

# CUVE DE SUCRAGE



**Le réservoir VITVINIF avec code PRIM correspondent à la cuve de sucrage.**

Cette est composée d'un corps cylindrique vertical à fond conique avec dôme supérieur fermé. Ce type de cuve est équipée d'un moteur agitateur à pale dont la fonction est de mélanger les sucres et les levures lors du processus de Priming. Ces cuves sont équipées d'un panneau de commande intégré qui permet l'activation/désactivation du moteur ainsi que la variation de la vitesse d'agitation grâce au potentiomètre. De plus, le panneau avec les éléments électriques est intégré au réservoir.

Comme le reste de notre production le réservoirs PRIM sont fabriqués selon les normes industrielles les plus élevées et respect de l'environnement.

PRIM est réalisé en INOX 304L et finition 2B en standard mais peut être réalisé en finition 2R ou inox 316L sur demande. Acier inoxydable de haute qualité de production européenne.

# VIT VINIF

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

## CARACTÉRISTIQUES:

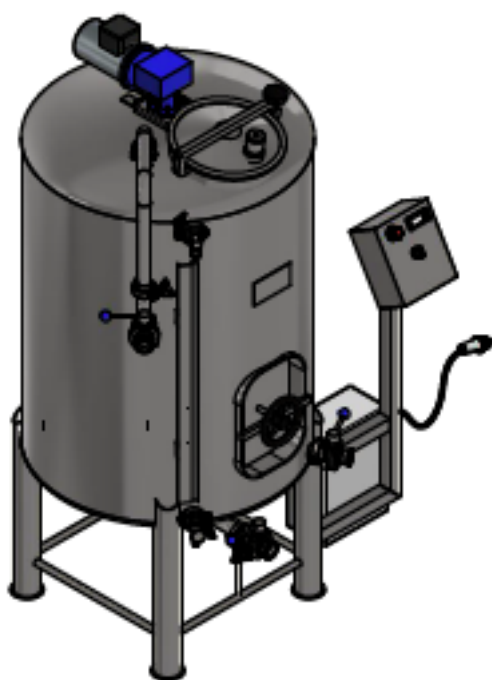
- ❖ **Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 ou 316 Outokumpu (Finland)**
- ❖ Disponible de 300 L à 20 000 L
- ❖ Fond conique/bombé
- ❖ 4 pieds réglables
- ❖ Trappe supérieure 300mm basculante \*\*\*\*
- ❖ Moteur réducteur 400V Ratio 1/25 avec agitateur à pales et variateur de vitesse \*\*\*
- ❖ Vidange totale avec vanne papillon Clamp 1"1/2\*\*
- ❖ Tirage au claire avec vanne papillon Clamp 1"1/2\*\*
- ❖ Cip avec raccord Clamp 1"1/2
- ❖ Boule de lavage rotative 1" \*
- ❖ Trappe en façade \*\*\*\*
- ❖ Jauge de niveau avec purge dn 15
- ❖ Vanne double effet
- ❖ Panneau de contrôle on/off moteur et potentiomètre variateur

\*Le diamètre de la sphère est variable en fonction du volume du réservoir

\*\*Autres filetage/dimension sur demande

\*\*\* Disponible en monophasé pour certains modèles. Consulter

\*\*\*\* La taille et la présence de la porte est variable en fonction du volume du réservoir



## PROCÉDÉ DE SOUDAGE TIG FINITION STANDARD:

- Finition extérieure en acier inoxydable naturel 2B / polissage Ra <0.8µm
- Finition intérieure - Ra <0,5 µm
- **Finition 2R Recuit brillant disponible sur demande**

Autres accessoires disponibles sur demande

## Liste des normes européennes harmonisées applicables

Référence	Titre
DIRECTIVE 2014/29 / UE	Directive réservoirs à pression simples
EN 13445-1:2014	Récipients sous pression non soumis à l'action de la flamme - Partie I: Général
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

## À PROPOS DE VIT'VINIF

2 IMPASSE PAUL SEJOURNÉ,  
NATURPOLE III,  
66350 TOULOUGES  
FRANCE

+33(0)411980003  
contact@vitvinif.com  
www.vitvinif.com

Vit'vinif est votre fournisseur de matériel pour mini ou macro brasseries, des cuves inox pour la production de vin, de cidre ou d'autres types de boissons. Systèmes de contrôle de température, étiqueteuses, remplisseuses, pompes de transfert et autres machines et accessoires pour l'industrie des boissons fermentées ou non fermentées.

Spécialistes en Cuve inox, nous vous proposons également les meilleures solutions en matière de brassage; des plus simples aux plus complexes, avec un large éventail de possibilités.

Nous vous proposons des solutions personnalisées, notamment pour la conception des réservoirs en inox, avec une vaste expérience dans les concepts de réservoirs parallélépipédiques.