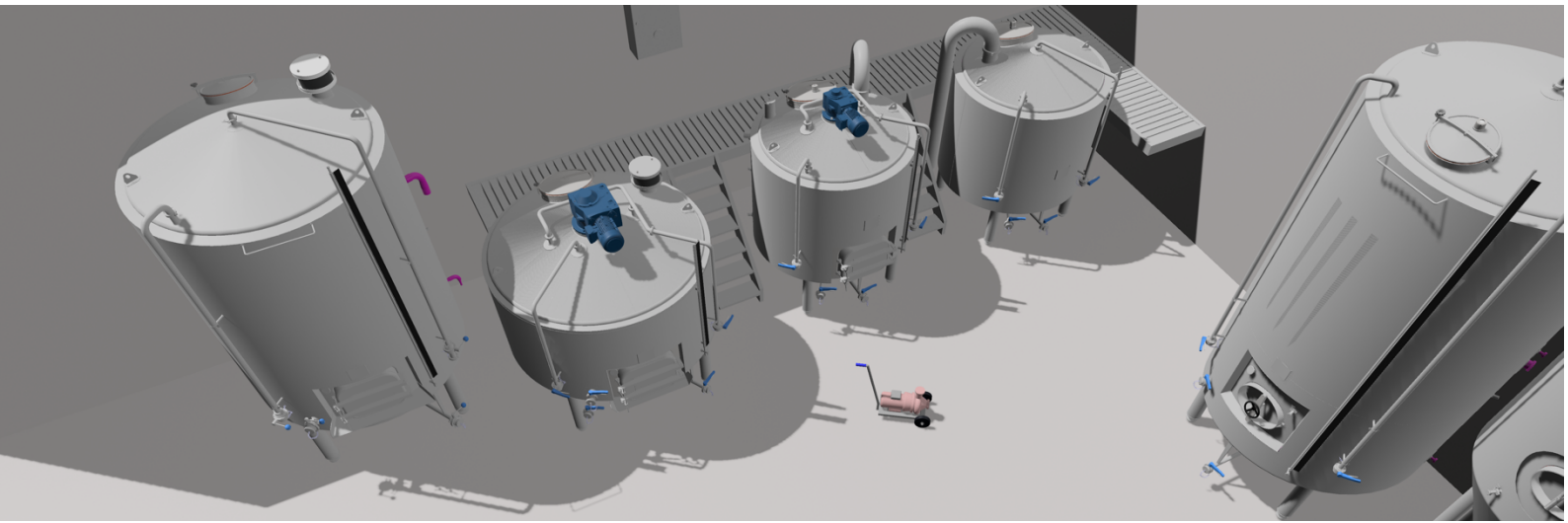
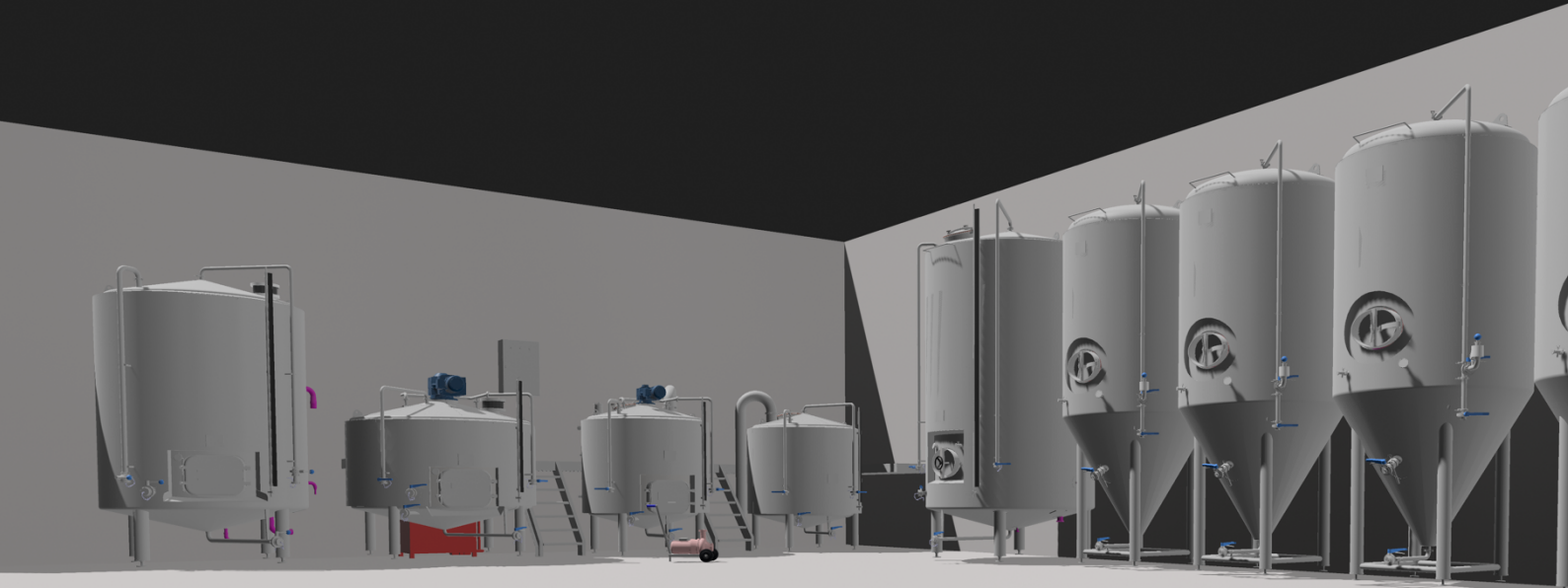




