

BRASSERIE COMPLÈTE - 10 HL

Brasserie artisanale complète, opérationnelle et centrée autour d'une salle de brassage IFIND de 10 hl (2016). La ligne est équipée d'une meunerie avec moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h) et d'un système de refroidissement à deux étages avec récupération d'eau chaude.

L'ensemble inclut :

- Fermentation/Garde : 2 fermenteurs ATMO IFIND (10 hl utiles) et 4 tanks de garde IFIND (1.084 L, 3 bar), complétés par 2 tanks de service MUELLER (500 L, 3,9 bar).
- Embouteillage : Soutireuse ISO linéaire JS MASCHINEN H4 (2017) (4 becs, 400 bph en 33 cl) et étiqueteuse DMC MEGA2 R (2018) (500 bph, corps et dos).
- Services Généraux : Générateurs de vapeur GHIDINI BENVENUTO (90 Kw), Groupe froid MTA TWE EVO081 (16,5 Kw), Compresseur ATLAS-COPCO (10 bar), et traitement d'eau (Adoucisseur + Osmose inverse).

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-------------------------------------|--|
| Salle de Brassage (Marque/Année) | IFIND (2016) |
| Capacité Brassage | 10 hl par brassin |
| Configuration Vaisseaux | Empâtage/Ébullition (double enveloppe), Filtre/Whirlpool intégrés |

| | |
|------------------------------|---|
| Meunerie | Moulin SOMMER UNIVERSAL 22 (100 Kg/h, aspiration) |
| Refroidissement Moût | 2 étages (Eau/Glycol) avec récupération de chaleur |
| Bâche Eau Chaude | 20 hl (avec serpentin vapeur) |
| Cuves de Fermentation (ATMO) | 2 x 10 hl utile (12,5 hl total, IFIND 2016) |
| Tanks de Garde (Pression) | 4 x 1.084 L (IFIND 2016/2019, Pression 3 bar) |
| Tanks de Service (Pression) | 2 x 500 L (MUELLER, Pression 3,9 bar) |
| Soutireuse (Marque/Année) | JS MASCHINEN H4 (2017), linéaire 4 becs |
| Cadence Soutirage | 400 bph (33 cl), Compatible 33 à 100 cl |
| Étiqueteuse (Marque/Année) | DMC MEGA2 R (2018), Corps et dos |
| Cadence Étiquetage | 500 bph |
| Groupe Froid (Chiller) | MTA TWE EVO081 (2016), 16,5 Kw / 20.000 frigories/h |
| Générateurs Vapeur (2) | GHIDINI BENVENUTO (2016), Total 90 Kw (8,5 bar) |
| Compresseur | ATLAS-COPCO LFX 2.0 (2014), 10 bar |
| Traitement d'eau | Adoucisseur DUPLEX + Osmose inverse 200 L/h |
| Divers | Skid CIP, Pompe mobile INOXPA SE20 (2016), Matériel de Laboratoire (Haffmans) |



WALLART

USED EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY

BRASSERIE COMPLETE (50 HL X 8 BRASSINS PAR JOUR)

Brasserie complete en parfait etat, y compris

Manutention du malt

- Silo à malt (18 tonnes)
- Installation big bag (1000 kg) pour malt spéciaux
- Moulin (1600 kg/h)
- Caisse à farine 4000 kg
- Convoyeurs

Salle de brassage (50 hl / brassins)

- Salle 5 vaisseaux Easy Brau Velo
 - Récipient de brassage
 - Lauter Tune
 - Réservoir tampon
 - Récipient à ébullition

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

- Tourbillon
- 3 bâches à eau
- 4 brassins en 12 heures

Levurerie

- 2 cuves de 500 litres sur skid
- Cuve de récupération des vieilles levures de 50 hl

Fermentation

- 8 cuves x 100 hl net
- 2 cuves x 200 hl net

Traitement de la bière

- Centrifugeuse à bière
- Carbonateur 60 hl / heure
- Station de dosage d'arômes

Tank de bière filtrée

- 1 cuve x 200 hl

CIP

- 4 x 20 hl pour la centrifugeuse et les cuves
- 2 x 10 hl pour la ligne de fût
- 2 x 2 hl pour la levurerie

Ligne de fûts

- 200 fûts par heure (fûts Polykeg 24 litres)

Services généraux

- Chaudière à vapeur 1500 kg/heure
- 2 compresseurs d'air de 174 m³/h chacun
- Centrale de refroidissement (196 kW)
- Traitement d'eau par osmose inverse 6000 litres / heure

Usine d'effluents

- 40 m³ par jour

SALLES DE BRASSAGE NEUVES - 5 À 20 HL

Salles de brassage modulaires et neuves, de construction européenne. Ces installations sont disponibles dans une gamme de capacités allant de 5 hl à 20 hl par brassin. Elles représentent une solution clé en main, prête à être configurée selon les besoins spécifiques du client.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-------------------|-----------------------------|
| Statut | Neuves |
| Origine | Construction Européenne |
| Capacité Nominale | De 5 hl à 20 hl par brassin |

SALLE DE BRASSAGE - TMCI

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

PADOVAN - 20 HL

Salle de brassage complète TMCI PADOVAN (type Flexbrau) d'une capacité de 20 hl par brassin, permettant de brasser des bières jusqu'à 22° Plato (charge de malt max. 600 kg). L'installation inclu :

