Brasserie complète 10 hl

Brasserie complète à vendre. 10 hl par brassin

L’installation comprend :

- Moulin (jusqu’à 500 kg/heure) avec convoyeur vers la cuve d’empâtage
- Salle de brassage de 10 hl
- Cuve d’empâtage/filtration
- Cuve d’ébullition/un bain tourbillonnant
- 4 fermenteurs isobarométriques (3 bars) de 20 hl chacun
- 2 cuves de NEP sur roues
- Pompe mobile
- Cuve de glycol et un système de refroidissement
- Chaudière à vapeur (gaz) de 100 kg/heure
- Remplisseuse-capsuleuse linéaire isobarométrique (8 têtes de remplissage, 8 têtes de capsulage)
- Etiqueteuse autocollante

Matériel fourni par NDL Craft

Brasserie complète jusqu’à 6.000 hl/an

Salle de brassage de 20 hl

8 fermenteurs iso de 40 hl

Ligne iso de 1.900 b/h x 33 cl & 1.200 b/h x 75 cl

Ligne fûts : 70 fûts/heure

Fluides : Générateur vapeur, compresseur d’air, etc…

Épierreur BUHLER

Modèle MTSC-65/120

Capacité : 6 Tonnes/heure

Tamiseur

KUNZEL modèle P2052

6 Tonnes/heure

Salles de brassages neuves 5 à 20 hl

Construction Européenne
de 5 à 20 hl

Salle de brassage 20 hl (TMCI PADOVAN)

> *20 hl par brassin jusque 22° Plato (versement en malt jusque 600 kg par brassin)*

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 Mauguiere type MAV50
- Groupe froid de 28,4 KW (peut convener jusqu’à 100 hl de capacité de fermentation

---

Salle de brassage STEINECKER (65 hl par brassin)

Salle de brassage Steinecker comprenant :

1. Meunerie

- Réception du malt en big bag
- Elévateur de malt
- Grist case
- Moulin à malt Steinecker, type : Maischomat 3003, (mouture humide)

2. Salle de brassage

Salle de brassage STEINECKER 3 vaisseaux de 65 hl (4 brassins / jour), tout inox.

Automate et interface remplacés récemment (Automatisme de Unitronics et interface SCADA)

- Cuve d’empâtage
- Cuve filtre, avec racleur 2 bras, couteaux tout inox, faux fond en 6 parties tout inox
- Cuve d’ébullition / Whirlpool avec cuiseur interne et entrée tangentielle , boule de CIP
- Système de contrôle automatisé jusqu’aux cuves de fermentation
- Armoire électriques

3. Refroidissement du moût

- Refroidiseur de moût Sondex, simple étage, pour eau glacée
- Aération du moût

Toiles de filtration pour filtre MEURA 2001

- dimensions – 1850 x 1650 mm
- matériau – PPD3115 – PP
- 100 % PP
- mono/monofilament
- 300 g/m2

- 1000 l/min/dm2 @ 200 Pa
- Taille de mailles : 164 µM – épaisseur : 0,55 µM
- calandré
- couleur noire

Levurerie (propagation and stockage)

Levurerie incluant

Propagation

- Oeuf
- Cuve 205 litres
- Cuve 704 litres
- Cuve 4925 litres

Stockage levure

- 3 cuves cylindro coniques de 49 hl chacune
- 1 cuve à fond bombé de 111 hl

Construit par Ellinghaus

Cuves de fermentation 10 hl

- Capacité totale : 12,5 hl
- Isolation : 80 mm
- Pression de travail : 3 bar

2 zones de refroidissement (1 sur la virole et 1 sur le cône)

Equipées avec :

- Boule CIP
- Prise d’échantillon
- Porte trou d’homme
- Electrovanne pour le glycol
- Sonde de température
- Système de sécurité surpression & casse-vide
- Bondonnage

Fermenteurs 20 hl isobarométriques Kaspar Schulz

5 fermenteurs construits par Kaspar Schulz

Dimensions hors tout :

