur en mm	1150	1150	1150
Profondeur en mm	500	500	850
Volume eau	Ca. 35 l	Ca. 35 l	Ca. 35 l
Temps de mise en route	12 à 15 min	8 à 10 min	8 à 10 min
Energie pour le chauffage	Electricité	Electricité	Electricité
Prix net HT départ usine €			



Echangeur à double paroi
Circulation eau - jus inversée
REGULATION AUTOMATIQUE Température de l'eau
REGULATION AUTOMATIQUE Température du jus
L'ensemble est en Inox

Type	EHA 44	EHA 66	EHA 132
Rendement	Ca. 400 l/h	Ca. 600 l/h	Ca. 1200 l/h
Puissance de chauffage	48kW	66kW	132kW
Puissance de la pompe	2.2kW	5kW	7.5kW
Longueur en mm	1000	1200	2200
Hauteur en mm	1200	1400	2200
Largeur en mm	1000	1000	1250
Energie de chauffage	Gazole	Gazole	Gazole
Consommation	Ca. 4.0 l/h	Ca. 6.0 l/h	Ca. 12.0 l/h
Equipement de tirage	NON	NON	NON
Pompe pour jus	OUI	OUI	OUI
Prix net HT départ usine €			



DESCRIPTION

Conquet de réception vendange sur structure autoportante en acier inox Aisi 304. Chargement avec les remorques sur le côté latéral. Vis dans le fond diam. 400mm. Pas de vis 400mm.

Moto variateur pour la rotation de la vis de 3 KW à 8 KW.

Dimensions conquet:

- Longueur 4000mm à 7000mm
- Largeur de 2450mm
- Hauteur de 2060 mm
- Hauteur côté déchargement 1000mm

Possibilité de réglage du débit de la vis de 124Kg/min. à 650Kg/min. Rotation de la vis par moto variateur de 3,5 ton/min a 18 ton/min.

Fermeture et ouverture de la porte 500mm par vérin hydraulique manuel. Possibilité d'équiper le conquet d'une deuxième vis de 300mm pour casse le pont de vendange (sur conquet supérieur à 5000mm).

Possibilité d'équiper le conquet d'une deuxième vis de 300mm pour casse le pont de vendange sur conquet supérieur à 5000mm. Protection de sécurité du conquet.

Nom	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance électrique (Kw)	Prix net hors taxes départ usine
CONQUET 5 TON	4000	2450	2060 et 1000	3	
CONQUET 6 TON	5000	2450	2060 et 1000	3	
CONQUET 7.5 TON	6000	2450	2060 et 1000	4	
CONQUET 9 TON	7000	2450	2060 et 1000	8	



DESCRIPTION

Conquet de réception vendange sur structure autoportante en acier inox Aisi 304. Chargement avec les remorques sur le côté latéral. Vis dans le fond diam. 400mm. Pas de vis 400mm.

Moto variateur pour la rotation de la vis de 3 Kw.

Dimensions conquet:

- Longueur : 3000mm à 5000mm
- Largeur : 2000 mm
- Hauteur : 1650 mm
- Hauteur côté déchargement : 900mm

Possibilité de réglage du débit de la vis de 124Kg/min. à 650Kg/min. Rotation de la vis par moto variateur de 3,5 t/min a 18 t/min.

Fermeture et ouverture de la porte 500mm par vérin hydraulique manuel. Possibilité d'équiper le conquet d'une deuxième vis de 300mm pour casse le pont de vendange (sur conquet supérieur à 5000 mm).

Protection de sécurité du conquet.

Nom	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance électrique (Kw)	Prix net hors taxes départ usine
CONQUET 3,3 TON	3000	2000	1650 et 900	3	
CONQUET 4,4 TON	4000	2000	1650 et 900	3	
CONQUET 5.5 TON	5000	2000	1650 et 900	3	
CONQUET 6,5 TON	6000	2000	1650 et 900	3	

LIATECH



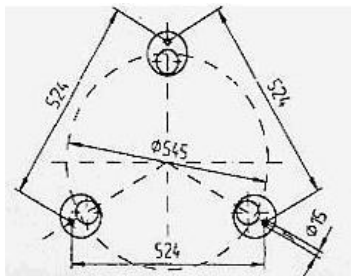
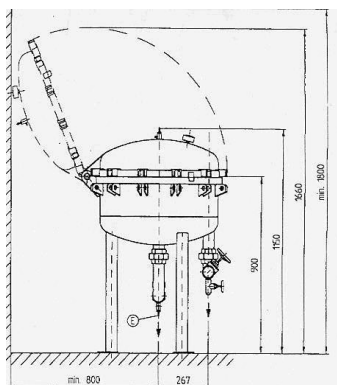
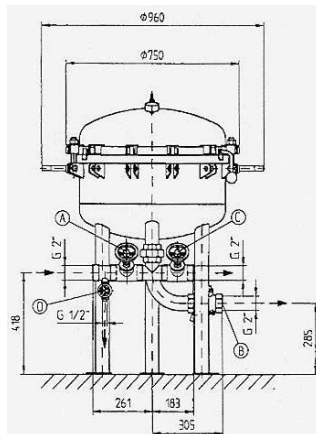
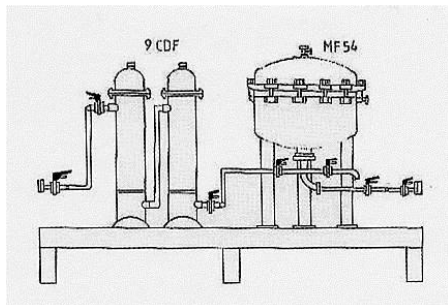
FILTRATION
FILTRATION
D'EAU
D'EAU

10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France

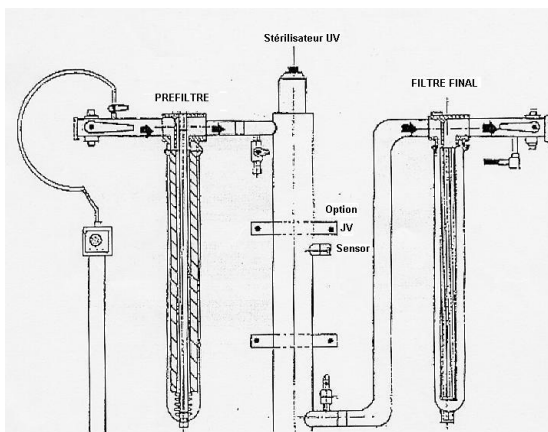


Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
liatech@orange.fr
www.liatech.fr

