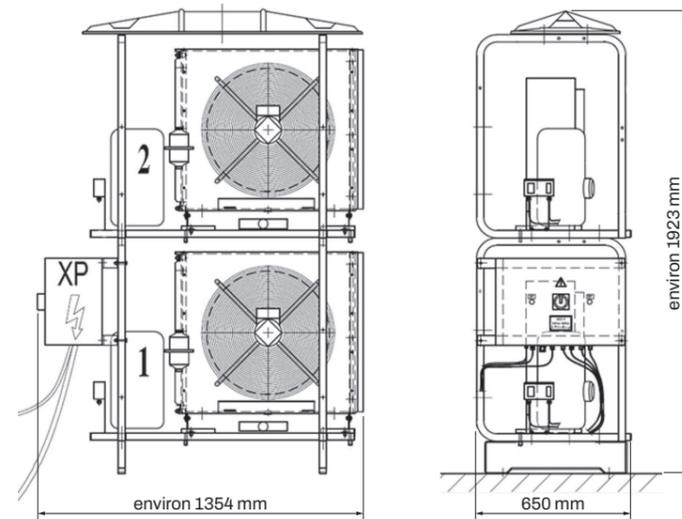


PROCESS VINICOLE

PROCESS VINICOLE

► Option : groupes frigorifiques séparés 2 x 6cv
(2 TAG 4568 Z)



Cachet revendeur



Unités de traitements isothermes agitées avec refroidissement par détente directe
Type SH et SVM

- Pour moûts, vins, alcool, jus de fruits...
- Refroidir ou réchauffer de -9,9°C à +40°C

◆ PROCÉDÉS

- Clarification par le froid
- Extraction de la couleur
- Stockage en isotherme
- Stockage à température contrôlée
- Collage
- Mise à température avant embouteillage
- Débourage des moûts ou réchauffage
- Contrôle de fermentation alcoolique
- Déclenchement de la fermentation malolactique
- Précipitation tartrique par stabulation ou contact

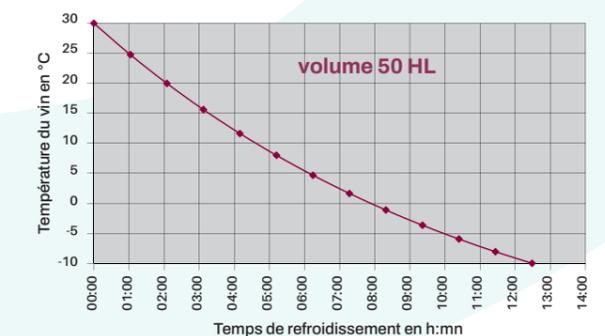


SH
Forme optimisée pour les précipitations tartriques



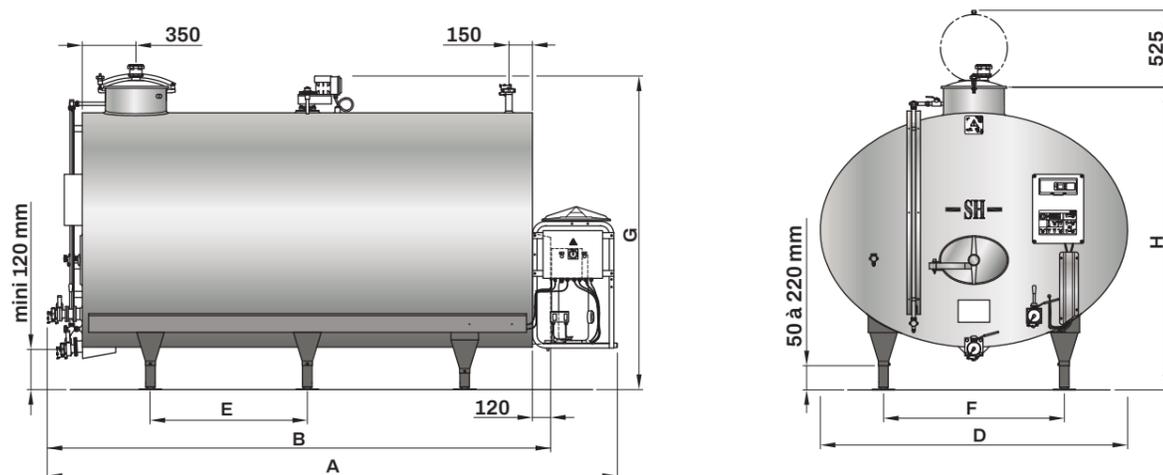
SVM
Souplesse pour traitements des capacités variables

Exemple : courbe de refroidissement SVM 50 HL avec 2 groupes frigorifiques TAG 4568 Z (2x6cv) avec T° ambiante 32°C



