

SV

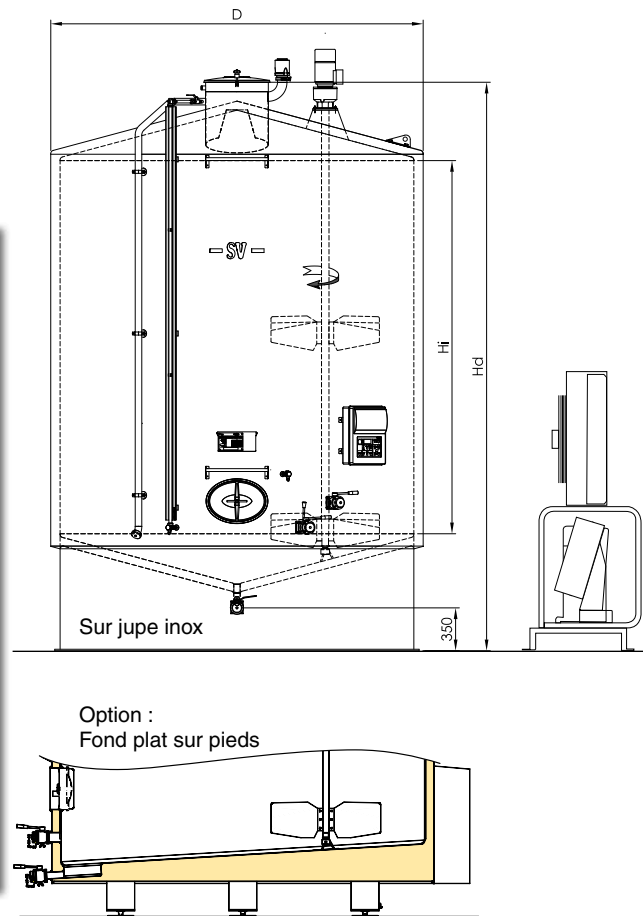
Capacités
de 100 à 300 Hectolitres



Unités de traitements isothermes agitées à détente directe

*pour moûts, vins, alcools, jus de fruits...
refroidir ou réchauffer de -9,9°C à +40°C !*

CARACTÉRISTIQUES							
Modèle		100 HL	120 HL	150 HL	200 HL	250 HL	300 HL
Diamètre extérieur	D (mm)	2308	2308	2308	2985	2985	2985
Hauteur virole intérieure	Hi (mm)	2500	3000	3750	3000	3750	4500
Hauteur au plan de débordement	Hd (mm)	3800	4300	5050	4600	5350	6100
Poids cuve nue (kg)		1450	1650	2000	2500	2800	3100
Montage frigorifique sans inversion de cycle							
1 ^{er} groupe sur fond		MLZ048 7 ch		MLZ058 7,5 ch			
Option / 2 ^{ème} groupe en bas de virole		MLZ076 10 ch					
Option / 3 ^{ème} groupe en milieu de virole		-	MLZ076 10 ch				
Montage frigorifique avec inversion de cycle							
1 ^{er} groupe sur fond		TAG 4568 Z 6 ch					
Option / 2 ^{ème} groupe en bas de virole		TAG 4568 Z 6 ch					
Option / 3 ^{ème} groupe en milieu de virole		TAG 4568 Z 6 ch					
4 ^{ème} groupe en haut de virole		-	TAG 4568 Z 6 ch				



Type SH
capacités de
21 à 245 hl

Type SVM
capacités de
15 à 135 hl

Type SV
capacités de
100 à 300 hl



Forme optimisée pour les précipitations tartriques



Souplesse pour traitements des capacités variables



Faible encombrement et grandes capacités

Cuve de forme cylindrique :

En acier inoxydable AISI 304 ou 316 L.
Isolation par mousse polyuréthane injectée sans CFC.
Évaporateurs soudés laser, sur fond et partie basse virole.
Repose sur jupe inox.

Équipements :

Dôme :

- Trappe d'accès Ø 400 en face avant,
- Clapet pression / dépression,
- Piquage azote sur cheminée,
- Anneaux de manutention.

Virole :

- Vanne papillon de remplissage avec bouchon inox + chaînette,
- Porte autoclave 400 x 500 mm,
- Vanne papillon de tirage au clair avec bouchon inox + chaînette (ce montage permet l'adaptation d'un coude décanteur),
- Règle de niveau avec robinet inox.

Fond :

- Vanne papillon de vidange ramenée en face avant avec bouchon inox + chaînette.

Agitation :

Décentrée pendulaire avec crapaudine.
Agitateur bi-pales à vitesse lente (25tr/min) sur différents niveaux suivant capacité.
Possibilité de réglage de la durée de l'agitation.