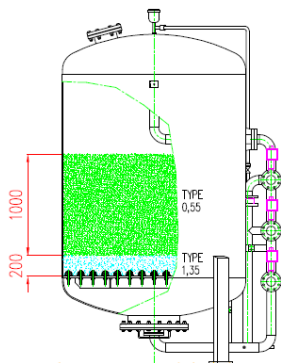
STATION DE FILTRATION D'EAU AVANT MISE EN BOUTEILLE



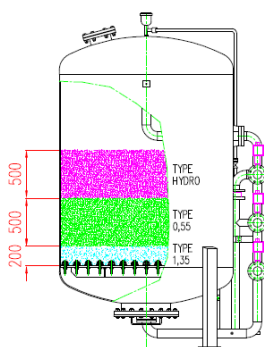
FILTRATION STERILE AVANT MISE EN BOUTEILLE



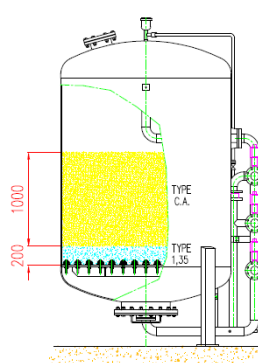
FILTRE A SABLE



CHARGEMENT EN SABLE



CHARGEMENT EN SABLE
DOUBLE COUCHE



CHARGEMENT EN
CHARBON ACTIF

**LE FILTRE EST CONSTITUE D'UN CORPS SOUS PRESSION,
CYLINDRIQUE A AXE VERTICALE, EXECUTE EN TOLE SOUDE, FERME
PAR DEUX FONDS EMBOUTIS.**



CREPINES



FILTRE A SABLE

INSTALLATION U.V MULTUS POUR LA DESINFECTION DE L'EAU

Procédé UV Katadyn Multus

Le traitement UV assure une désinfection sûre, sans adjonction de produits chimiques. Il ne modifie ni la saveur de l'eau, ni sa teneur en sels et minéraux. L'eau claire est désinfectée de manière simple et efficace. Les bactéries pathogènes sont détruites dans l'espace de quelques secondes. Une préfiltration appropriée, située avant le traitement, permet d'extraire les éventuelles matières en suspension.

Description

Unité constituée d'une chambre d'irradiation pouvant être raccordée en série et en parallèle, montage horizontal ou vertical. Coffret électrique avec interrupteur, compteur de temps de service et lampes de contrôle. Sur demande, et contre supplé-

ment de prix, adjonction d'un moniteur de surveillance automatique.

Applications

Traitement microbiologique sûr de petits et moyens débits pour adduction d'eau potable, eau de fabrication, eau de rinçage, etc.

Utilisation entre autres pour maisons particulières, résidences secondaires, distributeurs d'eau potable, industrie alimentaire, industrie de la boisson, industrie galvanique, industrie électronique, industrie pharmaceutique, industrie cosmétique.

Données techniques

Débit: jusqu'à 5,4 m³/h pour J1, 4,95 m³/h pour JR1/80 par unité, suivant la qualité de l'eau. Plusieurs unités peuvent être installées en série et en parallèle.

Alimentation électrique:

220 V 50 Hz (sur demande 60 Hz), consommation 99 W, puissance apparente 110 VA. Protection par fusible 440 W.

Raccords: entrée de l'eau en bas, sortie en haut: 1/4" et 2 1/2" (J1), 1/4" et 2" (JR1/80).

Pression de service: max. 16 bar.

Perte de pression: 0,1 bar.

Exécution: acier galvanisé à chaud (type J1) ou acier inoxydable 1.4571 (type JR1/80).

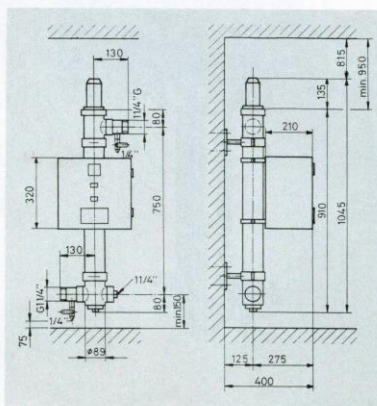
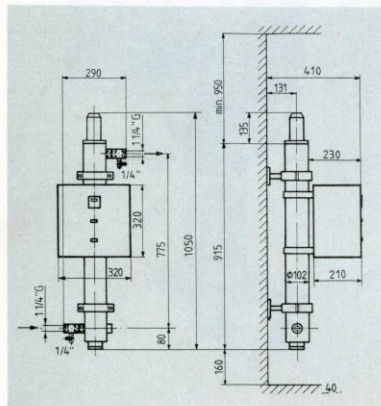
Durée d'utilisation des générateurs UV: 10'000 heures.

Prises d'échantillons: robinets inflammables à l'entrée et à la sortie pour contrôles bactériologiques.