Meunerie :

- Auge à malt (600 kg max)
- Moulin
- Convoyeur à chaînes

Salle de brassage 2 vaisseaux de 20 hl (type Flexbrau) :

- 1 cuve pour empâtage, ébullition, whirlpool (correction automatique du PH de l'eau)
- 1 cuve filtre
- 1 cuve tampon de 20 hl
- Refroidisseur de moût
- Système de récupération des condensats
- Aération du moût
- Bâche à eau chaude (60 hl)
- Bâche à eau froide (40 hl)
- Pompe de transfert avec variateur de fréquence

Services généraux :

- Chaudière vapeur Mazzi Arturo de 400 kg / heure avec adoucisseur d'eau et traitement chimique
- Compresseur d'air 6 bar de Mauguier type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convener jusqu'à 100 hl de capacité de fermentation)

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|----------------------|---|
| Marque/Constructeur | TMCI PADOVAN |
| Capacité Nominale | 20 hl par brassin |
| Densité Max. Brassée | 22° Plato |
| Charge Malt Max. | 600 kg par brassin |
| Configuration | 2 vaisseaux |
| Meunerie | Auge (600 kg max), Moulin, Convoyeur à chaînes |
| Vaisseaux Inclus | Cuve Empâtage/Ébullition/Whirlpool (correction PH auto), Cuve Filtre |
| Cuves Tampons/Eau | Cuve tampon 20 hl, Bâche à eau chaude 60 hl, Bâche à eau froide 40 hl |
| Refroidissement Moût | Inclu, avec aération du moût et récupération des condensats |
| Pompe | Pompe de transfert avec variateur de fréquence |
| Chaudière Vapeur | Mazzi Arturo, 400 kg/heure (avec adoucisseur et traitement chimique) |

| | |
|-----------------|---|
| Groupe Froid | 28,4 KW (convient jusqu'à 100 hl de fermentation) |
| Compresseur Air | Mauguiere MAV50 (6 bar) |

SALLE DE BRASSAGE - 20 HL

Salle de brassage complète CoEnCo construite en 2017, d'une capacité nominale de 20 hectolitres (hl) par brassin. Cette installation à deux vaisseaux est chauffée à la vapeur et intègre une meunerie complète avec un moulin HEGER MM80. Elle permet de réaliser deux brassins complets avec nettoyage (CIP) en 16 heures. Le refroidissement est assuré par un échangeur ALFA-LAVAL double étage (eau puis glycol)

Cette salle de brassage est composée de trois modules principaux :

- Meunerie et Transfert du Malt :
 - Moulin HEGER type MM80 : Capacité de broyage élevée (400 à 500 kg / heure).
 - Caisse à farine : Grande capacité de stockage (700 kg).
 - Vis sans fin : Assurent le transfert entre la trémie, le moulin, la caisse à farine et la cuve d'empâtage.

- Salle de Brassage 20 hl (CoEnCo 2017) :

- Vaisseau n° 1 (Polyvalent) : Gère les fonctions d'Empâtage, d'Ébullition et de Whirlpool. Il dispose d'un système de pré-empâtage en entrée.
- Vaisseau n° 2 (Filtration) : Composé de la Cuve-filtre et d'une Cuve tampon située juste en dessous.
- Capacité de Traitement du Malt :
 - Le système est dimensionné pour verser 400 kg de malt pour une bière à 5,8° ou 650 kg pour une bière plus forte à 8,3°.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| Marque Principale | CoEnCo |
| Année de Construction | 2017 |
| Configuration | 2 Vaisseaux |
| Capacité Nominale | 20 hl par brassin |
| Chauffage | Vapeur |
| Performance Production | 2 brassins + CIP en 16 heures |

TOILES DE FILTRATION POUR FILTRE MEURA - 2001

Toiles de filtration destinées aux filtres-presses MEURA 2001. Elles sont fabriquées à partir de Polypropylène (PP) à 100 % (PPD3115), en mono/monofilament. Ces toiles sont calandrées, de couleur noire, et présentent des dimensions de 1850 x 1650 mm. Elles offrent une finesse de filtration optimale avec une taille de mailles de 164 µM et une excellente perméabilité à 1000 L/min/dm² sous 200 Pa.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Compatibilité Machine | Filtre-presse MEURA 2001 |
| Dimensions | 1850 x 1650 mm |
| Matériau | 100 % PP (Polypropylène) / PPD3115 |
| Structure | Mono/monofilament |
| Finition | Calandré |
| Poids Surfaciq ue | 300 g/m ² |
| Taille de Mailles | 164 µM |
| Épaisseur | 0,55 µM |
| Perméabilité | 1000 l/min/dm ² @ 200 Pa |
| Couleur | Noire |