- Hauteur 3174 mm
- Diamètre 1495 mm

Volume total de la cuve : 2416 litres

Volume net : 2000 litres (20 hl)

Cuves isobarométriques : 3 bar de pression

Isolation (100 mm)

3 poches de refroidissement au glycol

Cuves construites entre 2012 et 2018

Cuves de fermentation (20 hl) isobarometriques

2 cuves de fermentation construites par Ifind

Construites en 2020

2 zones de refroidissement au glycol

3 bar pression

Tirage au clair

Cuves de fermentation neuves 5 à 50 hl

de 5 à 50 hl

3 cuves cylindro coniques 3 X 110 hl

- Cuves en inox (304)
- Pression atmosphérique
- Double enveloppe de refroidissement au Glycol (45 litres)
- Construites par Ziemann et CTRA (France)
- Capacité totale de chaque cuve : 11.000 litres

Ces cuves ont été conçues à l’origine comme levuriers. Elles peuvent néanmoins servir de fermenteurs

- 1 cuve sur pied avec agitateur
- 1 cuve sans pied, sans agitateur
- 1 cuve sans pied, avec agitateur

Les agitateurs peuvent être retires pour utiliser les cuves comme fermenteurs.

Fermenteurs iso de 110 hl

Pression de travail : 3 bar

18 cuves disponibles

Tout inox – Cylindro coniques

H : 6.380 mm – Ø : 2.060 mm

FERMENTEURS 120 HL

7 cuves isobarometriques

Construites par SPAW-TREX (Pologne) en 2016

Volume total : 16.547 litres

Volume utile : 12.000 litres (120 hl)

Cuves isolées (100 mm de mousse de polyuréthane)

3 zones de refroidissement au glycol

Pression de la cuve : 1,2 bar

Dimensions totales :

- Hauteur : 7025 mm
- Diamètre : 2500 mm

Cuve de fermentation (300 hl)

Cuve de fermentation

Volume total : 300 hl

3 poches de refroidissement au glycol (1 sur le cone, 2 sur la virole)

Isolées

Boule CIP

Appareillage de sécurité (casse vide, surpression)

Dimensions :

- Diamètre total: 3800 mm
- Hauteur totale : 7100 mm
- Poids : 3000 kg

Cuves de fermentation (9 x 300 hl)

Cuves de fermentation

Construites par Holvrieka en 1997

Capacité totale : 300 hl

Pression : 1 bar (tested at 1,3 bar)

Cuves sur pieds

3 zones de refroidissement (2 sur le côté, 1 sur le cône)

Isolation :

- Cone : Mousse de polyurethane + clading
- Virole : Mousse de polyurethane sans clading

Dimensions :

- hauteur : ~ 7.500mm, Ø : ~2.900mm

9 cuves disponibles

Cuves de fermentation 878 hl

Cuves out
Construites par GROSS

- Volume : 878 hl
- Volume net pour la garde : 840 hl
- Volume net pour la fermentation : 725 hl
- Pression de la cuve : 2,6 bar (pression d’épreuve)
- 4 zones de refroidissement :
  - 3 sur la virole : 3,1 m2 + 11,2 m2 + 11,2 m2
  - 1 sur le cône : 3 m2
- Conçues pour être refroidies à l’ammoniac (NH3). Peuvent fonctionner au glycol également
- Isolation : 100 mm

CUVES DE FERMENTATION (910 HL)

Cuves de fermentation Holvrieka

910 hl de capacité (= 770 hl net)

Pression de la cuve : 1,5 bar

Poches de refroidissement au glycol

Cuves de fermentation 1250 hl (13 cuves)

Cuves de fermentation

Fabriquant : Ellinghaus

Refroidissement au glycol (4 zones)

Pression de service : 1 bar

13 cuves disponibles

Cuves de fermentation 1522 hl

8 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 1522 hl
- Capacité nette : 1350 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 2 zones de refroidissement (refroidissement à l’ammoniac)

Cuves de fermentation (4 x 1700 hl)