► SH capacités de 21 à 245 hl

CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS (en mm, poids en kg)



Modèle	21 HL	30 HL	50 HL	61 HL	82 HL	108 HL	120 HL	150 HL	180 HL	215 HL	245 HL
A Longueur totale (groupe compact)	2810	2843	3363	3863	4863	4363	4863	5863	6863	7869	8937
B Longueur totale (groupe séparé)	2276	2309	2829	3329	4329	3829	4329	5329	6329	7335	8403
D Largeur	1540	1820	2040	2040	2040	2308	2308	2308	2308	2308	2308
E Entraxe longitudinal des pieds	1337	1373	1590	2090	1545	1295	1545	1900	1600	1930	1716
F Entraxe latéral des pieds	925	925	1200	1200	1200	1400	1400	1400	1400	1400	1400
G Hauteur maxi	1615	1805	1985	1995	2060	2340	2440	2455	2470	2495	2520
H Hauteur plan de débordement	1510	1705	1880	1880	1930	2310	2310	2310	2310	2310	2310
Nombre de pieds	4	4	4	4	6	6	6	6	8	8	10
Nombre d'agitateurs	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3
Poids cuve nue (sans groupe frigorifique)	510	610	840	950	1180	1240	1520	1760	2060	2360	2590
Puissance groupe frigorifique (Ch)	6	6	6 - 12	6 - 12	6 - 12	6 - 12 - 18*	6 - 12 - 18*	6 - 12 - 18' - 24'	12 - 18' - 24'	12 - 18' - 24'	12 - 18' - 24'
Poids des groupes frigorifiques	130	130	130 - 260	130 - 260	130 - 260	130 - 260 - 390	130 - 260 - 390	130 - 260 - 390 - 520	260 - 390 - 520	260 - 390 - 520	260 - 390 - 520

* Les puissances 18 et 24 ch ne sont disponibles qu'en version groupe séparé.

◆ CUVE DE FORME ELLIPTIQUE

- En acier inoxydable AISI 304 ou 316 L
- Isolation par mousse polyuréthane injectée sans CFC
- Évaporateurs soudés laser, sur fond
- Repose sur pieds réglables inox.

◆ ÉQUIPEMENTS

◆ DÔME :

- Trappe d'accès Ø 400 en face avant
- Clapet pression / dépression
- Piquage azote sur cheminée
- Remplissage fileté avec bouchon inox + chaînette.

◆ FACE AVANT :

- Vanne papillon de vidange avec bouchon inox + chaînette
- Porte autoclave 307 x 442 mm
- Vanne papillon de tirage au clair avec bouchon inox + chaînette (ce montage permet l'adaptation d'un coude décanter)
- Règle de niveau avec robinet inox et retour sur cheminée.

◆ AGITATION

- Agitation à vitesse lente (30tr/min)
- Pendulaire avec crapaudine
- Possibilité de réglage de la durée de l'agitation.

◆ ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Compresseurs hermétiques, réfrigérant selon pays (R449A ou R454C)
- Conforme à la F-Gas (basculé en R454C sur les unités avec groupes frigo intégrés vendues en Europe à partir du 1^{er} janvier 2025)
- La capacité minimum de traitement en mode refroidissement correspond à 10% du volume de la cuve avec le premier groupe frigorifique.

◆ ASSERVISSEMENTS ÉLECTRIQUES

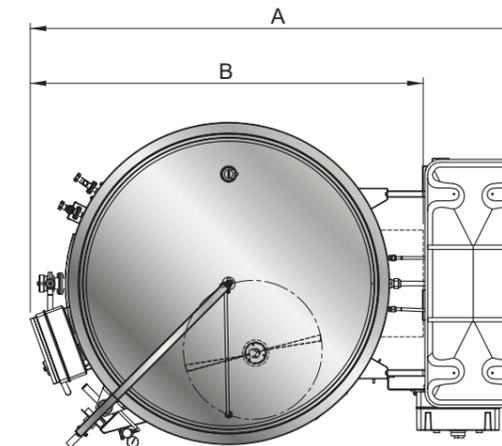
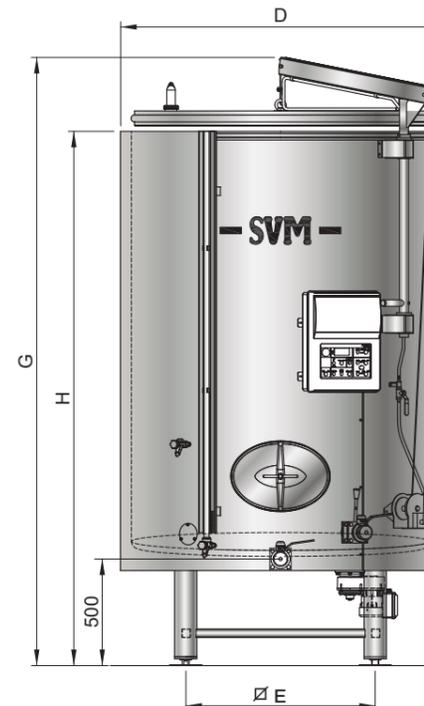
- Régulateur de température, précision 1/10 °C sur plage -9,9°C à +40°C
- Automate avec écran tactile
- Tension d'alimentation standard : 400V TRI+T+N