Type J1

Dimensions en mm

Type JR1/80





O'MEGA 7.2
200032



O'MEGA6
Avec Débitmètres
Optionnels
200031



OSMOSEUR PROFESSIONNEL



Lavage



Alimentation



Boisson

Caractéristiques techniques

Dimensions LxPxH mm	153 x 451 x 453
Poids Kg	20
Niveau sonore équivalent en service (dB A)	< 70
Membranes (2)	30x12 / 300 GPD
Filtration externe	Bloc charbon actif TO 10

Caractéristiques hydrauliques

Température minimum	5° c
Température maximum	30° c
Débit minimum d'alimentation	6.5 litres / mn
Pression maximum d'alimentation	3 bar
Pression minimum d'alimentation	1.5 bar

Ambiance

Humidité relative maximum	90%
Température ambiante minimum	3° c
Température ambiante maximum	40° c

Alimentation électrique

Type	Monophasé avec terre
Tension nominale	230 V
Fréquence	50 Hz
Ampérage absorbé	1.1 A
Puissance	180 W
Fusible de protection de la carte	T3 15A
Fusible Alimentation	F5A

Perméat

Debit maximum à 15° c	120 litres / heure
Débit avec contrepression de 3 bar à 15° c	90 litres / heure
Recouvrement	50%



**FLASH PASTEURISATION
AVEC CHAMBRAGE**



PALETTE DE FILTRATION

**INSTALLATIONS
REALISEES SUR MESURE**



STATION NEP



OSMOSEUR

LIATECH



HUILE

10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France



Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
liatech@orange.fr
www.liatech.fr

Trituration
Graines Oléagineuses

Ligne d'extraction
HUILES D'OLIVES

Pressage

Lavage
Effeillage
Broyage
Malaxage
Séparation



Filter presse
Filtre à
kieselguhr
Filtre à plaques
Filtre vertical



Cuves inox
et résine

Remplisseuse

Bouchage /
Capsulage

Etiquetage



Tireuse avec
pompe

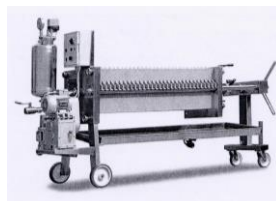
VERSION
MANUELLE
SEMI AUTOMATIQUE
AUTOMATIQUE



Filtre à plaques



Filtre vertical



Filtre presse

Stockage : Cuves et Garde vins



Remplisseuses inox de 2 à 6 becs



Boucheuse Capsuleuse



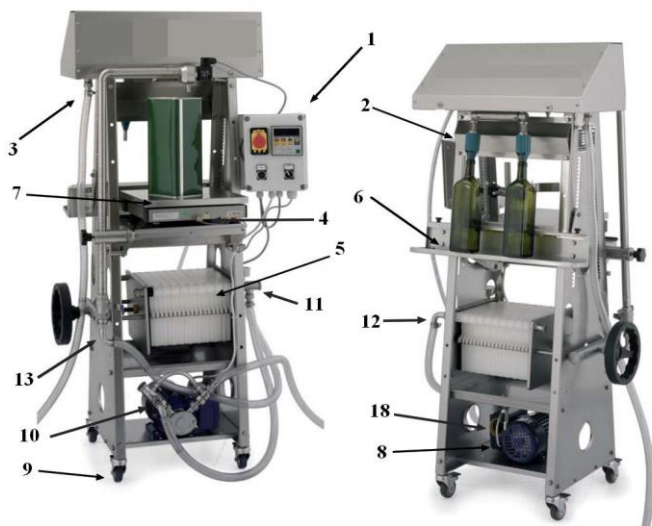
Filtres



Fût pour huile



TIREUSE POUR HUILE 2-4 BECS REPLISSAGE BOUTEILLES ET BIDONS



Les remplisseurs Speedy Oil ont été conçus pour le remplissage de bouteilles en verre d'huile ou liquides denses et les remplisseurs Pesatronic pour le remplissage de bidons métalliques.

Les remplisseurs Speedy Oil sont fournis dans la version à pompe coaxiale à roue en caoutchouc ou à pompe sous vide.

Les machines peuvent être dotées de becs de 10-14-16-18 mm de diamètre (14 mm en série) et peuvent remplir des bouteilles de 0,25 l à 5 l.

Les remplisseurs Pesatronic sont équipés d'une pompe à roue en caoutchouc qui aspire le produit présent dans le réservoir de stockage et l'achemine vers la vanne de remplissage.

Ils sont équipés d'une balance électronique: après programmation de la tare et de la quantité à distribuer (en Kg), le fonctionnement est automatique pour le remplissage de bidons de 1 à 15 Kg, ou sur demande jusqu'à 30 Kg.

Les remplisseurs Pesatronic peuvent être équipés de filtre à cartons à 20 plaques de 20x20 et les remplisseurs Speedy Oil de 2 becs.



LIAMIO 200,350 et 500 sont les seules installations continues à froid avec deux sorties qui travaillent la pâte avec ou sans noyaux, sans ajouter d'eau ou avec une quantité très limitée. Le broyage peut se faire avec le broyeur classique à marteaux ou avec le tout nouveau système mixte avec pré-broyeur. Toutes les parties en contact avec le produit alimentaire sont en acier INOX AISI 304 et sont facilement nettoyables. L'installation peut être équipée d'accessoires qui couvrent tout le processus de la production ; du défeuillage au lavage des olives jusqu'au déchargement des grignons à distance par la pompe. C'est l'installation idéale pour la production d'huiles de grande qualité de façon simple, sûre et automatique.

Production Kg olives / heures :

LIAMIO200 : 150-200

LIAMIO350 : 300 – 350

LIAMIO500 : 400 - 500

Modèle	Puissance kW		Encombrement		Poids Kg	
	Broyeur / malaxeur	Extracteur	Broyeur / malaxeur	Extracteur	Broyeur / malaxeur	Extracteur
LIAMIO200	6,5	3,5	225x92x153h	190x65x110h	460	535
LIAMIO350	8,5	6	180x127x195h	205x105x120h	753	722
LIAMIO500	11,8	8	180x127x195h	230x105x120h	735	860



Le Filtre Fermé Plat Horizontal est utilisé pour la filtration de petits flux dans le secteur Pharmaceutique, Chimique, de l'Huile Alimentaire, des Industries Alimentaires, la régénération de produits Complets est possible avec un plateau d'aspiration. Les modèles **GMP et ZERO HOLD UP** sont disponibles, les modèles sont disponibles en 8", 14", 18", 24" et 33". Matériel de construction en SS304, SS316, PP, PVDF, Hastelloy, Monel etc



Le Filtre à Pression Horizontal (rétraction coque ou rétraction lot) comprend un récipient à pression horizontal, des feuilles de filtre, un montage vibreur pneumatique, boîtier de structure supérieure, bloc hydraulique pour ouverture/fermeture de l'anneau du capot, et rétraction coque ou lot. Les feuilles du filtre sont montées sur un manifold de sortie central, avec joint d'anneau "O" parfait. Surface de filtration entre 2 m² et 200 m². Possibilité de décharge des résidus à sec ou humides.