Cuves de fermentation Holvrieka

Inox 1.4301

1700 hl (capacité brute)

Refroidissement au glycol : 6 zones

Pression de travail : 1 bar

Isolées avec 130 mm de mousse de polyurethane

Poids vide : 13.000 kg

Hauteur totale : 13.000 mm

Diamètre : 4100 mm

4 cuves disponibles

Cuves de fermentation 2065 hl

12 cuves disponibles
Construites par Gjettermann & Nielsen (Danemark)

- Capacité brute : 2065 hl
- Pression de travail de la cuve : 0,8 bar
- 3 zones de refroidissement (refroidissement à l’ammoniac)

Tank de bière filtrée (TBF) 40 hl

Tout inox de 40 hl (45 hl total)

Pression de travail : 2 bar

Construction européenne de 2020

TANK DE BIERE FILTREE 72 HL

Tank de bière filtrée (TBF) à pression

Construit par DELLA TOFFOLA ie 2003

Volume total: 7200 litres (72 hl)

Cue isolée (120 mm)

1 poche de refroidissement au glycol

Pression de la cuve : 6 bar

2 vidanges de la cuve (système de prise au clair)

Porte trou d’homme

Dimensions totales :

- Hauteur : 4906 mm
- Diamètre : 1900 mm
- Poids : 2300 Kg

TANK DE BIERE FILTREE (120 HL)

Tank de bière filtrée

Tout inox

Capacité : 120 hectolitres

Pression de la cuve : 2 bar

1 zone de refroidissement au glycol

Boule de nettoyage (DN 40)

Sortie bière DN 40

Prise d’échantillon

Porte trou d’homme

Appareillage surpression et casse vide

Tanks de bière filtrée 314 hl

Cuves en inox sur pieds
4 cuves disponibles

- Volume : 314 hec : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

Tanks de bière filtrée 646 hl

Cuves en inox sur pieds
5 cuves disponibles

- Volume : 646 hectolitres
- Pression de service : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

Tanks de bière filtrée 888 hl

Cuves en inox sur pieds
3 cuves disponibles

- Volume : 888 hectolitres

- Pression de service : 1,5 bar
- Equipée avec boule de CIP, porte trou d’homme
- Pesons

HOP GUN TMCI PADOVAN de 2021

Modèle Dry-hop 400

Capacité de la cuve : 400 litres

Maxi 30 Kg de houblon pellets

Avec pompe centrifuge et débitmètre

HOP GUN TMCI PADOVAN de 2019

Modèle Dry-hop 200

Capacité de la cuve : 200 litres

Maxi 20 Kg de houblon pellets

Avec pompe centrifuge et débitmètre

Centrifugeuse (20 à 50 hl /

heure)

Centrifugeuse ALFA LAVAL

Type VNPX 407 SGP 34

Machine de 1994

Capacité en bière : 20 hl à 50 hl / heure

Filtre SARTORIUS placé après la centrifugeuse

Centrifugeuse SPX (70 hl / heure)

Centrifuge SPX

Type SE161HBIV-Q3P2

- Skid
- Pompe d’alimentation
- Doseur pneumatique
- Pompe à boues
- Turbidimètre de sortie
- Filtre d’entrée

Machine de 2016 fully entièrement reconditionnée par le fabriquant

Capacité en bière verte : 70 hl / heure

Flash pasteurisateur 10.000 l/h

Armoire électrique récente

- Echangeur à plaques APV
- Chauffeur tubulaire
- 1 refroidisseur à bière (Alfa-laval)
- 1 réchauffeur de bière (pour la refermentation en bouteilles)
- Injection directe de vapeur avec récupération des condensats
- 1 pompe à bière
- 2 lanternes de couplage

FILTRE KIESELGUHR (130 hl/hr)

FILTROX type NOVOX 80/120

28 chambres – Surface de filtration : 46 m2

Capacité de 100 à 150 hl/h selon le type de bière

Bac de préparation du kieselguhr + pompes doseuses

Filtre stérile Schenk Niro (550 hl / hr)