BRASSERIES À VAPEUR

Installation complète et opérationnelle à vapeur



VIT VINIF



EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

Vit'Vinif propose Salles de Brassage aux multiples sources d'énergie, dont la vapeur basse pression.

Ce type de source d'énergie permet un contrôle précis et un chauffage efficace. Le transfert de chaleur s'effectue à travers de chemises d'échange thermique dans les réservoirs, positionnées sur le corps cylindrique et sur le fond du réservoir.

Ce type de chauffage présente plusieurs avantages :

- ✓ Chauffage rapide
- ✓ Excellente uniformité de chauffage
- ✓ Facilite le contrôle des processus

L'avantage de la basse pression est qu'elle évite une certification coûteuse, tout en vous permettant de travailler en sécurité.

La salle de brassage vapeur Vit'Vinif est composé des éléments suivants :

- ✿ Cuve de brassage et d'ébullition
- ✿ Cuve filtre avec équipé de système d'aide au débrêchage
- ✿ Réservoir d'eau chaude
- ✿ Deuxième cuve Ébullition, pour permettre de doubler la production en une journée dans un délai raisonnable, en optimisant au maximum le procès
- ✿ Échangeur de chaleur
- ✿ Passerelle en inox
- ✿ Panneau de commande électrique, avec régulateurs semi-automatiques de type Omron

Les volumes des réservoirs peuvent varier selon les besoins du projet.

Tous les éléments électriques sont de la marque Siemens ou similaire.

Motoréducteurs et variateurs de la marque Nord.

Générateur de Vapeur

- ✿ Pression de service: 0.5 bar (maximum)
- ✿ Gaz Naturel ou Propane ou Huile végétale (à préciser à la commande)
- ✿ Vapeur surchauffée: 180-190°C
- ✿ Différentes caractéristiques selon le volume de la Salle de Brassage



Traitement de l'eau

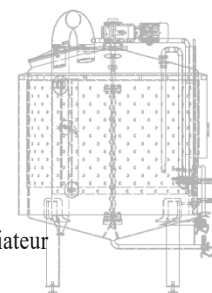
- ✿ Un Filtre à cartouche
- ✿ Un adoucisseur d'eau
- ✿ Un groupe de dosage automatique + équipements de mesure
- ✿ Un ensemble monté sur un skid transportable





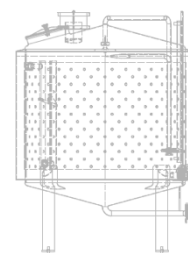
Cuve de Brassage/Ebullition Isotherme

- Construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- Avec chemise Dimple Plate pour vapeur basse pression 0,5 bar sur le corps et sur le fond
- Canalisation CIP avec boules de lavage rotatives
- Entrée homme rectangulaire pour faciliter l'accès Motoréducteur de marque NORD avec variateur de vitesse



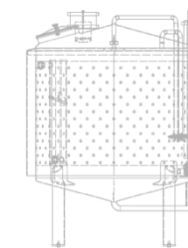
Cuve de Ébullition Isotherme

- Construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- Avec chemise Dimple Plate pour vapeur basse pression 0,5 bar sur le corps et sur le fond
- Canalisation CIP avec boules de lavage rotatives



Cuve d'Eau Chaude Isotherme

- Construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- Avec chemise Dimple Plate pour vapeur basse pression 0,5 bar sur le corps et sur le fond
- Canalisation CIP avec boules de lavage rotatives



Cuve Filtration

- Construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- Boule de Lavage rotative
- Filtre à drèches démontable

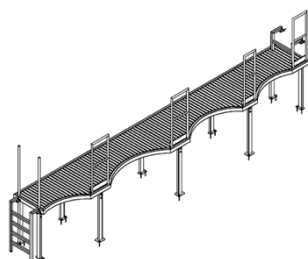
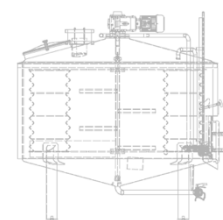
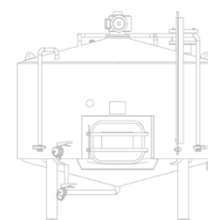
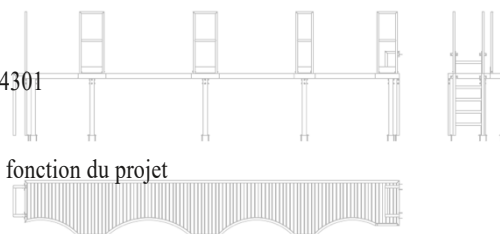