Filtre-Feuilles à Pression Vertical. Pour filtration des liquides avec contenus solides jusqu'à 7%. Pas besoin de toile filtrante. Entraînement automatique des résidus de filtration par vibreur pneumatique ou vanne oscillante. Possibilité de décharge sèche ou humide des résidus. Surface de filtration jusqu'à 120 m².

Applications : Résines, terres décolorantes / charbon actif, pétrole brut, soufre, catalyseur au nickel, glucose, acides gras, saumure, frigérisation,

Les éléments du filtre sont produits avec une conception à « 5 » ou « 3 » couches, rivées ou boulonnées en fonction des cas. Après des années d'expérience dans la fabrication des éléments de filtre et au regard d'une excellente fabrication, beaucoup d'entreprises européennes sont nos clients OEM. Les éléments du filtre enveloppés dans des tissus de filtrage sont également disponibles.



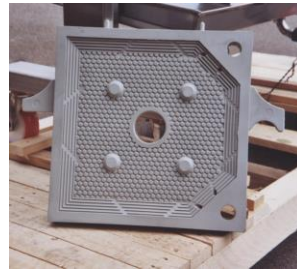
Sharples



DERNIERES REFERENCES :

**18 FILTRES VERTICAUX A LA
SOCIETE SAIPOL/LESIEUR**

FILTRE PRESSE 40X40 – 50 X 50 – 60 X 60 POUR HUILE VEGETALE



LIATECH



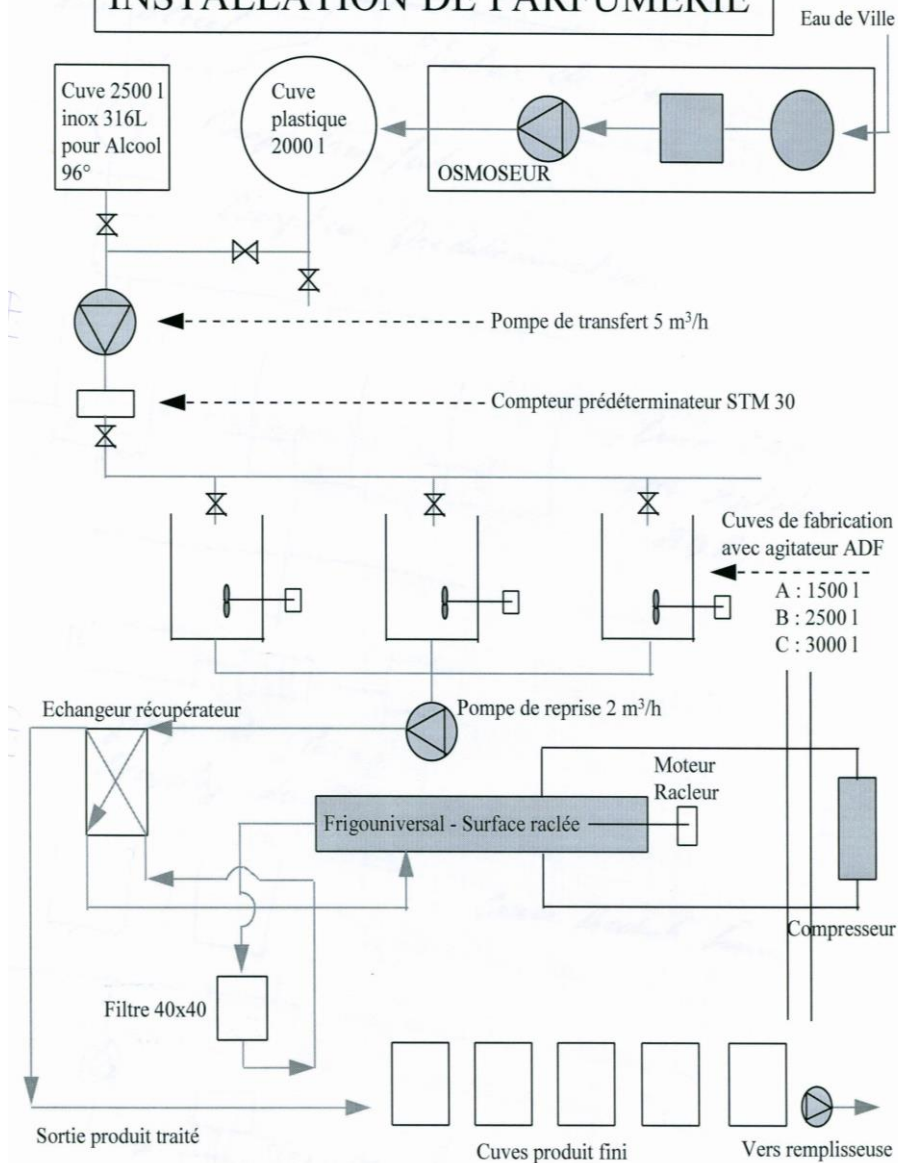
PARFUM