FERMENTEURS - 10HL

Fermenteurs de 10 hl (12,5 hl total) capables de supporter une pression de 3 bar. Dotées d'une isolation de 80 mm, ces cuves possèdent deux zones de refroidissement (virole et cône) pour le glycol. Elles intègrent les équipements de sécurité (surpression/casse-vide) et de contrôle (bondonnage).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|--------------------------|---|
| Capacité Nominale | 10 hl |
| Capacité Totale | 12,5 hl |
| Pression de Travail | 3 bar |
| Isolation | 80 mm |
| Zones de Refroidissement | 2 zones (1 virole, 1 cône) |
| Contrôle Froid | Électrovanne pour le glycol |
| Équipement (Général) | Boule CIP, Porte trou d'homme, Prise d'échantillon, Sonde de température |
| Sécurité | Système de sécurité surpression & casse-vide, Bondonnage |

FERMENTEUR - 15 HL

Fermenteur inox 15 hL (18 hL brut) de 2022, avec refroidissement glycol, porte trou d'homme latérale, robinet d'échantillon, boule de lavage et bondonneur. Pression de service 0,99 bar.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|-----------------------|------------------------------------|
| Fabricant | Rabek (Allemagne) |
| Année de construction | 2022 |
| Volume brut / net | 18 hL / 15 hL |
| Dimensions | H 2930 mm × Ø 1350 mm |
| Pression | Service 0,99 bar - Épreuve 1,3 bar |
| Refroidissement | Glycol |
| Matériel | Inox |
| Nombre de cuves | 1 unité |

FERMENTEURS - KASPAR SCHULZ - 20 HL - 5 UNITÉS

Lot de cinq cuves de fermentation isobarométriques (cylindro-coniques) construites par Kaspar Schulz entre 2012 et 2018. Chaque cuve offre un volume net de 20 hl et supporte une pression de service de 3 bars.. Elles sont équipées d'une isolation de 100 mm et de trois poches de refroidissement au glycol.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Marque/Constructeur | Kaspar Schulz |
| Années de Construction | Entre 2012 et 2018 |
| Quantité | 5 fermenteurs |
| Volume Net | 20 hl (2000 litres) |
| Volume Total | 2416 litres |
| Pression Maximale | 3 bar |
| Isolation | 100 mm |
| Refroidissement | 3 poches de refroidissement au glycol |
| Hauteur Hors Tout | 3174 mm |
| Diamètre | 1495 mm |

FERMENTEURS - 300 HL - 9 UNITÉS

Lot de neuf fermenteurs construits par Holvrieka en 1997, d'une capacité totale de 300 hl chacun. Ces cuves sont conçues pour une pression de service de 1 bar (testée à 1,3 bar) et reposent sur pieds.

Elles présentent un système de refroidissement précis et une isolation détaillée :

- Refroidissement : 3 zones (2 sur le côté, 1 sur le cône).
- Isolation : Mousse de polyuréthane (avec *cladding* sur le cône, sans *cladding* sur la virole).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Marque/Constructeur | Holvrieka |
| Année de Construction | 1997 |
| Quantité disponible | 9 cuves |
| Capacité Totale | 300 hl |
| Pression de Service | 1 bar (testé à 1,3 bar) |
| Zones de Refroidissement | 3 zones (2 côté, 1 cône) |

| | |
|----------|------------|
| Hauteur | ~ 7.500 mm |
| Diamètre | ~ 2.900 mm |

FERMENTEURS - 878 HL

Cuves de fermentation extérieures (*out*) construites par GROSS, offrant un volume brut de 878 hl (840hl pour la garde et 725 hl net pour la fermentation). Elles sont conçues pour une pression d'épreuve de 2,6 bar. Ces cuves sont isolées avec 100 mm de matériau et sont équipées de quatre zones de refroidissement totalisant 28,5 m² (3 sur la virole, 1 sur le cône). Elles sont optimisées pour le refroidissement à l'ammoniac (NH3), mais peuvent également fonctionner au glycol.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|---------|
| Marque/Constructeur | GROSS |
| Volume Brut | 878 hl |
| Volume Net (Garde) | 840 hl |
| Volume Net (Fermentation) | 725 hl |
| Pression d'Épreuve | 2,6 bar |
| Isolation | 100 mm |

| | |
|---------------------------|---|
| Nombre de Zones Froid | 4 zones |
| Surface Froid (Virole) | 3 zones ($3,1 \text{ m}^2 + 11,2 \text{ m}^2 + 11,2 \text{ m}^2$) |
| Surface Froid (Cône) | 1 zone (3 m^2) |
| Total Surface Froid | $28,5 \text{ m}^2$ |
| Fluide de Refroidissement | Optimisées pour Ammoniac (NH3), compatibles Glycol |

FERMENTEUR - 910 HL

Cuves de fermentation construites par Holvrieka, offrant une grande capacité brute de 910 hl (soit 770 hl net). Ces cuves sont conçues pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar, permettant ainsi la fermentation sous légère pression et la carbonatation. Elles sont équipées de poches de refroidissement au glycol pour un contrôle précis de la température.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|---------------------|-----------|
| Marque/Constructeur | Holvrieka |
| Capacité Brute | 910 hl |
| Capacité Nette | 770 hl |
| Pression de la Cuve | 1,5 bar |