Équipement frigorifique :

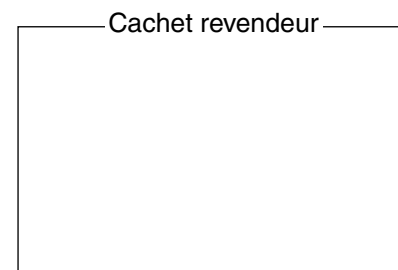
Compresseurs hermétiques avec fluide frigorigène R449A.

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 :

- Cuvette intérieure et accessoires en inox 316 L,
- Montage cuve sur pieds pour Ø 2308,
- Fond plat sur pieds,
- Inversion de cycle (chauffage) uniquement sur 6 ch,
- Isolation porte autoclave,
- Porte rectangulaire,
- Robinet dégustateur sur bride ovale,
- Coude décanteur,
- Barreau support échelle,
- Échangeur thermique pour eau glycolée,
- Dossier d'épaulement,
- Soupape de sécurité inertage (tarage maxi 50mbar),
- Lavage cuvette intérieure avec diffuseur(s) et tubulure ramenée en bas de virole avec vanne papillon, bouchon inox + chaînette,
- Retour de niveau sur cheminée.



Ecran tactile de l'automate

Procédés :

- clarification par le froid
- extraction de la couleur
- stockage en isotherme
- stockage à température contrôlée
- collage
- mise à température avant embouteillage
- débouillage des moûts ou réchauffage
- contrôle de fermentation alcoolique
- déclenchement de la fermentation malolactique
- précipitation tartrique par stabulation ou contact



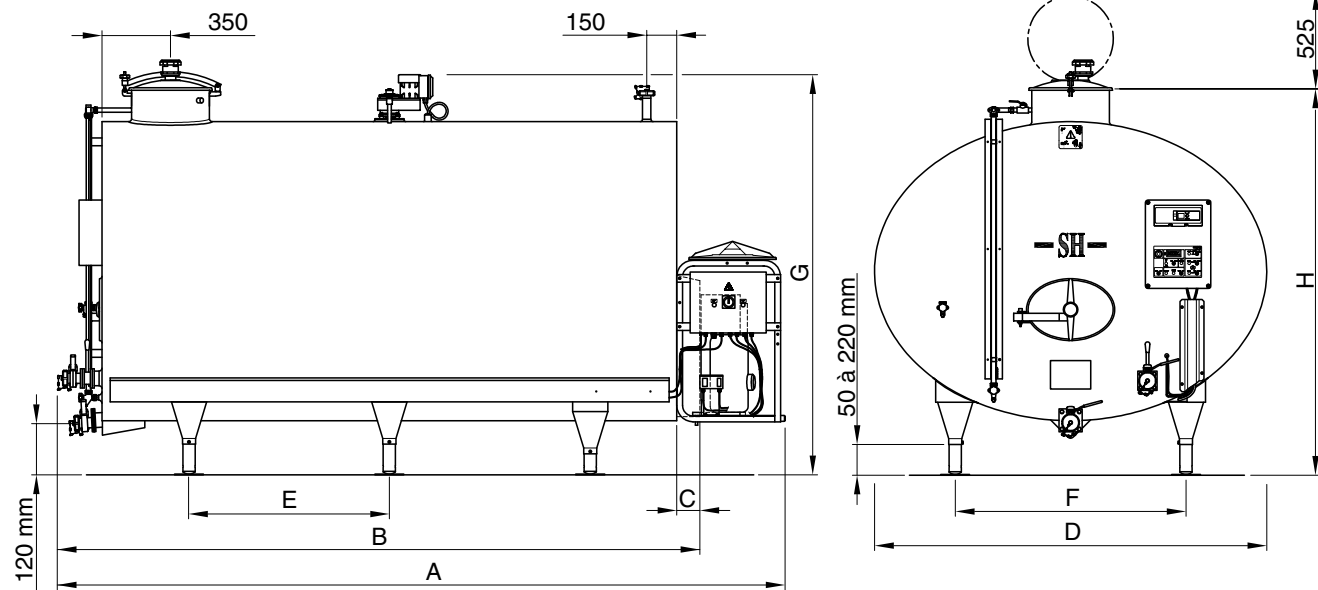
ROUTE DE FOGÈRES • 53120 GORRON • FRANCE
TÉL. (+33) (0)2 43 08 49 49 • FAX (+33) (0)2 43 08 66 19
serap-industries@groupeserap.com • www.groupeserap.com