PARFUM

10, rue des Meuniers
Parc d'Activités d'Egly
91520 EGLY
France



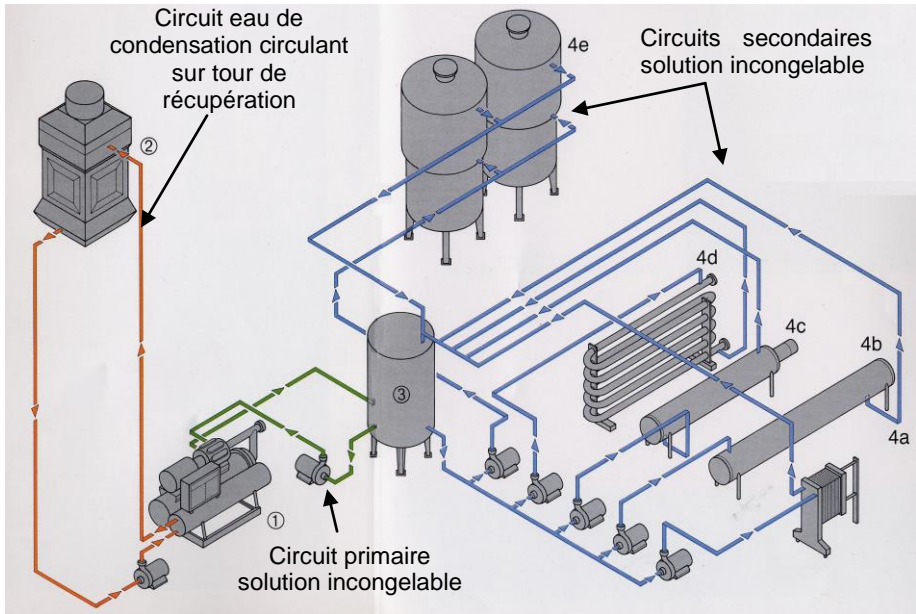
Tél. (33) 01.69.26.00.65
Fax. (33) 01.64.90.17.45
liatech@orange.fr
www.liatech.fr

INSTALLATION DE PARFUMERIE



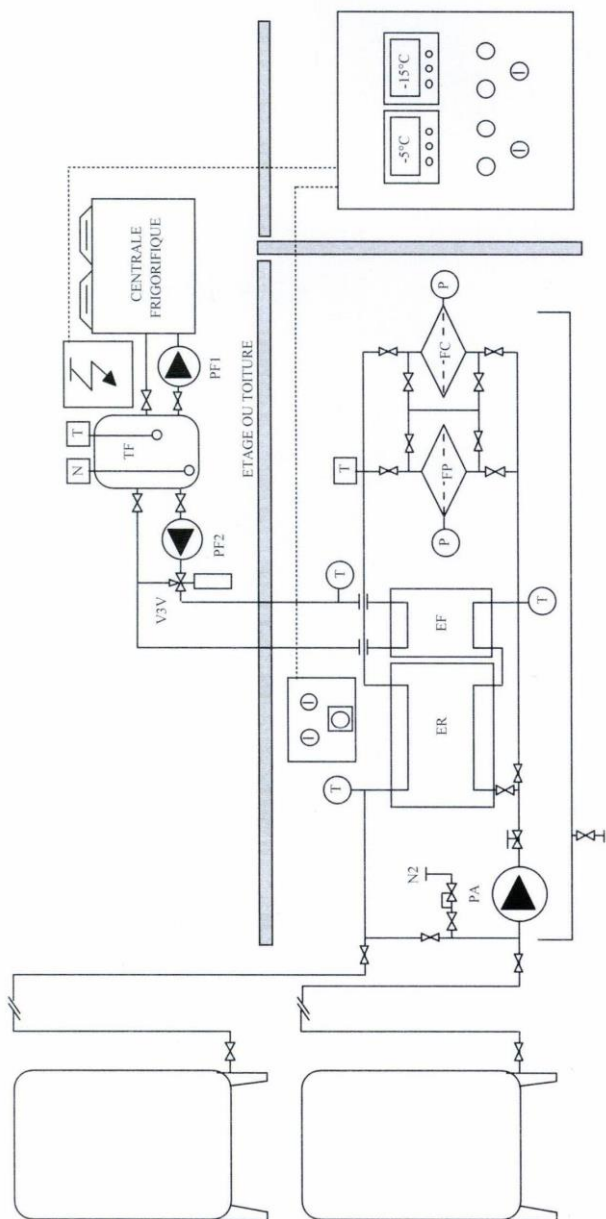
INSTALLATION A REFRIGERATION INDIRECTE

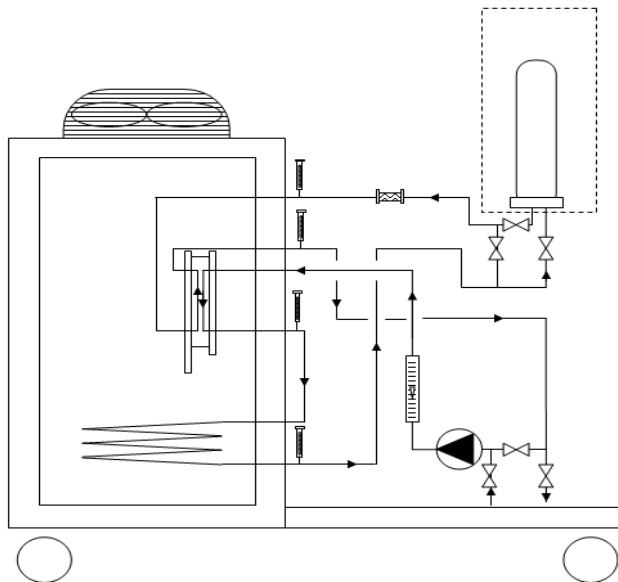
Une installation type se compose d'un échangeur de chaleur pour la réfrigération du liquide de processus à contre-courant avec le fluide intermédiaire, d'un réservoir poumon du fluide intermédiaire, d'une centrale frigorifique avec évaporateur, compresseur, condensateur à eau ou à air d'une pompe de circulation du fluide intermédiaire entre échangeur de chaleur, réservoir poumon et centrale frigorifique



- 1 - Centrale frigorifique pour refroidissement solution incongélable
- 2 – Tour de refroidissement eau de condensation
- 3 – Réservoir poumon de la solution incongélable
- 4a – Echangeurs à plaques
- 4b – Echangeurs à faisceau tubulaire
- 4c – Echangeurs à surface raclée
- 4d – Echangeurs à tuyaux concentriques
- 4e – Réservoirs avec double paroi