◆ OPTIONS

- Couvercle intérieure et accessoires en inox 316 L
- Groupe frigorifique séparé ou condenseurs séparé
- Inversion de cycle (chauffage)
- Isolation porte autoclave
- Porte rectangulaire
- Robinet dégustateur sur bride ovale
- Coude décanter
- Barreau support échelle
- Échangeur thermique pour eau glycolée
- Dossier d'épalement
- Soupape de sécurité inertage (tarage maxi 50mbar)
- Lavage cuverie intérieure avec diffuseur(s) et tubulure ramenée en bas de virole avec vanne papillon, bouchon inox + chaînette.

► SVM capacités de 15 à 135 hl

CARACTÉRISTIQUES ET DIMENSIONS (en mm, poids en kg)



Modèle	15 HL	30 HL	50 HL	60 HL	80 HL	100 HL	135 HL
D Diamètre extérieur	1500	1500	1900	1900	2303	2303	2303
A Profondeur totale (groupe compact)	2220	2330	2730	2730	3150	-	-
B Profondeur totale (groupe séparé)	1850	1850	2270	2270	2620	2620	2620
G Hauteur maxi	2165	2950	3200	3550	3590	4140	4970
H Hauteur au plan de débordement	1720	2510	2700	3050	2800	3350	4340
E Entraxe des pieds	888 x 888	888 x 888	1131 x 1131	1131 x 1131	1380 x 1380	1380 x 1380	1380 x 1380
Poids cuve nue (sans groupe frigorifique)	500	610	850	950	1200	1550	1800
Puissance groupe frigo (Ch)	2	6 ou 2 + 6	6 - 12	6 - 12	6' - 12'	6' - 12'	6' - 12'
Poids des groupes frigorifiques	90	130 ou 90 + 130	130 - 260	130 - 260	130 - 260	130 - 260	130 - 260
Capacité mini de traitement thermique (hl)	5	5 ou 10	15	15	20	20	20
Capacité mini d'agitation (hl)	5	5	7,5	7,5	20	20	20

* Les modèles 100 et 135 hl sont proposés uniquement en version groupe séparé.

◆ CUVE DE FORME CYLINDRIQUE OUVERTE

- En acier inoxydable AISI 304 ou 316 L.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée sans CFC (y compris plafond mobile). Évaporateurs soudés laser, sur fond et partie basse virole. Repose sur pieds réglables inox.

◆ AGITATION

- Ensemble agitation fixé sous le fond de la cuve
- Agitateur bi-pales, à vitesse lente (21 tr/min)
- Possibilité de réglage de la durée de l'agitation.

◆ ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

- Compresseurs hermétiques, réfrigérant selon pays (R449A ou R454C)
- Conforme à la F-Gas (basculé en R454C sur les unités avec groupes frigo intégrés vendues en Europe à partir du 1^{er} janvier 2025)

◆ ÉQUIPEMENTS

◆ DESSUS DE CUVE :

- Plafond mobile isolé par mousse polyuréthane injectée avec clapet pression dépression et treuil de manutention sécurisé.

◆ VIROLE :

- Vanne papillon de vidange avec bouchon inox + chaînette
- Porte autoclave 307 x 442 mm
- Vanne papillon de tirage au clair avec bouchon inox + chaînette (ce montage permet l'adaptation d'un coude décanter)
- Règle de niveau avec robinet inox
- Piquage à bride ovale pour robinet dégustateur
- Barreau support échelle.

◆ ASSERVISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Régulateur de température, précision 1/10 °C sur plage -9,9°C à +40°C
- Automate avec écran tactile
- Tension d'alimentation standard : 400V TRI+T+N

◆ OPTIONS

- Couvercle intérieure en inox 316 L
- Inversion de cycle sur montage(s) frigorifique(s) (chauffage)
- Montage(s) frigorifique(s) séparé(s) sur 15, 30, 50, 60 et 80 HL
- Condenseur(s) séparé(s)
- Isolation porte autoclave
- Porte rectangulaire
- Robinet dégustateur inox sur bride ovale
- Coude décanter Mâcon sur bride carrée
- Échangeur thermique pour eau glycolée
- Dossier d'épalement.