Filtre stérile Schenk

Type Niro 1000 / 250

Capacité avec la bière : 550 hl / heure

2 filtres disponibles

Cuve de stockage de CO2 horizontale 20 tonnes

- Cuve de stockage de CO2 liquide de 20 tonnes
- Construite en 2007
- Pression de la cuve 18 bar (pression service) – 32,9 bar (pression d’épreuve)
- Code manufacturier PED 97 / 23 CE

Chaudière vapeur (Clayton 469 kg / heure)

Chaudière vapeur Clayton

Type CSMG-30 de 2017

469 kg / heure à 10 bar

Avec cheminée et traitement d’eau

Soutireuse-capsuleuse bière (atmosphérique)

COSTRAL type COMET 3000 NG

14 robinets & 1 tête de capsulage (26 mm)

2 jeux de formats : 33 & 75 cl

Cadences : 3.000 b/h x 33 cl & 1.600 b/h x 75 cl

Soutireuse-capsuleuse pour

bouteilles verres KHS (24.000 bph)

Soutireuse-capsuleuse KHS

- 72 robinets de remplissage
- 12 têtes de capsulage

Rotation : gauche-droite (anti horaire)

Capacité : 24.000 bph avec bouteilles 33cl et 50 cl

Avec pompe de double provide

Avec alimentation capsules

Automate : Siemens S7-400

Le pupitre de contrôle a été remplacé et 2015

Dimensions : 5580 x 4580 mm (L x l)

INSPECTRICE DE BOUTEILLES VIDES HEUFT

Jusqu’à 24.000 bph x 33 cl bouteilles Apo

Machine de 2013, contrôlant :

– Forme : trop haute ou trop large

– Paroi latérale intérieure et extérieure 1x

– Col

– Fond de bouteille

– Liquides résiduels (x 2)

Avec 3 éjecteurs :

1 en entrée

2 en sortie

Ligne embouteillage bière en magnums (800 bph x 150 cl)

Ligne Magnum : 2.000 bph x 75 cl & 800 bph x 150 cl

Font 3 formats : 75 cl Belge & Champenoise & Magnum 150 cl

Convoyeur unifilaire d’alimentation (chargement à la main)

Rinçeuse rotative ALFATEK (eau) – 12 buses

Bloc KRONES 16/4 type MECAFILL– anti-horaire

Boucheuse-museleuse ROBINO & GALANDRINO (10 têtes sur la boucheuse et 1 tête de muselage)

FBI d’HEUFT type Basic.

Pose de coiffe aluminium ROBINO & GALANDRINO

Etiqueteuse KRONES type VINETTA

Ligne verre pour la bière (6000 bph)

Ligne d’embouteillage Kosme/Krones construite en 2022

Capacité : 6.000 bph x 33 cl – 3.200 bph x 75 cl

Possibilité de tourner avec des magnums (nécessité d’ajouter les pièces de format)

• Depalettisation manuelle

• Bloc KOSME type BARIFILL-RFL (24/24/5)

Double évacuation et vannes electro pneumatiques

24 buses de rinçage

24 robinets de soutirage

5 têtes de capsulage (capsule couronne 26 mm)

• Etiqueteuse KRONES type ERGOMATIC

Etiquette entourante (16,5 x 8 cm) & étiquette de col

Possibilité d’ajouter un 2e poste d’étiquetage pour l’étiquette de dos

---

Ligne verre consigné (24.000 bouteilles / heure)

Ligne complète Krones et KHS

Capacité : 24 000 bph avec bouteilles de 33 cl et 50 cl

Inclus :