WP-40-F06-1-D éd. 07/20

SH

Capacités
de 21 à 245 Hectolitres



CARACTÉRISTIQUES											
Modèle	21 HL	30 HL	50 HL	61 HL	82 HL	108 HL	120 HL	150 HL	180 HL	215 HL	245 HL
Longueur totale (groupe compact)	A (mm)	2810	2843	3363	3863	4863	4363	4863	5863	6863	8937
Longueur totale (groupe séparé)	B (mm)	2276	2309	2829	3329	4329	3829	4329	5329	6329	8403
Protection régulation	C (mm)	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Largeur	D (mm)	1540	1820	2040	2040	2040	2308	2308	2308	2308	2308
Entraxe longitudinal des pieds	E (mm)	1337	1373	1590	2090	1545	1295	1545	1900	1600	1716
Entraxe latéral des pieds	F (mm)	925	925	1200	1200	1200	1400	1400	1400	1400	1400
Hauteur maxi	G (mm)	1615	1805	1985	1995	2060	2340	2440	2455	2470	2520
Hauteur plan de débordement	H (mm)	1510	1705	1880	1880	1930	2310	2310	2310	2310	2310
Nombre de pieds		4	4	4	4	6	6	6	6	8	10
Nombre d'agitateurs		1	1	1	1	2	2	2	2	3	3
Poids cuve nue (sans groupe frigorifique) (kg)		510	610	840	950	1180	1240	1520	1760	2060	2360
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*
Poids des groupes frigorifiques (kg)		130	130	130 - 260	130 - 260	130 - 260	130 - 260 - 390	130 - 260 - 390	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 décanteur),
- 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 avec fluide frigorigène R449A.
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 :

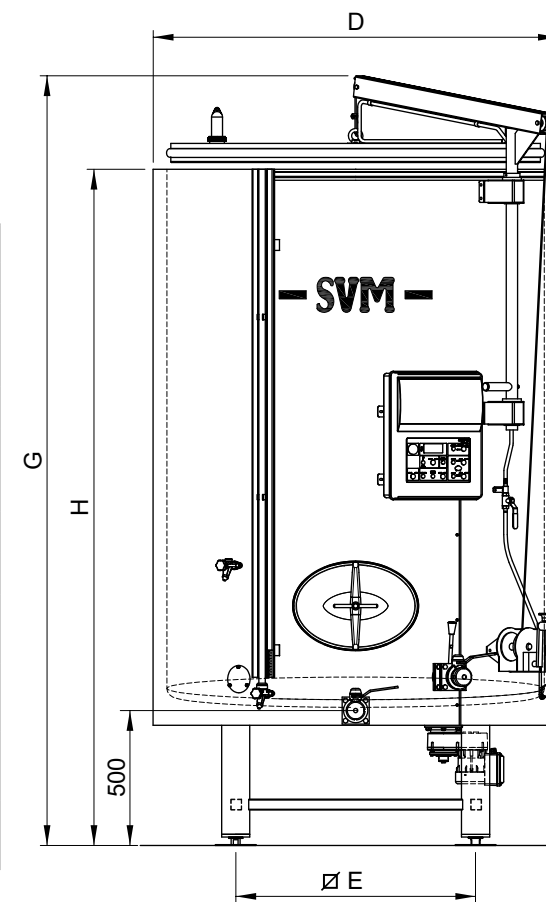
- Cuverie intérieure et accessoires en inox 316 L,
- Groupe frigorifique séparé ou condenseur séparé,
- Inversion de cycle (chauffage),
- Isolation porte autoclave,
- Porte rectangulaire,
- Robinet dégustateur sur bride ovale,
- Coude décanteur,
- Barreau support échelle,
- Échangeur thermique pour eau 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 Hectolitres

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

* : Les modèles 80, 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.

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 décanteur),
- Règle de niveau avec robinet inox,
- Piquage à bride ovale pour robinet dégustateur.

Agitation :

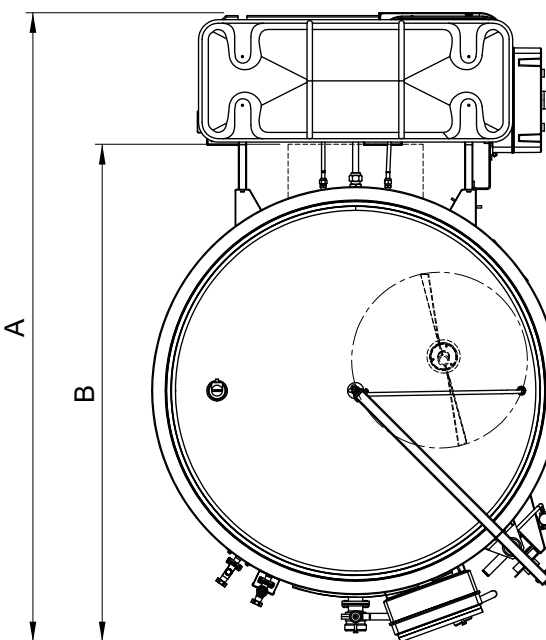
Ensemble agitation fixé sous le fond de la cuve.
Agitateur bi-pales, à vitesse lente (21 tr/min).
Possibilité de réglage de la durée de l'agitation.

Équipement frigorifique :

Compresseurs hermétiques avec fluide frigorigène R449A.

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 :

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