SCHEMA TYPE D'INSTALLATION DE GLACEUR DE PARFUMS





FONCTIONNEMENT

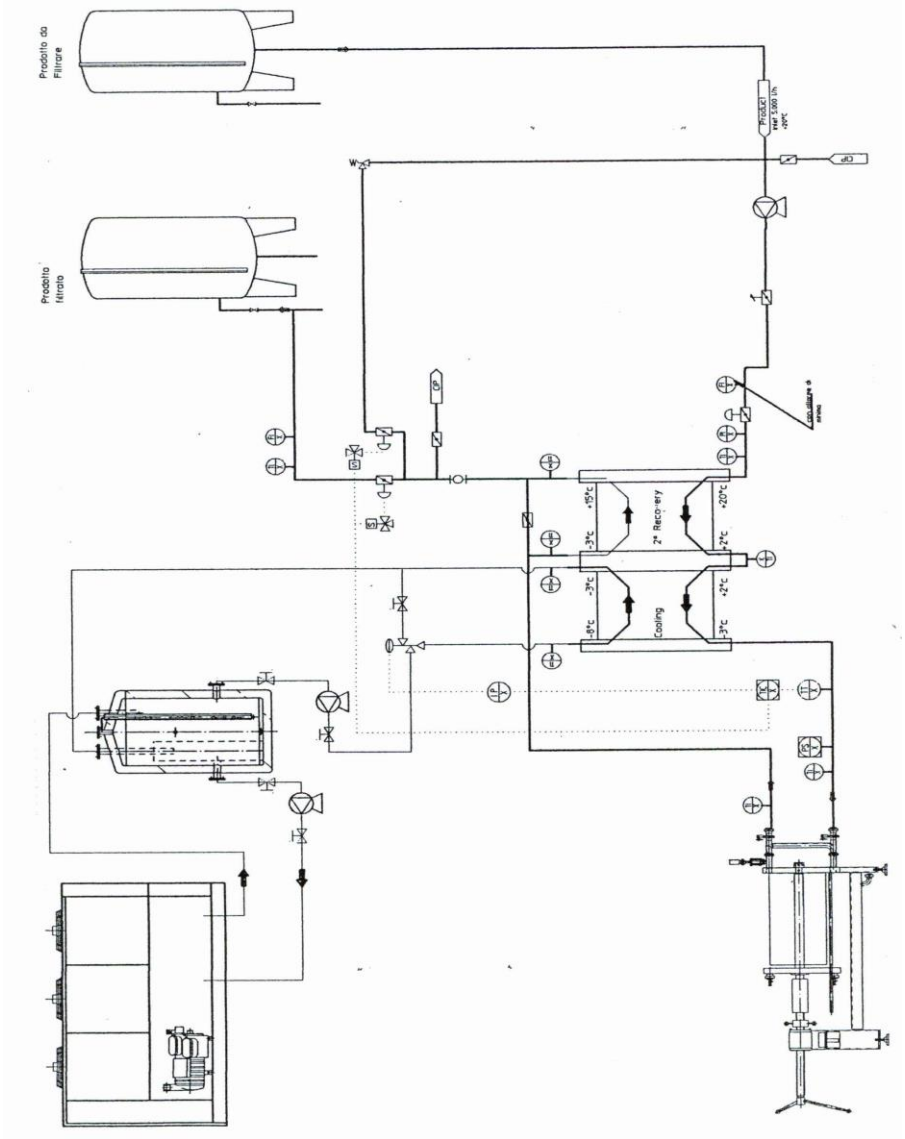
Le produit à traiter est aspiré par la pompe dans la cuve de produit brut et il est envoyé dans le glaceur via un débitmètre à flotteur permettant à l'opérateur d'ajuster le débit.

Lorsque le circuit parfum de l'appareil est rempli et purgé de l'air contenu, l'opérateur établit, au moyen des vannes à commandes manuelles, le circuit fermé, c'est-à-dire que le produit circule « en boucle » au travers des différents éléments qui sont, la pompe, le débitmètre, l'échangeur récupérateur, l'évaporateur du groupe froid et du filtre.

L'opérateur règle, au moyen d'une vanne à poignée micrométrique, une circulation du produit très minime.

Le groupe frigorifique est mis en service, la température du produit en circulation baissant peu à peu, l'opérateur ajustera cette dernière en ouvrant la vanne de réglage du débit jusqu'à obtention de la température de traitement désirée indiquée sur le thermomètre de sortie du produit froid avant filtration.

Lorsque la température de traitement est atteinte, l'opérateur pourra fermer la vanne du circuit fermé tout en ouvrant la vanne de départ du produit vers la cuve de réception du produit traité.



CUVE PALETTE INOX 304 ET 316 DE 500 LITRES A 1250 LITRES



MODELE PL



MODELE PFC



MODELE PC



MODELE SBP



MODELE PLI



MODELE PFCI

Les conteneurs sont conçus pour répondre à des exigences de faible coût, de flexibilité, d'écologie, de sécurité, de simplicité d'utilisation et d'entretien.

Le réservoir, réalisé exclusivement en acier inox pour garantir la compatibilité avec à peu près tous les produits, est abondamment surdimensionné pour pouvoir supporter un emploi dur et prolongé dans le temps.

Les fonds sont moulés à froid et ont une forme optimale pour éviter des stagnations et des dépôts liquides.

Une structure de grande résistance protège le réservoir et les équipements de chargement / déchargement et, simultanément, confère une remarquable fonctionnalité d'emploi ayant été conçue pour permettre le déplacement du conteneur palettisé avec des chariots élévateurs, transpalette, grue, etc.

La connexion entre cage et réservoir, par interposition de tampons en caoutchouc, élimine les dommages dus aux chocs, vibrations ou corrosions galvaniques.

Tous les conteneurs (IBC-GRV) pour le transport routier, ferroviaire et maritime de produits dangereux sont homologués selon les réglementations UN/ADR/RID prévues et ont été soumis aux essais relatifs.