Dépalettiseur de caisses KHS

Robot de dépalettisation/palettisation

Convoyeur de caisses

Decapsuleuse RINK

Type KM670/1K

Décaisseuse KHS

4 têtes – Type Innopack Garant

Laveuse de caisses KHS

Type Innoclean

Laveuse de bouteilles KHS

Type Innoclean

Dépalettiseur de verre neuf Unimac

Type Uni 550 DP

Inspectrice de bouteilles vides Krones

Type Linatronic

Rinceuse de bouteilles Gronemeyer

Type RINS

Bloc remplissage-capsulage KHS

72 robinets de soutirage isobarométrique avec double prévide

12 têtes de capsulage

Alimentation capsules NSM Magnettechnik

Inspectrice de bouteilles pleines MIHO

Étiqueteuse Krones

Type Starmatic – Colle froide – 2 postes d’étiquetage

Inspecteur d’étiquettes Krones

Encaisseuse KHS

Type Innopack Garant

Inspectrice de caisses pleines KHS

Automatisme

Siemens S7

- Nouveau dépalettiseur de verre
- Laveuse de bouteilles
- Inspecteur de bouteilles vides
- Bloc de remplissage

Siemens S5 pour le reste de la ligne

Ligne verre (40.000 bph)

Ligne verre perdu pour la bière

Caractéristiques clés

Vitesse nominale en bouteilles par heure

25 cl : 40 000 bph

33 cl : 35 000 bph

50 cl : 30 000 bph

Type d’emballage

4 x 6 x 25 cl 24 x 30 cl 4 x 6 x 33 cl 20 x 50 cl

2 x 12 x 25 cl. 6 x 4 x 33 cl

24 x 25 cl. 2 x 12 x 33 cl

24 x 33 cl

La ligne a été construite en 2003 par SIDEL et se compose de :

- Dépalettiseur Sweep off
- Tribloc type Eurotronica LP
  - Rinceuse
  - Soutireuse
  - Capsuleuse
- Chargeur de capsules NSM
- CIP type Autosan
- Contrôle de la hauteur de remplissage Checkmat Type Spectrum TX
- Tunnel pasteurisateur double étages type PAMA CLD 50/144
- Étiqueteuse Krones Topmodule Type 407
- Codage sur l’étiquette de col Mundi Technologie type Mundiscan UP2000 HE
- Inspectrice Krones Type Checkmat 707

- Krones Tap tone série 500
- Formeuse de cartons ETT (12 ou 24 bouteilles) type CF60-2 **machine de 2022**
- Formeuse de paniers H&B type TLA
- Inséreuse de paniers H&B type TLE
- Encartonneuse FANUC type Robokompi
- Fermeuse de cartons Bortolin type MARA HM
- Imprimante à jet d’encre DOMINO type A
- Peseuse de cartons PRISMA type 10D3
- Inspection des cartons pleins type IMAGE VKK 500
- Palettiseur de cartons type LINEAR
- Filmeuse de palettes MSK
- Étiqueteuse de palettes LOGOPAK type LOGOMATIK 920 IIPF

Étiqueteuse CIMEC de 2021

Model ERA 8T 2S

Cadence : 6 à 7.000 b/h

Étiquettes adhésives

Équipements actuels pour les boites et les bouteilles :

- Boites : 250 ml
- Bouteilles verre : 250 – 275 – 330 – 700 et 1.000 ml

Rinçeuse bouteilles verre (jusque 8000 bph)

Rinçeuse bouteilles verre

KOSME Type CK24 ST.UE

Machine stand alone 24 pinces 1700 mm x 1700 mm

Machine de 2010

Tournait sur une ligne à 8000 bph avec les bouteilles suivantes :

25 cl APO / 33 cl APO / 33 cl Longneck / 75 cl Bière Belge / 75 cl Champagne

Traitement d’eau : filtre stérile

Direction horaire (gauche-droite)

Puissance : 2kW

Ajustement hauteur électrique

Automatisme Siemens S7-200

Laveuse Krones (14.000 bph)

Laveuse Krones

Type Lavatec

19 rangées

Tourne avec bouteilles 18 à 75 cl

17.000 heures de fonctionnement

Touch screen et automatisme refaits en 2016

Fardeleuse filmeuse SMI (30 coups par minute)

Fardeleuse filmeuse SMI

Type LSK 30 T de 2003

Peut tourner avec tray et/ou film

30 coups par minute

La machine peut être inspectée en production jusqu’à la fin de l’année.