Refroidissement

Poches de refroidissement au glycol

FERMENTEURS - 1522 HL - 8 UNITÉS

Lot de huit fermenteurs, construits par Gjettermann & Nielsen (Danemark). Chaque cuve offre une capacité brute de 1522 hl (capacité nette de 1350 hl) et est conçue pour opérer sous une pression de travail de 0,8 bar. Le contrôle de la température est assuré par deux zones de refroidissement utilisant l'ammoniac.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Marque/Constructeur | Gjettermann & Nielsen (Danemark) |
| Quantité disponible | 8 cuves |
| Capacité Brute | 1522 hl |
| Capacité Nette | 1350 hl |
| Pression de Travail | 0,8 bar |
| Zones de Refroidissement | 2 zones |
| Fluide de Refroidissement | Ammoniac |

FERMENTEURS - 1700 HL - 4 UNITÉS

Lot de quatre fermenteurs construits par Holvrieka. Chaque cuve offre une capacité brute de 1700 hl et est conçue pour une pression de travail de 1 bar.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------|---------------------------------|
| Marque/Constructeur | Holvrieka |
| Quantité disponible | 4 cuves |
| Capacité Brute | 1700 hl |
| Matériaux | Inox 1.4301 |
| Pression de Travail | 1 bar |
| Isolation | Mousse de polyuréthane (130 mm) |
| Refroidissement | Glycol (6 zones) |
| Poids à Vide | 13.000 kg |
| Hauteur Totale | 13.000 mm |
| Diamètre | 4100 mm |

FERMENTEURS - 2065 HL - 12 UNITÉS

Lot de douze fermenteurs, construits par Gjettermann & Nielsen (Danemark). Chaque cuve offre une capacité brute de 2065 hl et est conçue pour opérer sous une pression de travail de 0,8 bar. Le contrôle de la température est assuré par trois zones de refroidissement utilisant l'ammoniac.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------|----------------------------------|
| Marque/Constructeur | Gjettermann & Nielsen (Danemark) |
| Quantité disponible | 12 cuves |
| Capacité Brute | 2065 hl |
| Pression de Travail | 0,8 bar |
| Zones de Refroidissement | 3 zones |
| Fluide de Refroidissement | Ammoniac |

CUVES DE STOCKAGE À PRESSION - 314 HL - 4 UNITÉS

Lot de quatre cuves de stockage en Inox sur pieds, d'une capacité unitaire de 314 hl chacune. Ces cuves sont conçues pour opérer sous pression (1,5 bar). Elles sont entièrement équipées, incluant une boule de nettoyage (CIP), une porte trou d'homme et un système de pesons.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Quantité disponible | 4 cuves |
| Matériaux | Inox |
| Installation | Sur pieds |
| Volume Unitaire | 314 hl |
| Pression de Travail | 1,5 bar |
| Équipement | Boule de CIP, Porte trou d'homme |
| Mesure/Contrôle | Pesons (système de pesage) |

CUVES À PRESSION - 20 HL - 3 UNITÉS

Trois cuves à pression à fond bombé, capacité utile 20 hL, équipées d'une porte de trou d'homme, sonde de température, robinet d'échantillon, unité de bondonnage, cuve calorifugée et une zone de refroidissement glycol.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------------------|---|
| Fabricant | VÝVÝROBNÍ PODNIK ÚSTÍNAD (République tchèque) |
| Nombre de cuves | 3 unités |
| Capacité totale par cuve | 22,8 hL |
| Capacité utile par cuve | 20 hL |
| Pression de service | 1,5 bar |
| Refroidissement | 1 zone glycol |
| Isolation | Cuve calorifugée |

TANK DE BIÈRE FILTRÉE - 40 HL

Tank de Bière Filtrée (TBF) moderne de construction européenne (2020). Cette cuve est fabriquée entièrement en Inox et offre une capacité nette de 40 hl (45 hl total). Elle est conçue pour le stockage de bière sous pression, avec une pression de travail de 2 bar.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Année de Construction | 2020 |
| Origine | Construction européenne |
| Matériaux | Tout inox |
| Capacité Nette | 40 hl |
| Capacité Totale | 45 hl |
| Pression de Travail | 2 bar |

TANKS DE BIÈRE FILTRÉE - 314

HL - 4 UNITÉS

Lot de quatre tanks de bière filtrée (TBF) en Inox sur pieds, d'une capacité unitaire de 314 hectolitres chacun. Ces cuves sont conçues pour opérer sous une pression de service de 1,5 bar, parfaites pour la garde et le conditionnement. Chaque tank est entièrement équipé d'une boule de nettoyage (CIP), d'une porte trou d'homme et intègre un système de pesons pour un contrôle précis du volume.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Quantité disponible | 4 cuves |
| Matériaux | Inox |
| Installation | Sur pieds |
| Volume Unitaire | 314 hl |
| Pression de Service | 1,5 bar |
| Équipement | Boule de CIP, Porte trou d'homme |
| Mesure/Contrôle | Pesons (système de pesage) |

TANKS DE BIÈRE FILTRÉE - 646 HL - 5 UNITÉS

Lot de cinq tanks de bière filtrée (TBF) en Inox sur pieds, offrant une grande capacité de 646 hectolitres chacun. Ces cuves sont conçues pour le stockage et le conditionnement sous pression, avec une pression de service de 1,5 bar. Chaque tank est entièrement équipé d'une boule de nettoyage (CIP), d'une porte trou d'homme et d'un système de pesons pour un contrôle précis de l'inventaire.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Quantité disponible | 5 cuves |
| Matériaux | Inox |
| Installation | Sur pieds |
| Volume Unitaire | 646 hl |
| Pression de Service | 1,5 bar |
| Équipement | Boule de CIP, Porte trou d'homme |
| Mesure/Contrôle | Pesons (système de pesage) |