ADOUCCISSEUR



ADOUCCISSEUR TWIN REF. TW9130-3/4''-SE COMPLET COMPOSE DE:

- 2 bouteilles composites + tubes plongeurs crépinés
- 1 vanne FLECK – 9100 TWIN – compteur Noryl 3/4'' – Timer électronique SE
- 2 x 30 L. résine adoucissement, qualité alimentaire
- 1 bac 150 L. équipé avec : plancher, puits, trop-plein, vanne à saumure

REFERENCE	BOUTEILLE	RESINE	BAC A SEL	PRIX UHT DEPART
TW9110	6-35	2x10L	100L	
TW9115	7-35	2x15L	100L	
TW9125	9-35	2x25L	100L	
TW9130	10-35	2x30L	150L	
TW9150	10-54	2x50L	150L	
TW9175	13-54	2x75L	200L	
TW91100	14-65	2x100	300L	
TW91125	16-65	2x125L	300L	

Tous les adoucisseurs série TW sont équipés avec :

- Vanne Fleck
- Résine qualité alimentaire
- Vanne à saumure double sécurité
- Bouteille composite
- Bac à saumure polyéthylène

Ces appareils sont dimensionnés sans gravier



OSMOSEUR PROFESSIONNEL



Lavage



Alimentation



Boisson

Caractéristiques techniques

Dimensions LxPxH mm	153 x 451 x 453
Poids Kg	20
Niveau sonore équivalent en service (dB A)	< 70
Membranes (2)	30x12 / 300 GPD
Filtration externe	Bloc charbon actif TO 10

Caractéristiques hydrauliques

Température minimum	5° c
Température maximum	30° c
Débit minimum d'alimentation	6.5 litres / mn
Pression maximum d'alimentation	3 bar
Pression minimum d'alimentation	1.5 bar

Ambiance

Humidité relative maximum	90%
Température ambiante minimum	3° c
Température ambiante maximum	40° c

Alimentation électrique

Type	Monophasé avec terre
Tension nominale	230 V
Fréquence	50 Hz
Ampérage absorbé	1.1 A
Puissance	180 W
Fusible de protection de la carte	T3 15A
Fusible Alimentation	F5A

Perméat

Debit maximum à 15° c	120 litres / heure
Débit avec contrepression de 3 bar à 15° c	90 litres / heure
Recouvrement	50%

PLAN D'UN FILTRE HORIZONTAL

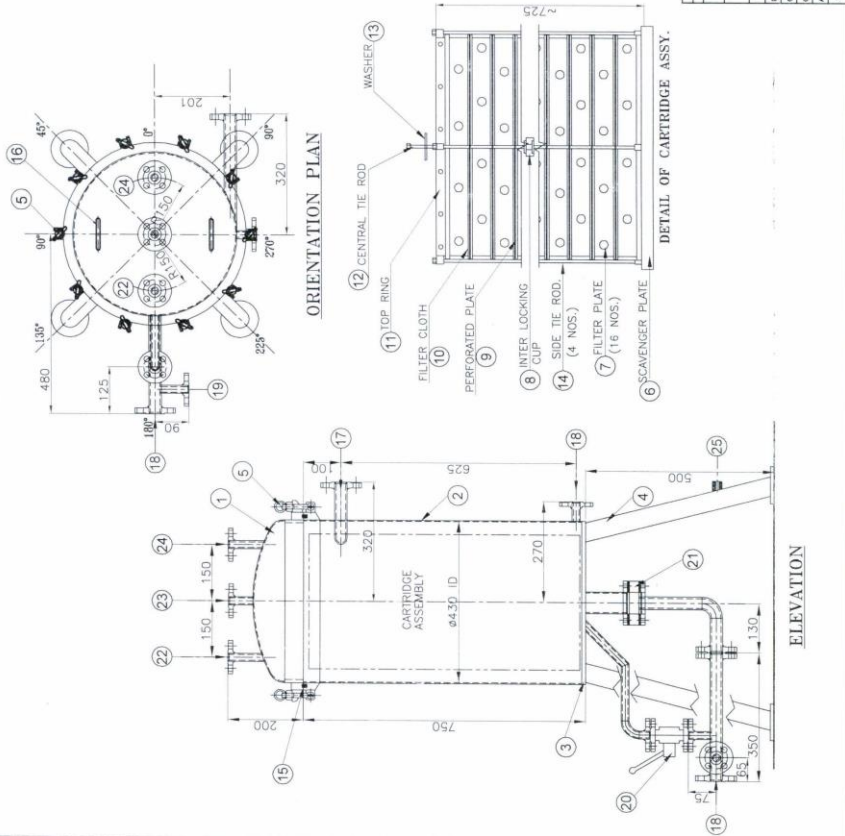
DESIGN DATA	
DESIGN ACC. AS PER ASME SEC. VIII DIV 1	
1) DESIGN PRESSURE 490 CM 2	6
2) DESIGN TEMPERATURE 100° C	4
3) HYDRO TEST PRESSURE 490 CM 2	6
4) DESIGN TEMPERATURE 100° C	
5) WORKING TEMPERATURE 50° - 100° C	
6) CORE HOLDING CAPACITY LITRES 550 mm ³	
7) FILTRATION AREA 0.93	

25) LEADING BUSH	SS 304	1	
24) LOCK WRENCH - 45.188 x 105#	SS 304	1	
23) LOCK WRENCH - 45.188 x 105#	SS 304	1	
22) SAFETY VALVE - 15.188 x 105#	SS 304	1	
21) PLATE FOR CENTRE TIE ROD TIGHTING	SS 304	SOLID	
20) BYPASS VALVE - 15.188	SS 304	1	
19) SAMPLE COOK - 15.188 x 105#	SS 304	1	
18) SOCKET - 725.388 x 105#	SS 304	1	
17) HANDLE - 45.188 x 105#	SS 304	2	
16) HANDLE	SS 304	2	
15) MAIN GASKET	SEALCON	Ø151.00	
14) EDGE ROD WITH NUT & WASHER	SS 304	SOLID	
13) WASHER	SS 304	SOLID	
12) CENTRE TIE ROD	SS 304	SOLID	
11) TOP RING	SS 304	SOLID	
10) FILTER CLOTH	PP	3 M/GALCON	
9) PERFORATED PLATE	SS 304	SOLID	
8) INTER LOCKING CLIP	SS 304	2 mm	
7) FILTER PLATE	SS 304	SOLID	
6) SCAVENGER PLATE	SS 304	SOLID	
5) SCOURING BRUSH	SS 304	16 mm	
4) SCOURING BRUSH	SS 304	50 mm COILSPE	
3) BALL	SS 304	3 mm	
2) BALL	SS 304	3 mm	
1) TOP DRUM	SS 304	3 mm	
NO.	DESCRIPTION	MAT.	REMARK
			DTY

NOTE - ALL DIMENSIONS ARE IN MM UNLESS OTHERWISE SPECIFIED.
* A CONVERSION TABLE WILL BE PROVIDED.