Plate-forme

- Construite entièrement en acier inoxydable AISI 304 EN 1.4301
- Avec échelle d'accès
- Passerelle d'une largeur de 750 mm et longueur variable en fonction du projet



Soudage: En machine automatique et manuelle par procédé TIG en atmosphère de gaz inerte "Argon"

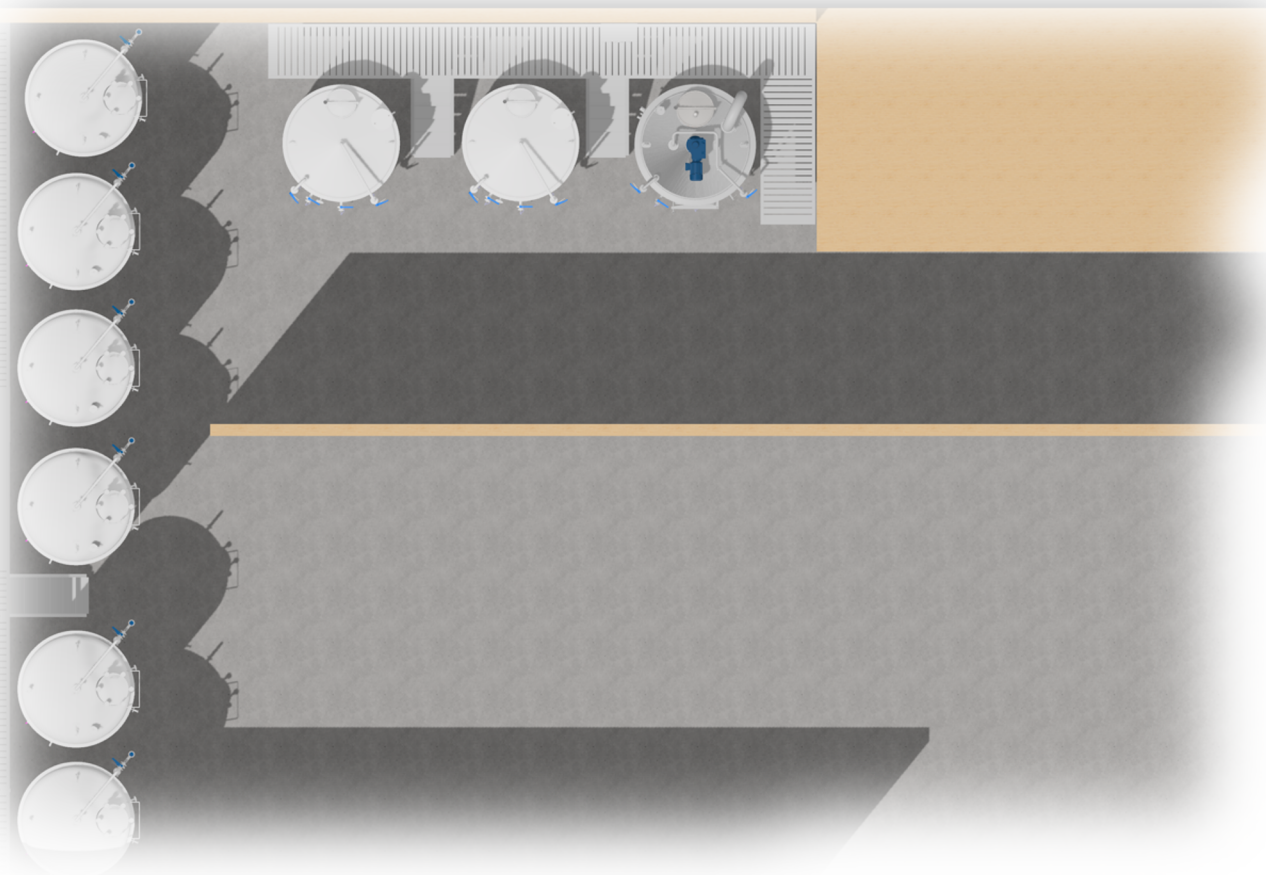
Finition: Surfaces de laminage à froid 2B selon la norme EN 10088-2 (surface mat, lisse) avec soudures découpées, polies et lavées.

Autres services inclus

- Étude technique du projet et implantation 3D
- Dessin technique des équipements à valider avant de passer en production
- Service de montage sur place
- Mise en service et brassage avec notre technicien brasseur

Services supplémentaires

- Possibilité de formation longue durée de l'opérateur création de recettes personnalisé



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.