TANKS DE BIÈRE FILTRÉE - 888 HL - 3 UNITÉS

Lot de trois tanks de bière filtrée (TBF) en Inox sur pieds, offrant une très grande capacité de 888 hectolitres chacun. Ces cuves sont conçues pour le stockage et le conditionnement sous pression, avec une pression de service de 1,5 bar. Chaque cuve est complète, incluant une boule de nettoyage (CIP), une porte trou d'homme et un système de pesons pour un contrôle précis du volume

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Quantité disponible | 3 cuves |
| Matériaux | Inox |
| Installation | Sur pieds |
| Volume Unitaire | 888 hl |
| Pression de Service | 1,5 bar |
| Équipement | Boule de CIP, Porte trou d'homme |
| Mesure/Contrôle | Pesons (système de pesage) |

FLASH PASTEURISATEUR - 10.000 L/H

Unité de flash pasteurisation (pasteurisateur HTST) capable de traiter 10 000 litres par heure. L'installation utilise un échangeur à plaques APV et comprend un chauffeur tubulaire. Elle est équipée d'une injection directe de vapeur avec récupération des condensats pour un chauffage efficace. L'armoire électrique est récente, garantissant un contrôle moderne et fiable. Un ensemble de refroidissement et de réchauffage (pour la refermentation) est inclus.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|----------------------|--|
| Cadence Nominale | 10.000 l/h |
| Échangeur Principal | Échangeur à plaques APV |
| Chauffage | Chauffeur tubulaire |
| Méthode de Chauffage | Injection directe de vapeur (avec récupération des condensats) |
| Refroidissement | 1 refroidisseur à bière (Alfa-laval) |
| Réchauffage | 1 réchauffeur de bière (pour la refermentation en bouteilles) |
| Contrôle | Armoire électrique récente |
| Pompes | 1 pompe à bière |

Accessoires

2 lanternes de couplage

CARBONATEUR - 20 HL/H

Boucle de carbonatation en continu de marque ACTEMIUM, installée en 2019. L'installation a une capacité nominale de 20 hectolitres par heure (hl/h) et est livrée complète avec un système de mesure du CO₂ et une cuve tampon de 350 litres pour stabiliser le flux.

| | |
|----------------------|-------------|
| Marque | ACTEMIUM |
| Année d'Installation | 2019 |
| Cadence Nominale | 20 hl/heure |

FILTRE KIESELGUHR - 130 HL/H

Filtre à Kieselguhr de marque FILTROX, modèle NOVOX 80/120. Conçu pour la clarification de la bière, il offre une large capacité de traitement variant de 100 à

150 hl/h, selon le produit. L'installation est complète, équipée de 28 chambres pour une surface de filtration totale de 46 m². Elle est livrée avec les accessoires nécessaires, notamment le bac de préparation du kieselguhr et ses pompes doseuses.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-----------------------|--|
| Marque/Constructeur | FILTROX |
| Modèle | NOVOX 80/120 |
| Chambres | 28 chambres |
| Surface de Filtration | 46 m ² |
| Capacité Nominale | 100 à 150 hl/h |
| Accessoires | Bac de préparation du kieselguhr et pompes doseuses. |

FILTRE KIESELGUHR - 150 HL/H

Filtre à Kieselguhr de marque SEITZ, modèle ORION 100/200. Il est actuellement équipé de 24 chambres et de 2 plaques d'extrémités, offrant une large surface de filtration de 48 m². Ce filtre peut atteindre une capacité de traitement de 150 hl/h.

L'installation inclut un ensemble complet pour la gestion du kieselguhr :

- Bac de préparation avec agitateur, pompe doseuse et pompe GEA pour la bière.
- Système d'évacuation du kieselguhr (auge avec vis sans fin motorisée et pompe à membranes).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|------------------------|--------------------------------------|
| Marque/Constructeur | SEITZ |
| Modèle | ORION 100/200 |
| Surface de Filtration | 48 m ² |
| Capacité Nominale | 150 hl/h |
| Configuration Actuelle | 24 chambres & 2 plaques d'extrémités |

CHAUDIÈRE VAPEUR - CLAYTON - 469 KG/H

Chaudière à vapeur de marque CLAYTON, modèle CSMG-30, construite en 2017. Cette unité délivre un débit de 469 kg/heure à une pression stable de 10 bar.

Elle est fournie avec cheminée et système de traitement d'eau.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| Marque/Constructeur | CLAYTON |
| Modèle | CSMG-30 |
| Année de Construction | 2017 |
| Capacité de Vapeur | 469 kg / heure |
| Pression Maximale | 10 bar |
| Accessoires Inclus | Cheminée et traitement d'eau |

SOUTIREUSE / CAPSULEUSE BIÈRE - ATMOSPHÉRIQUE

Soutireuse-capsuleuse rotative atmosphérique de marque COSTRAL, modèle COMET 3000 NG. Conçue pour la bière, cette machine atteint une cadence de 3 000 bouteilles/heure (b/h) en format 33 cl, et 1 600 b/h en 75 cl.