Ligne boites (3000 bph)

Cadence : 3 000 boîtes par heure

Formats :

- 200 ml slim
- 250 ml slim
- 330 ml lisse
- 330 ml standard
- 440 ml standard

La remplisseuse peut fonctionner avec des boissons gazeuses et non gazeuses et dispose d’un système de dosage d’azote.

1ère partie :

- Dépalettiseur semi-automatique
- Twistrinser pour le rinçage des canettes
- Remplisseuse à contre-pression | EUROSTAR | CANFILL 9 ONE | 2021
- Dosage d’azote pour le remplissage de boissons non gazeuses
- Douche externe et séchage des canettes après le remplissage.
- Dispositif de retournement des canettes par le bas
- Imprimante à jet d’encre Bluhm Systems
- Table rotative
- 5 chariots inox pour stocker avant pasteurisation (+/- 1600 canettes selon format)

2ème partie :

- Pasteurisateur à chambre | Kreuzmayer | KKP 360 | 2021
- Plateau tournant
- Dispositif de séchage
- Étiqueteuse pour étiquette autocollante | STM Sp. z.o.o. | 2022
- Tunnel de rétraction pour étiquettes pleines
- Fardeleuse filmeuse PACTEC | PTF 28W | 2006 (packs de 24 boites)

=> Ligne installée neuve en 2022 (la fardeleuse est de 2006)

Fûts EUROKEG 25 litres

- 10.000 fûts disponibles
- 25 litres
- 14 tpi
- Plongeurs Sankey

Capsules inviolables pour

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 fûts par heure)

M+F Keg-techniek

Type MICROMAT M 1/1 F Key keg

Conçue pour les fûts perdus Key Keg

Capacité : 50-60 fûts / heure

Type plongeur : Key keg

Machine construite en 2012

Dimensions (L x l x H) : 1300 x 800 x 2200 mm

Consommation énergétique :

- Eau chaude : 0,25 L par keykeg
- Vapeur saturée : +/- 0,05 kg par keykeg
- Pression d’air : 0,13 m3 par key keg
- CO_2: 50-75 g par keykeg de 20 Litres (pression dans le produit de 2 bar)

Ligne fûts (35 fûts / heure)

30 fûts/heure x 30 L

2 potences de manutention pour fûts vides et fûts pleins

1 poste pour lavage extérieur du fût

KHS type Innokeg TILL Keg-boy de 2008

Machine à 2 têtes

Avec 2 tanks CIP : eau chaude – soude

LIGNE D’ENFUTAGE (40 fûts / heure)

Ligne d’enfûtage Gruber de 2011

Type KEGmatic 2/1+SAR+AW

Comprenant :

- Convoyeur d’entrée
- Laveuse externe
- Remplisseuse (cadence 40 fûts / heure)
- Convoyeur de sortie
- Integrated CIP
- Hoist

- Saturateur Actinium

Fonctionne avec plongeurs type A.

Ligne d’enfutage (60 futs / heure)

Ligne d’enfûtage

La ligne est constituée :

5 mètres de convoyeur

Laveuse externe GÖBEL

2 mètres de convoyeurs

Ligne d’enfutage GEROSA 4 têtes

CIP 3 bacs (eau chaude, soude chaude, peracétique)

2 mètres de convoyeur

Cadence : 60 fûts par heure (30 litres EUROKEG avec plongeur type A)

L’automate Siemens refait en 2019

Révision majeure en 2019 :

- roulements,
- vérins pneumatiques,
- ilots pneumatiques,
- électricité,
- refit des moteurs,
- changement de 2 pompes,
- refit de 3 pompes,
- refit vapeur.

Matériel situé en France, disponible immédiatement.

Ligne d’enfutage (240 fûts/heure)

Ligne complète de fûts 240 fûts / heure avec pasteurisateur Flash et CIP

- 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

---

6 CUVES DE FERMENTATION EN INOX POUR LE VIN

6 fermenteurs en inox

Construits par SPEIDEL

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

Cuves sur pieds avec :

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