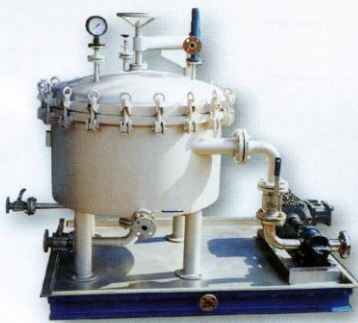
CD	REV	ISSUE	REASON	CHKD BY	CHKD BY	APPR BY	DATE

NO.	DATE	QUANTY
CHKD BY : DM	18 APR 13	REVISION BY :
CHKD BY : MP		ISSUED BY :
APPR BY : DM		SCALE :
SCALE	DRG NO :	REV. NO. :
	OF 1	OF 1



HORIZONTAL PLATE CLOSED FILTER

Sharplex horizontal plate closed filter is used for filtration of small batches in Pharma, Chemical, Edible oil, Food Industries, Complete products recovery is possible with scavenger plate. GMP models are available, models are ranging from 8", 14", 18", 24" & 33". Material of construction in SS304, Ss316, PP, PVDF, Hostelloy more etc.



Standard Model
Horizontal Plate Closed Filter



Zero hold up Horizontal Plate Closed
Filter with Hydraulic Tightening



Filter Cartridge

Applications

- Pharma & Food
- Processing
- Varnish
- Lacquer
- Resin
- Beverage
- Edible oil etc.



Skid mounted unit with
piping and valves

HORIZONTAL

ENGINEERING / NOS REFERENCES ETUDES ET REALISATIONS EN SECTEUR ALIMENTAIRE



INSTALLATION DE FILTRATION DE CHAMPAGNE DEBOURBAGE A SEC NOUVELLE GENERATION DE FILTRE KIESELGUHR POUR ALCOOL SELON LA NORME ATEX





GROUPE DE FROID



PALETTE DE FILTRATION



**FILTRES TANGENTIELS NITOR SMART 40M2
ET NITOR SMART 80M2**



**FILTRE TANGENTIEL
DYNAMOS**



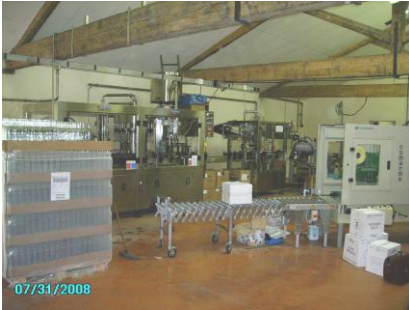
ECHANGEUR

NOS REALISATIONS : INSTALLATION D'UNE LIGNE D'EMBOUEILLAGE ISOBAROMETRIQUE AVEC FILTRATION CLE EN MAIN

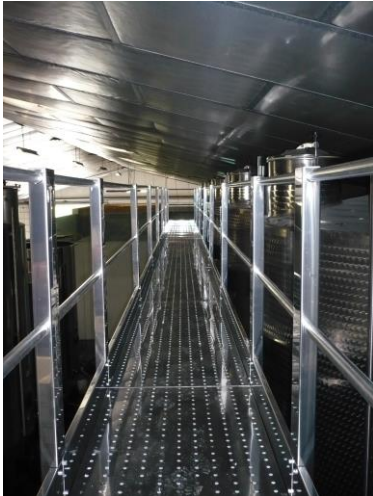


**REPLISSAGE ET PASTEURISATION DE
BOUTEILLES DE VINS MOUSSEUX
PALETTE DE FILTRATION NEP/CIP DE
NETTOYAGE
CADENCE 4000 B/H 0.75 L**

NOS REALISATIONS



LIGNE D'EMBOUEILLAGE COMPLETE – ALCOOL



CUVERIE COMPLETE AVEC PASSERELLE

NOS REALISATIONS



LIVRAISON CUVERIE PAR WAGON
EN CHARENTE



INSTALLATION CUVERIE - REUNION



STATION DE POMPAGE TAHITI



FILTRATION D'EAU - CONGO



LAIT DE COCO - SRI LANKA



PROCESS COMPLET
TRAITEMENT D'EAU

ENGINEERING : ETUDES ET REALISATIONS EN SECTEUR ALIMENTAIRE



17 SKIDS REALISES POUR UNE LEVURERIE AU MALI



CHAINE DE PASTEURISATION TUNNEL
ILE DE LA REUNION



REALISATION D'UN PROCESS
TRAITEMENT D'EAU
REMINERALISATION



FILTRES A CHARBON, SABLE, TAMISEUR LIBAN

NOS REALISATIONS



**TRAITEMENT EAU CHARBON
UV GUADELOUPE**



**MISE EN PLACE CUVERIE
REGION PARISIENNE**



MISE EN PLACE CUVERIE 50M3



**CUVES DE MACERATION DISTILLERIE
ILE DE LA REUNION**



CHAINE COMPLETE DE TRAITEMENT D'EAU CHINE



NOS REALISATIONS



Station CIP 2 cuves avec chauffage



OSMOSEUR 800



Filtre kieselguhr automatique 400 hl/h
Moët & Chandon



Station de filtration mixte :
Filtre à plaques et filtre à membrane



Froid continu 200 hl/h
Laurent Perrier



Laveuse automatique d'occasion,
révisée et garantie



GROUPE DE FROID POUR ALCOOL ET PARFUM AVEC ECHANGEUR A PLAQUE, RECUPERATEUR ET FILTRATION



GROUPE DE FROID POUR ALCOOL, -8 -10°C AVEC FILTRE A PLAQUE 40X40 ETANCHE

NOS REALISATIONS



GRUPE FROID AVEC CUVE TAMPON ET EAU GLYCOLEE



**PALETTE DE FILTRATION
AVEC POMPE MOBILE**



INSTALLATION TYPE BRASSERIE POUR FABRICATION WHISKY



MOULIN + VIS + EAU CHAUDE



CIP



FERMENTEUR 25HL



HYDRATEUR