

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

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

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 m ² + 11,2 m ² + 11,2 m ²)
Surface Froid (Cône)	1 zone (3 m ²)

Total Surface Froid	28,5 m ²
Fluide de Refroidissement	Optimisées pour Ammoniac (NH ₃), compatibles 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
Matériau	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

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

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
Matériau	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
Matériau	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
Matériau	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
Matériau	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
Matériau	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)

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
Matériau	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)

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