Elle est équipée de :

- 14 robinets de soutirage.
- 1 tête de capsulage (capsule couronne 26 mm).
- 2 jeux de formats (33 cl et 75 cl).

DÉTAILS TECHNIQUES

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Marque/Constructeur | COSTRAL |
| Modèle | COMET 3000 NG |
| Robinets de Soutirage | 14 |
| Têtes de Capsulage | 1 (pour capsule couronne 26 mm) |
| Cadence Maximale (33 cl) | 3.000 b/h |
| Cadence (75 cl) | 1.600 b/h |
| Jeux de Formats | 2 (33 cl & 75 cl) |

INSPECTRICE DE BOUTEILLES VIDÉS - HEUFT - 24.000 BPH

Inspectrice de bouteilles vides de marque HEUFT, machine construite en 2013. Elle est capable d'inspecter jusqu'à 24 000 bouteilles par heure (bph) pour le format 33 cl APO.

La machine effectue une inspection complète :

- Défauts de forme : trop haute ou trop large
- Paroi : latérale intérieure et extérieure 1x
- Col
- Fond de bouteille et une

- Liquides résiduels : double vérification

L'éjection des bouteilles non conformes est assurée par trois éjecteurs stratégiquement placés (un en entrée, deux en sortie).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|-----------------------|----------------------------------|
| Marque/Constructeur | HEUFT |
| Année de Construction | 2013 |
| Cadence Maximale | Jusqu'à 24.000 bph (x 33 cl APO) |
| Nombre d'Éjecteurs | 3 |

LIGNE VERRE ISO - 1900 BPH

Ligne d'embouteillage isobarométrique complète pour bouteilles en verre.

Elle garantit une performance élevée avec une cadence maximale de 1 900 bouteilles par heure (bph) pour le format 33 cl, et 1 200 bph pour le format 75 cl.

La ligne est composée des éléments suivants :

- Une Table rotative d'alimentation.
- Tribloc CIME CARREDU modèle GOLD DPS 12-12-1 et une capsuleuse de

26 mm.

- Une Étiqueteuse ENOS-EURO modèle SPEEDY (2018) pour l'application d'étiquettes auto-adhésives.
- Un système de Marquage jet d'encre HITACHI modèle RX2-S pour imprimer la DDM et le numéro de lot sur le goulot.
- Une Table rotative en fin de ligne pour l'accumulation.
- Une Scotcheuse de carton type YS-501AW et son Convoyeur associé pour la gestion et la fermeture automatisée des emballages secondaires.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|------------------------------------|---|
| Type de Machine | Ligne d'embouteillage Isobarométrique (ISO) pour Verre |
| Marque Principale (Tribloc) | CIME CARREDU |
| Modèle (Tribloc) | GOLD DPS 12-12-1 |
| Cadence (33 cl) | 1 900 bph (bouteilles par heure) |
| Cadence (75 cl) | 1 200 bph (bouteilles par heure) |
| Système de Bouchage | Capsuleuse 26 mm (intégrée au Tribloc) |
| Étiqueteuse | ENOS-EURO |
| Modèle Étiqueteuse | SPEEDY |
| Année Étiqueteuse | 2018 |

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| Type d'Étiquette | Auto-adhésive |
| Marquage (DDM/Lot) | Jet d'encre (HITACHI RX2-S) |

LIGNE VERRE CONSIGNE POUR LA BIERE

KRONES

Avec CIP et flash-pasteurisateur

24.000 b/h x 50 cl

LIGNE VERRE - 40.000 BPH

Ligne d'embouteillage complète pour le verre perdu (bière), construite par SIDEL en 2003, avec une capacité maximale de 40 000 bouteilles par heure (bph) en format 25 cl. La ligne est structurée séquentiellement avec des équipements majeurs :

- Remplissage/Bouchage : Tribloc SIDEL Eurotronica LP (Rinceuse, Soutireuse, Capsuleuse) et Chargeur de capsules NSM.
- Traitement : Tunnel pasteurisateur double étages PAMA CLD 50/144.
- Contrôle/Habillage : Étiqueteuse Krones Topmodule 407, Inspectrice Krones Checkmat 707 et systèmes de codage.
- Fin de Ligne : Formeuse de cartons ETT (2022), Encaisseuse FANUC Robokompi et Palettiseur LINEAR.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|-------------------------------|---|
| Marque Principale / Année | SIDEL (2003) |
| Capacité Nominale (25 cl) | 40 000 bph |
| Capacité Nominale (33 cl) | 35 000 bph |
| Capacité Nominale (50 cl) | 30 000 bph |
| Dépalettiseur | Sweep off |
| Tribloc | SIDEL Eurotronica LP (Rinceuse, Soutireuse, Capsuleuse) |
| Capsulage / Remplissage | Chargeur de capsules NSM |
| Nettoyage (CIP) | Autosan |
| Contrôle Niveau / Remplissage | Checkmat Spectrum TX (Hauteur de remplissage) |
| Pasteurisation | Tunnel PAMA CLD 50/144 (Double étages) |
| Étiqueteuse | Krones Topmodule Type 407 |

