

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)



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

- 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

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
Matériaux	100 % PP (Polypropylène) / PPD3115
Structure	Mono/monofilament
Finition	Calandré
Poids Surface	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)

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

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

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

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



Pression de Service	18 bar
Pression d'Épreuve	32,9 bar
Code Manufacturier	PED 97 / 23 CE

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) (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)

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
Matériaux	Inox
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)