| | |
|-----------------------------|---|
| Inspection Bouteille Pleine | Krones Checkmat 707 / Krones Tap tone 500 |
| Codage Goulot / Col | Mundi Technologie Mundiscan UP2000 HE |
| Formeuse Cartons | ETT CF60-2 (2022) (12 ou 24 bouteilles) |
| Encaisseuse | FANUC Robokompi |
| Fermeuse Cartons | Bortolin MARA HM |
| Palettiseur | LINEAR |
| Filmage Palettes | MSK |
| Étiqueteuse Palettes | LOGOPAK LOGOMATIK 920 IIPF |
| Autres Contrôles | Imprimante jet d'encre DOMINO A, Peseuse PRISMA 10D3, Inspection cartons IMAGE VKK 500 |
| Emballage Secondaire | Formeuse de paniers H&B TLA, Inséreuse de paniers H&B TLE |
| Formats Emballage | 4x6x25 cl, 2x12x25 cl, 24×25 cl, 24×30 cl, 4x6x33 cl, 6x4x33 cl, 2x12x33 cl, 24×33 cl, 20×50 cl |

ÉTIQUETEUSE - CIMEC - 7.000 B/H

Étiqueteuse de marque CIMEC, modèle ERA 8T 2S, construite en 2021. Cette machine est polyvalente, capable d'appliquer des étiquettes adhésives sur une large gamme de contenants, y compris des bouteilles en verre (de 250 ml à 1 000 ml) et des boîtes (250 ml). Elle opère à une cadence effective variant de 6 000 à 7 000 bouteilles/boîtes par heure (b/h).

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|--------------------------|--|
| Marque/Constructeur | CIMEC |
| Modèle | ERA 8T 2S |
| Année de Construction | 2021 |
| Cadence Nominale | 6 à 7.000 b/h |
| Type d'Étiquette | Adhésives |
| Équipement Actuel | 8 têtes (8T) / 2 postes (2S) |
| Formats Bouteilles Verre | 250 ml, 275 ml, 330 ml, 700 ml, 1.000 ml |
| Formats Boîtes | 250 ml |

RINÇEUSE BOUTEILLES VERRE - 8000 BPH

Rinçuse de bouteilles en verre autonome (*stand alone*) de marque KOSME, modèle CK24 ST.UE, construite en 2010. Elle est conçue pour opérer sur des lignes allant jusqu'à 8 000 bouteilles par heure (bph).

Elle gère une large gamme de formats (25 cl, 33 cl, 75 cl) et comprend les caractéristiques clés suivantes :

- Nombre de pinces : 24.
- Direction : Horaire (gauche-droite).
- Traitement d'eau : Filtration stérile incluse.
- Automatisme : Siemens S7-200.
- Réglage : Ajustement de hauteur électrique.

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|-----------------------|-------------------------|
| Marque/Constructeur | KOSME |
| Modèle | CK24 ST.UE |
| Année de Construction | 2010 |
| Cadence Maximale | Jusqu'à 8000 bph |
| Direction | Horaire (gauche-droite) |

| | |
|------------------|--|
| Formats Gérés | 25 cl APO, 33 cl APO, 33 cl Longneck, 75 cl Bière Belge, 75 cl Champagne |
| Puissance | 2 kW |
| Dimensions | 1700 mm x 1700 mm (stand alone) |
| Nombre de Pinces | 24 pinces |

LAVEUSE KRONES - 14.000 BPH

Laveuse de bouteilles KRONES Lavatec de 19 rangées. Sa polyvalence lui permet de traiter des formats allant de 18 cl à 75 cl. La machine a bénéficié d'une importante mise à jour en 2016, intégrant un nouvel écran tactile et un automatisme modernisé.

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|--------------------------|---------------|
| Marque/Constructeur | KRONES |
| Modèle | Lavatec |
| Nombre de Rangées | 19 rangées |
| Cadence estimée | 14.000 bph |
| Formats Gérés | 18 cl à 75 cl |
| Heures de Fonctionnement | 17.000 heures |

Mise à jour

2016

FÛTS EUROKEG - 25 LITRES

10 000 fûts EUROKEG disponibles d'une capacité unitaire de 25 litres. Ces fûts sont équipés du plongeur standard Sankey (Type S)

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|----------------------|-------------|
| Marque/Modèle | EUROKEG |
| Quantité disponible | 10.000 fûts |
| Capacité | 25 litres |
| Plongeur | Sankey |
| Indication Technique | 14 tpi |

CAPSULES INVIOABLES POUR

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

FÛTS

Nous vendons maintenant des capsules plastique inviolables pour fûts. Nos capsules peuvent convenir à tout type de plongeur : plongeur type Sankey, plongeur type A, plongeur triangulaire.

Avantage de nos capsules :

- Peuvent être placées manuellement sur la tête du plongeur ou avec une capsuleuse automatique
- Protège de la poussière
- Preuve d'inviolabilité
- Facile à ouvrir
- Peut être personnalisées avec le logo
- Grand choix de couleurs
- Disponibilité rapide

Tailles disponibles

- Capsule Ø 64 mm pour plongeur Sankey (Type S).
Cartons de 1.000 pièces
- Capsules Ø 69 mm pour plongeur Grundy (Type G, tête triangulaire)
Cartons de 850 pièces
- Capsules Ø 74mm pour plongeurs Type A (tête ronde et plate)
Cartons de 700 pièces

Couleurs disponibles

Très grand choix de couleurs, peuvent être unies ou personnalisées avec votre logo et du texte (liste des ingrédients)

Merci de nous consulter pour un devis. N'oubliez pas de préciser les quantités nécessaires ainsi que le modèle de capsule souhaité (taille, personnalisation souhaitée)

SOUTIREUSE FÛTS KEY KEG - 50/60 FÛTS/HEURE

Soutireuse semi-automatique spécialisée de marque M+F Keg-techniek, modèle MICROMAT M 1/1 F Key keg, construite en 2012. Cette machine est dédiée au remplissage des fûts perdus Key Keg et offre une capacité de production variant de 50 à 60 fûts par heure. Elle est compacte (1300 x 800 x 2200 mm) et les données de consommation pour chaque opération sont détaillées :

- Eau chaude : 0,25 L par keykeg
- Vapeur saturée : +/- 0,05 kg par keykeg
- Pression d'air : 0,13 m3 par key keg
- CO2: 50-75 g par keykeg de 20 Litres (pression dans le produit de 2 bar)

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Marque/Constructeur | M+F Keg-techniek |
| Modèle | MICROMAT M 1/1 F Key keg |
| Année de Construction | 2012 |
| Type de Plongeur | Key keg (dédié) |
| Capacité Nominale | 50-60 fûts / heure |
| Dimensions (L x l x H) | 1300 x 800 x 2200 mm |

LIGNE D'ENFUTAGE - 240 FÛTS/HEURE

Ligne complète pour le remplissage et le conditionnement de fûts, offrant une cadence de production de 240 fûts par heure. L'installation inclut :

- Convoyeur de palettes
- Robot de dépalettisation FANUC
- Convoyeurs de fûts vides
- Prélavage
- Station de lavage externe (eau et caustique)
- Station-service avec 4 voies et 4 têtes chacune
- Codage à jet d'encre sur le fût
- Retourneur de fûts

- Contrôle
- Applicateur de col en carton
- Capsuleuse
- Unité de commande
- Codage à jet d'encre sur le capuchon
- Palettiseur avec robot
- Filmage de palettes
- Étiqueteuse de palettes
- CIP
- Pasteurisateur flash avec cuve tampon

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|----------------------|--|
| Cadence Nominale | 240 fûts / heure |
| Automatisation | Haute (incluant robot de dépalettisation et palettiseur) |
| Poste de Remplissage | Station-service à 4 voies x 4 têtes |
| Hygiène/Stabilité | Inclut Pasteurisateur Flash et système CIP |
| Robot de Manutention | FANUC (pour la dépalettisation) |
| Codage | Jet d'encre (sur fût et sur capuchon) |

CUVE DE STOCKAGE DE CO2 HORIZONTALE - 20 TONNES

Cuve de stockage horizontale destinée au CO2 liquide, construite en 2007. Elle possède une capacité de stockage massive de 20 tonnes. Conforme au code manufacturier PED 97/23 CE, elle est conçue pour opérer sous une pression de service de 18 bar (pression d'épreuve de 32,9 bar).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|-----------------------|----------------|
| Orientation | Horizontale |
| Année de Construction | 2007 |
| Capacité | 20 tonnes |
| Pression de Service | 18 bar |
| Pression d'Épreuve | 32,9 bar |
| Code Manufacturier | PED 97 / 23 CE |

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

FERMENTEURS POUR LE VIN - 6 UNITÉS

Lot de six (6) fermenteurs en Inox construits par SPEIDEL, adaptés à la vinification.

- 2 x 10.000 L avec tuyau extérieur pour refroidir (re-circulation) (\varnothing 160 cm - H 565 cm)
- 3 x 10.000 L avec double enveloppe (\varnothing 160 cm - H 565 cm)
- 1 x 15.000 L avec double enveloppe (\varnothing 185 cm - H 650 cm)

Toutes les cuves sont sur pieds et équipées

- Porte trou d'homme
- Niveau extérieur
- Sonde de température
- Prise échantillon
- 2 vannes pour vider la cuve (par le fond ou prise au clair)

DÉTAILS TECHNIQUES :

| | |
|---------------------|---------|
| Marque/Constructeur | SPEIDEL |
| Quantité Totale | 6 cuves |
| Matériau | Inox |



WALLART

USED EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY

| | |
|------------------------------------|---|
| Capacité & Refroidissement | 2 x 10.000 L (Tuyau extérieur pour refroidir) |
| Capacité & Refroidissement (suite) | 3 x 10.000 L (Double enveloppe) |
| Capacité & Refroidissement (suite) | 1 x 15.000 L (Double enveloppe) |
| Dimensions (10.000 L) | Ø 160 cm - H 565 cm |
| Dimensions (15.000 L) | Ø 185 cm - H 650 cm |
| Installation | Cuves sur pieds |
| Équipement | Porte trou d'homme, Niveau extérieur, Sonde de température, Prise échantillon |
| Vannes | 2 vannes pour vider la cuve (fond et prise au clair) |

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr