



PRÉCONISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DE VOS BARRIQUES AVEC LE MATÉRIEL VINOLIA

Lors de l'élevage en barrique, le bois s'encrasse avec du tartre, des matières organiques et des microorganismes. Les micro-organismes d'altération trouvent notamment des conditions favorables à leur développement dans la pratique de l'élevage en barrique. La porosité du bois crée un lieu de survie. Il est donc plus difficile de les éliminer par rapport à une surface lisse d'une cuve en Inox.

La désinfection des barriques est donc une étape cruciale de l'élevage.

L'ASSOCIATION DE DIFFÉRENTS PROCÉDÉS
EST LE MOYEN LE PLUS EFFICACE POUR DÉTARTRER ET
DÉSINFECTER EN PROFONDEUR VOS BARRIQUES



 Voir
page 190



ÉTAPE I : LE DÉTARTRAGE DE VOS BARRIQUES

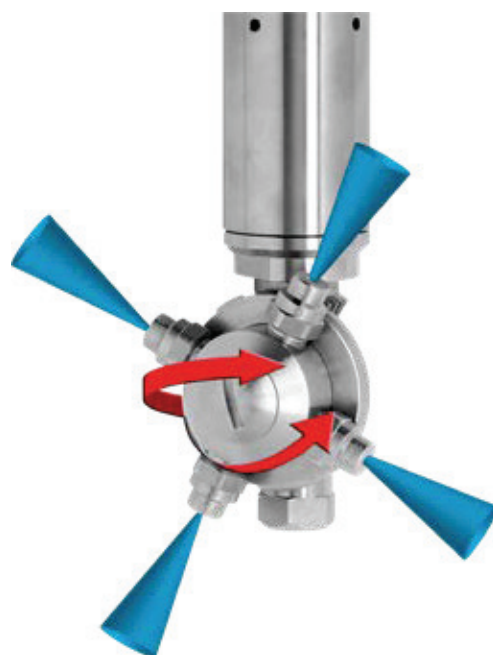
UTILISATION D'UNE TÊTE TRIDIMENSIONNELLE HAUTE PRESSION

TEMPS : 3,30 min

PRESSION : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)

TEMPÉRATURE : Entre 60° et 80° C

Les nettoyeurs de fûts de MOOG Cleaning Systems fonctionnent avec une tête gicleuse rotative tridimensionnelle, laquelle assure un nettoyage efficace et soigneux de la surface intérieure du fût de vin, grâce au jet sur 360 degrés. La tête gicleuse à rotation lente avec des buses à jet plat détachent le tartre sans endommager la structure en bois.





ÉTAPE II : DÉSINFECTION EN PROFONDEUR (6 à 8 mm)

UTILISATION D'UNE VAPEUR DOUCE ET RESPECTUEUSE

PRÉCONISATION : 3 min 30 s pour 1 HI

7 à 10 Minutes pour des barriques standard de 225 à 300 L



Générateur MULTIVAP
Version 18 Kg/h



Générateur MULTIVAP
Version 25 Kg/h double sortie
Traitement de 2 barriques simultanément

ÉTAPE III : PRÉSERVATION APRÈS TRAITEMENT MÉCHAGE AVEC PASTILLE DE SOUFRE



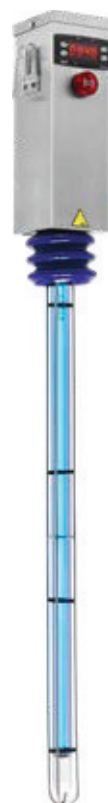
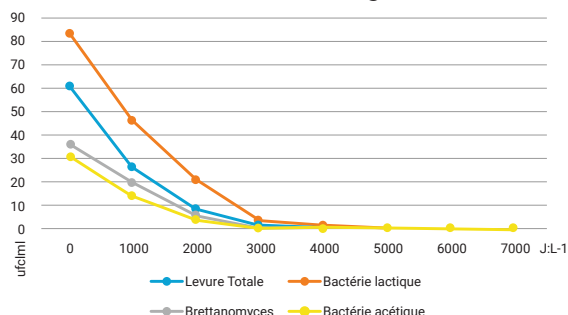
OU

UTILISATION DE LA CANNE UV CLEAN

ALTERNATIVE AU MÉCHAGE TRADITIONNEL AVEC PASTILLES DE SOUFRES

Les Ultra-violettes permettent une élimination de plus de 99,9% des organismes présents dans le fût, notamment les Brettanomyces. Les UV agissent uniquement en surface et constituent l'alternative à l'usage du soufre après détartrage et désinfection à la vapeur. Cet usage assure alors une hygiène de vos barriques avant l'entonnage et évite ainsi la surcharge du bois en SO2 et les émanations chimiques pouvant être agressives pour les opérateurs.

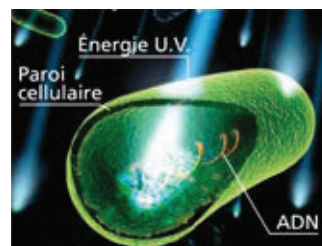
Action des ultraviolets sur différents micro-organismes



Voir
page 180

TEMPS DE TRAITEMENT

225 / 228 litres	10 mn
300 / 350 litres	12 mn
400 / 450 litres	14 mn
500 / 550 litres	16 mn
600 / 650 litres	18 mn





AVANTAGES

- ▶ TIMER à affichage électronique (temporisation et cycles)
- ▶ 2 mètres de tuyau vapeur avec raccord Inox F 40 Mâcon, conforme aux normes alimentaires
- ▶ Canne vapeur Inox amovible M 40 Mâcon
- ▶ Décarbonateur + filtre à eau 3/4" Gas
- ▶ 3 mètres de câble électrique + prise normalisée Hypra 32 A
- ▶ Support de câble pour le rangement
- ▶ Livret technique et d'utilisation
- ▶ Alimentation en 380 V + T – 20 A, Conforme aux normes CE
- ▶ Garantie : Pièces et main d'œuvre 1 an



Filtre à eau 3/4" Gas



À préciser
IMPÉRATIVEMENT
à la commande

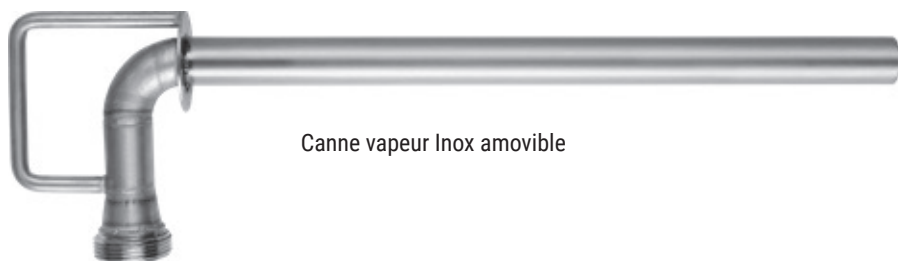


*Pour un fonctionnement optimal, Attention à la **conductivité de l'eau**. Renseignez-vous en mairie pour connaître cette donnée afin que nous équipions le générateur avec le ballon adéquat.*

DONNÉE ESSENTIELLE :

Pour le traitement de la commande et le fonctionnement optimal de l'appareil.

Afficheur TIMER intuitif



Canne vapeur Inox amovible

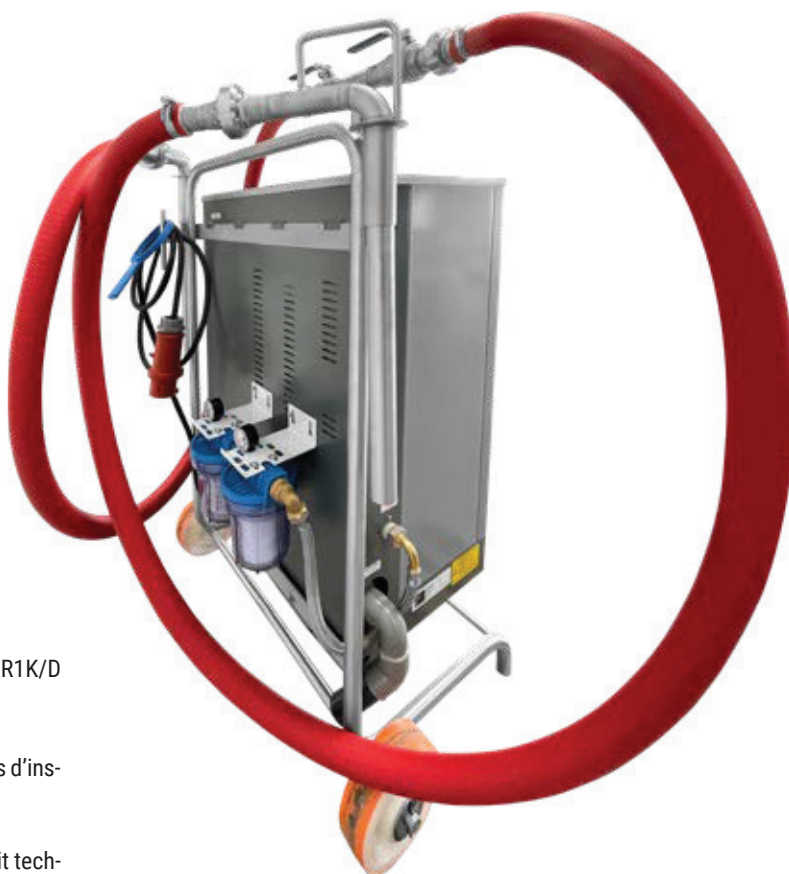
CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Production Vapeur (kg/h)	Puissance (kW)	Alimentation (V) TRI	Diamètre tuyau (mm)	Limite de sortie de la pression (Pa)
Multivap 18l	18	13,5	400	33	0-1350
Multivap 25l	25	18,75	400	40	2-2000

Modèle	Nombre de globe	Pression d'eau réseau maxi (bar)	Dimensions du boîtier [(mm) L x P x H]	Poids (kg)	Indice de protection
Multivap 18l	1	3	365 x 275 x 712	27	IP 20
Multivap 25l	1	3	545 x 375 x 815	60	IP 20



➔ Ensemble mobile complet se déclinant en 2 puissances de vapeur, appareil équipé d'un afficheur intuitif qui renseigne les informations de fonctionnement et diagnostic. Simple d'utilisation avec son Timer programmable qui gère le temps du cycle et le débit vapeur en toute sécurité.

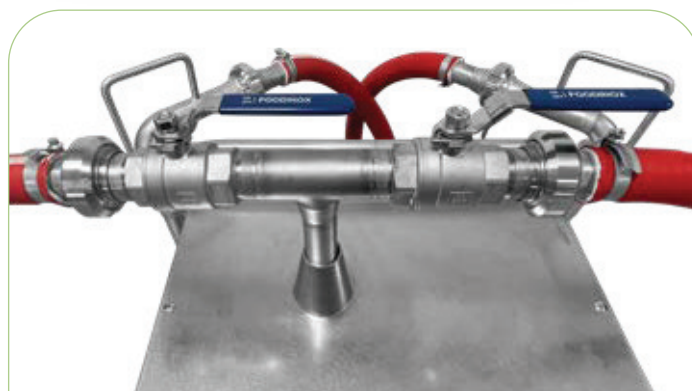


OPTIONS :

- Pipe Inox de raccordement du mobile pour système FR1K/D de Moog
- Système d'humidification de l'air avec l'humiDisk
- Afficheur déporté du mobile longueur maxi 30 ml (cas d'installations en fixe)
- Roues gonflables pour plus de confort
- Double sortie sur modèle 18 kg : nous consulter, audit technique impératif suivant taille et matières des contenants.

ÉVOLUTION 2022 :

Le MultiVap 25 Kg/H Double sortie est équipé de **2 Vannes à Boisseau sphérique** permettant une meilleure gestion du flux vapeur entre les cannes de sortie.



Générateur de Vapeur MULTIVAP

- 18 et 25 KG/Heure, modèles en Capot ALU

Désignation	Réf.
Version 18 kg Alu	MULTIVAP18A / 4
Version 25 kg Alu	MULTIVAP25A / 4
Version 25 Kg Alu avec double sortie	MULTIVAP25AD / 4
Délai 2 à 4 semaines si non en stock	



PRÉSERVATION DE VOS FÛTS ET DE VOTRE SANTÉ

L'utilisation du système UV - CLEAN TM aura pour effet de garantir l'hygiène de vos fûts lors des moments de stockage sans utilisation de SO₂, vous garantissant ainsi de ne pas surcharger le bois des fûts en soufre.

ACTION DES ULTRAVIOLETS SUR LES MICRO-ORGANISMES

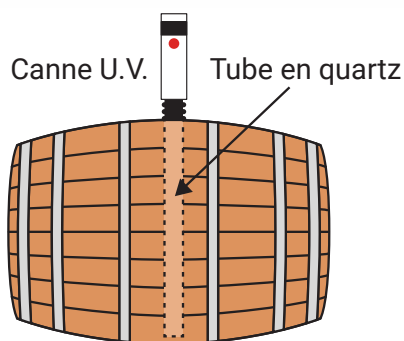
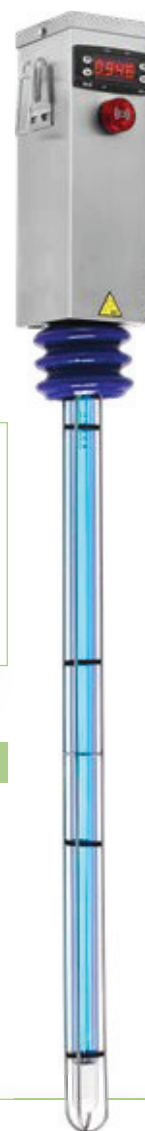
Lorsqu'un micro-organisme est exposé à un rayonnement ultraviolet, le noyau de la cellule est atteint, et la duplication de l'ADN est stoppée. Les ultraviolets pénètrent au coeur des bactéries pathogènes les inactivant et les détruisant.

POURQUOI DÉSINFECTER VOS FÛTS AUX UV ?

Les ultraviolets permettent une élimination de plus de 99,9% des organismes présents dans le fût, notamment les Brettanomyces. L'efficacité des systèmes de désinfection aux UV a été démontrée dans de nombreuses applications industrielles comme le système le plus efficace de désinfection en profondeur sans produits chimiques.

PAS DE RISQUE CHIMIQUE

Terminées les manipulations de mèche de soufre, les émanations de produits toxiques, pouvant mettre en danger l'opérateur traitant les fûts.



Solution de désinfection UV-CLEAN

- Désinfection optimale de la surface du bois
- Action efficace sur les Bretts*
- Traitement rapide (10 minutes par fût)
- Résultat immédiat
- Pas d'usage de produits chimiques
- Pas d'apport de SO₂ au bois
- Démarche écologique et durable

Désignation	Réf.
CANNE UV VINOLIA	UVCANN01 / 4

COMPACT, FACILE D'UTILISATION

Le pistolet automatique de remplissage Liverani est idéal pour ceux qui ne veulent pas perdre de temps en cuveriez : compact, facile d'utilisation et sans câble encombrant, il est parfait pour le remplissage de tonneaux dans chaque situation.

FILLING TOP



Pistolet de remplissage des tonneaux FILLING TOP

- Construit en acier inoxydable 304 avec boîtier de contrôle protégé IP55
- Facile d'utilisation, il permet un changement rapide de niveau désiré
- Sensibilité réglable pour le remplissage de liquide avec un fort degré d'alcool et ajustement du temps de réponse dans le cas de liquide moussant
- Il peut être utilisé sur des tonneaux en rack grâce à son faible encombrement
- Il travaille sans fil avec une batterie rechargeable au lithium 10,8V avec un signal LED
- Différents types de raccords disponibles
- Capacité maximale 120 litres/min à 0,7 bar ou 210 litres/min à 1,9 bar

Kit et accessoires

- Kit pistolet automatique inox + clapet anti-retour + pressostat + raccord ø30 mm

Désignation	Réf.
Filling Top - Pistolet seul	PISIN004 / 4
Kit pistolet	PISIKIT01 / 4



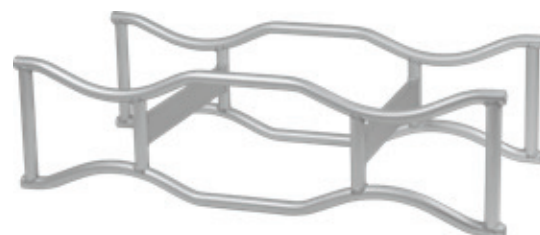


Des lunettes en verre ou polycarbonate, même transparentes, assurent une protection efficace. Seul le quartz peut être traversé par cette longueur d'onde.

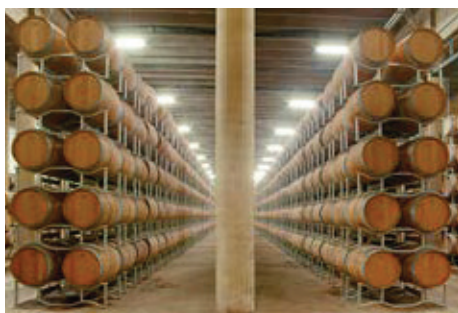


Rack à Barriques BOTTISTOP Surélevé

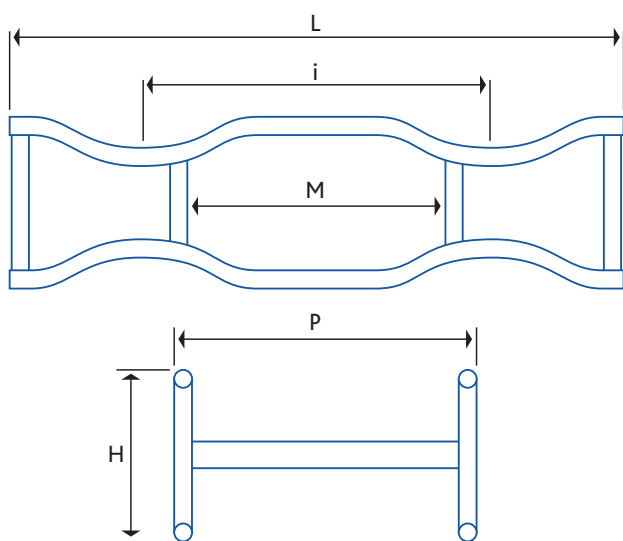
- Pour passage au transpalette et chariot élévateur
- Conçu afin de permettre de manutentionner les piles avec un transpalette ou même avec un chariot élévateur. Il permet d'accéder facilement à la barrique située au-dessous pour les opérations de remplissage, prélèvement et bâtonnage.
- Aluminium anodisé argent



Désignation	Réf.
- Pour Barriques 225/300 litres	SAGOMATO / 4
- Pour Barriques 350/500 litres	SAGOMATU / 4



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



		SAGOMATO	SAGOMATU
Longueur	(L)	1400 mm	1660 mm
Entraxes Positionnement de la Barrique	(I)	790 mm	980 mm
Largeurs	(P)	690 mm	715 mm
Hauteur	(H)	390 mm	395 mm
Poids à Vide	(Kg)	11	13
Poids Maximal en chargement	(Kg)	3000	3000
Entraxes des montants	(M)	590 mm	680 mm

*Autres modèles sur demande.
Délai moyen de 4 à 8 semaines pour fabrication*



Cale à Barrique

- En Élastomère
- Dimensions (mm) : 120 x 50 x h 60
- Très grande durée de vie, très bonne adhérence et résistance à l'abrasion



Coloris imitation bois

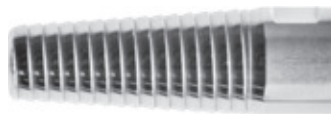


Réf.
CALBAR01 / 3

Allonges de Dégustateurs pour Barriques

- (1) Allonge conique femelle 3/8" (12x17) en Inox 304 L à positionner sur barriques et fûts bois pour adapter un dégustateur
- (2) Allonge en Inox 304 L pour adapter un dégustateur fileté mâle 1/2" (15x21) sur un foudre
- Longueur de la partie arrière : 55 mm, dont 30 mm de filetage mâle 1/2"
 - Livré avec contre-écrou, rondelle de maintien libre, et un joint

(1)



(2)



Désignation	Réf.
Allonge (Douille) conique femelle 3/8" (1)	DOUCON01 / 1
Allonge pour foudre entrée femelle 1/2" (2)	ALLDEG01 / 1

Robinet Dégustateur à Boule

- Robinet Dégustateur à boule en Inox 304 pour cuve de petite capacité (Tube de sortie Ø 8)
- Peut également s'adapter sur les Barriques en Bois couplé avec une allonge conique, en remplacement des robinets Bois



Désignation	Réf.
Dégustateur fileté Mâle 3/8" (12x17)	ROBDEG03 / 2
Dégustateur fileté Mâle 1/2" (15x21)	ROBDEG04 / 2

Agitateur Inox 316 simple

- Avec poignée. Longueur : 1m
- Pour bâtonnages et collages

Réf.
DODINOXS / 3



INOX 316 !

Agitateur Inox 316 articulé

- Pour bâtonnages et collages
- Avec chaîne inox longueur 1 m
- Embout conique inox de protection

Réf.
DODINOX / 3





Canne de Régulation Thermique Souple Inox 316

- Parfaitement adaptée pour barriques empilées, permet la circulation d'eau chaude ou froide à l'intérieur des fûts. Double circuit inox.
- Flexible inox Ø 33 mm. Avec vanne 3/4" (20 x 27) pour arrivée d'eau chaude ou froide. Raccord 3/4" (20 x 27) en sortie.

	Réf.
Lg 800 mm, pour barrique 225/300 l	CANREG02 / 3
Lg 1200 mm, pour barrique 500/600 l	CANREG03 / 3

Canne de Soutirage sous Pression Inox 316

Pour le soutirage des barriques par l'injection de gaz neutre. Hauteur réglable et verrouillage de l'ensemble par compression du joint d'étanchéité. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

Désignation	Réf.
Version avec embout d'aspiration dévissable	CANSOUIND / 3
Rallonge pour fut de 400 - 600L Longueur souhaitée à préciser à la commande	ALLCANSF / 3
Mâle DIN 25	CANSOUIND4 / 3
Mâle DIN 32	CANSOUIND3 / 3
Mâle DIN 40	CANSOUIND2 / 3
Mâle SMS 25	CANSOUIND7 / 3
Mâle SMS 38	CANSOUIND5 / 3
Système de serrage complet, pour trous supérieur à 52 mm (sur commande uniquement)	CANSOUISER02 / 3

Version avec d'autres pas de vis sur demande et devis



Canne de rinçage inox pour Barrique Inox 316

- Avec boule Ø 40 à perçage total. Vanne 1/4 de tour 3/4" (20 x 27) pour l'arrivée d'eau. Sortie en 40 MÂCON.

Désignation	Réf.
Canne de rinçage sans mireur	PLOLAF01 / 3
Rallonge 400-600 L	PLOLAFRA / 3

Plongeurs Inox pour Fûts Inox 316 L

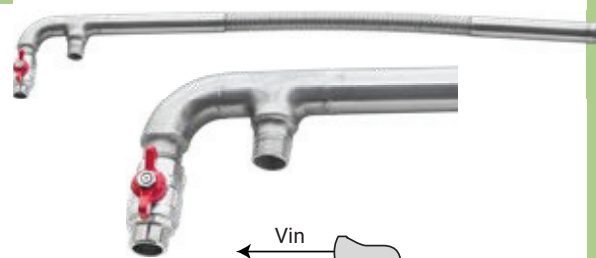
- Ø réduits réalisables sur demande, nous consulter
- Vis réglable en hauteur sur le bas pour le tirage au clair
- Raccord Ø 40 MÂCON Mâle

Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.
800	38	PLOINO08 / 3
1000	38	PLOINO10 / 3
1200	38	PLOINO12 / 3

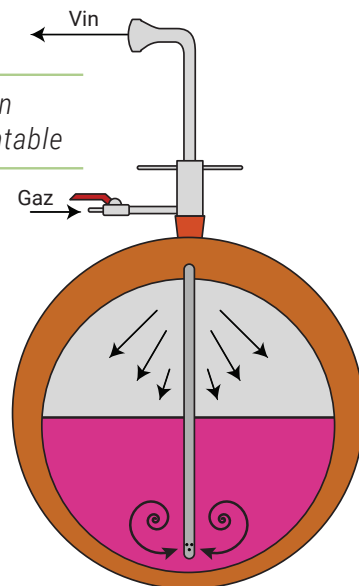
Plongeur Inox Souple Inox 316 L

Pour soutirage des barriques avec vis réglable pour le tirage au clair. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.
800	35	PLOSOU01 / 3
1000	35	PLOSOU03 / 3
1200	35	PLOSOU02 / 3



Version démontable



2021 : déploiement progressif avec vanne inox 316

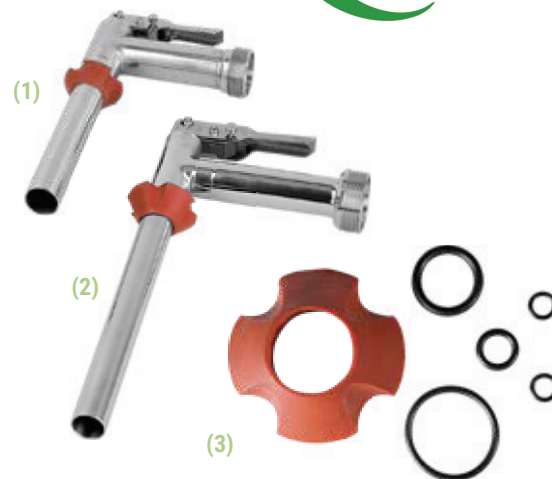
Version pied démontable





Pistolet Entonneur Inox 304

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Avec bague conique silicone pour trou de bonde et bouton de blocage pour remplissage automatique



Désignation	Réf.
(1) - Ø 40 mm Grand passage extérieur	PISINOTG / 3
(2) - Ø 28 mm extérieur	PISINOGM / 3
Diam. 28 Extérieur - Entrée Male Gas 1" (26*34)	PISINOGN/3
(3) - Pochette de joints pour Ø 40 mm	PISINOTGJOINT / 3
(3) - Pochette de joints pour Ø 28 mm	PISINOGMJOINT / 3

Pistolet Entonneur avec Évacuation de trop plein

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle permet le remplissage des barriques avec l'évacuation du trop plein par un tuyau longueur 1000 mm

Désignation	Réf.
Ø 28 mm extérieur	PISINOTP1 / 3



Robinet Entonneur Inox 316

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Vanne papillon tout inox. Avec bague conique silicone pour trou de bonde

Désignation	Réf.
Ø 40 mm extérieur avec poignée	ROBENI40 / 3



Pistolet entonneur en PVC Alimentaire Blanc

- Pistolet à poignée avec blocage position ouverte
- Raccord d'entrée Ø 19 à ligaturer

Désignation	Réf.
	PISINOPVC01 / 2



Pistolet entonneur en PVC Alimentaire

Accessoire pour pistolet PVC

Désignation	Réf.
Kit joints de rechange	JOIPISINOPVC / 2





Bonde Silicone Universelle



- Certificat alimentaire FDA CFR21 part. 177.2600
- Très résistant à la coupure, à la torsion et à l'allongement
- Sans odeur
- Pouvant s'adapter à tous diamètres de trous de bondes
- Ø inf. 39 - Ø sup. 55 - h. 62 mm.



Désignation	Réf.
À l'unité	BONDSILU / 3
Par 100 pièces	BONDSILO / 3

Bonde Silicone Universelle Gros Modèle



- Caractéristiques idem au produit ci-dessus
- Ø inf. 56 - Ø sup. 90 - h. 130 mm



Désignation	Réf.
À l'unité	BONDSILUGM / 3
Par carton de 25 pièces	BONDSILUGN / 3

Bondes Silicone "SPÉCIAL VIN"



- Réalisées en versilic, ne donnent aucun goût ni odeurs
- Coloris naturel
- Stérilisables à la vapeur 30 min à 120° C



Diamètre	Réf.
Bonde Ø inf. 43 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV50 / 3
Bonde Ø inf. 47 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV54 / 3

Mèchoirs Bois pour Fûts

- Bonde bois conique
- Avec fil inox

Désignation	Réf.
(1) - Pour disques de soufre	MECBOI02 / 3
(2) - Pour mèches soufrées	MECBOI01 / 3



Mèchoir inox

- Pour disque
- Avec grille de protection anti-projections

Désignation	Réf.
Pour disques de soufre	MECINO01 / 3



Kit de Ouillage

- chariot inox 304 avec support et fixation par chaîne de la bouteille de gaz (2 roues fixes, 2 roues pivotantes)
- 1 fût inox 304 pressurisable 50 l
- 1 bonde 2" 14 TPI avec tube plongeur incorporé au fût
- 1 tête de soutirage Micro Matic à système plat et circulaire
- Entrée-sortie sur la tête M 5/8" avec raccord cannelé 7mm
- 1 détendeur pression 0-6 bar
- Système anti-retour de liquide
- Système clapet anti-retour de gaz facilitant ainsi le changement de fût
- 1 pistolet de distribution avec tige inox et tuyaux longueur 3M environ avec vanne ¼ de tour



Désignation	Réf.
Ensemble complet	KITOUILL / 3
Ensemble sans chariot	KITOUSCH / 3
Ensemble complet + Fût 50l supplémentaire	KITOUILL2 / 3

Accessoires supplémentaires et/ou de rechange

Désignation	Réf.
Fût Inox 50 L seul avec tube plongeur incorporé	TONNIN50 / 3
Tête Micro Matic à système plat	TETMICK001 / 3
Pistolet ouillage/tirage	PISINO 03 / 2
Kit joints pour système de ouillage depuis 2012	KITOUILJOI01 / 3
Tube Plongeur seul h = 295 mm – 14 TPI	PLOINKO01 / 3
Bouchon Inox de fermeture seul	BOURO01 / 3

Fût Inox 30 L sur demande, nous consulter



ÉVOLUTION 2021 :

Pour plus de sécurité lors de la dépressurisation du Fût Inox après utilisation

Permet de déterminer la pression dans le fût et de le dépressuriser intégralement avant son ouverture.

Kit sécurité de pression

Désignation	Réf.
Outils de mesure pression dans le fût et de dépressurisation	DEPRESUR / 3



Prix départ
Villefranche
sur Saône



NB : En l'absence du Kit de sécurité dépressurisation, l'utilisateur **doit dépressuriser** le fût à l'aide de la tête Micro-matic **avant son ouverture**. Pour cela, il vous faut déclipser la tête Micro-Matic et l'utiliser ensuite pour dépressuriser le fût en appuyant sur la tête du tube-plongeur (sans clipser, ni visser).



Transfût INOX

- Chariot spécialement étudié pour le transport des barriques. Construction en inox 304
- Équipé en roues gonflables avec roulements à bille, charge 200 kg
- Dispose d'un système de crochet coulissant permettant le maintien du fût sur le chariot
- Accepte barriques de type bordelaise et bourguignonne
- Chariot compatible avec notre système de rince-fût Sylab
- Lorsque le chariot est couché, la barrique est à l'horizontal

Réf.
TRANSFUTINOX / 3



Rince-Fût Inox 304 SYLAB

- Avec bac de rétention d'environ 10 litres. Permet de rincer les barriques intégralement soit en eau perdue, soit en circuit fermé avec traitement chimique. Convient à tout type de barrique. Tête de lavage rotative en inox 316. Lavage sur 360° sans zone d'ombre. Rotation de la buse par le seul fluide nettoyant. Fonctionne à partir de 1 bar jusqu'à 3 bars, débit 38 l/mn
- Utilisation de l'eau du réseau ou en eau recyclée avec une pompe vinicole
- Entrée et sortie de l'eau 3/4" (20x27)
- Raccord 40 MÂCON en option

Désignation	Réf.
Rince-fût SYLAB	RINCFUT / 3
Raccord 40 MÂCON Mâle 3/4" (20x27) l'unité (2 raccords par appareil)	RACRI204 / 7



Pipettes en Verre (Tate-Vin)

- Pipette à vin avec poignée en verre, tube diamètre 21 mm
- Livrée en boîte carton individuelle

Dimension	Réf.
45 cm droit	TATVDF46 / 4
45 cm courbé	TATVCF46 / 4
53 cm droit	TATVDF56 / 4
53 cm courbé	TATVCF56 / 4



Entonnoirs pour Barrique en PEHD

- Coloris bronze
- Embase carrée

Diamètre (en mm)	Réf.
320	ENTTON31 / 3
370	ENTTON37 / 3
420	ENTTON42 / 3





Décalitre Inox 316

- Graduation litre par litre

Contenance/Matière	Réf.
10 L - Inox 316	DECINO03 / 1



2021 : déploiement progressif inox 316

Ouillettes Inox 316

- Avec poignée et bec verseur allongé

Contenance	Réf.
5 L	OUIINO05 / 1
8 L	OUIINO08 / 1
10 L	OUIINO10 / 1



Seaux Inox

- Avec anse et graduation de litre en litre

Contenance	Réf.
12 L	SEAINO12 / 3
15 L	SEAINO14 / 3



Entonnoirs Inox

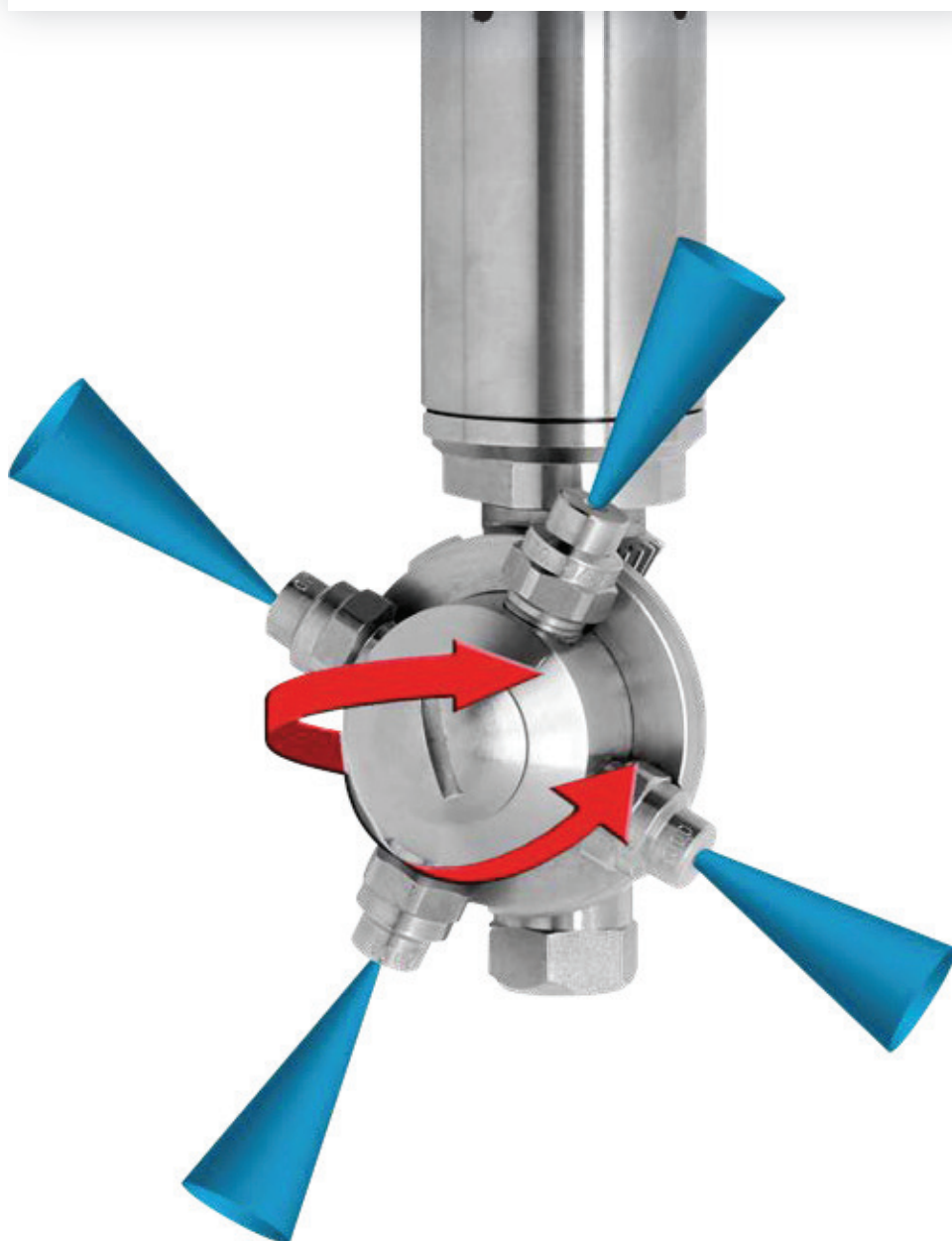
Entonnoirs Inox 316

Diamètre (en mm)	Caractéristiques	Réf.
130 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN130 / 3
150 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN150 / 3
200	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN200 / 3
400 (sur commande)	poignée, languette pour évacuation d'air et embase carrée	ENTIFU05 / 3



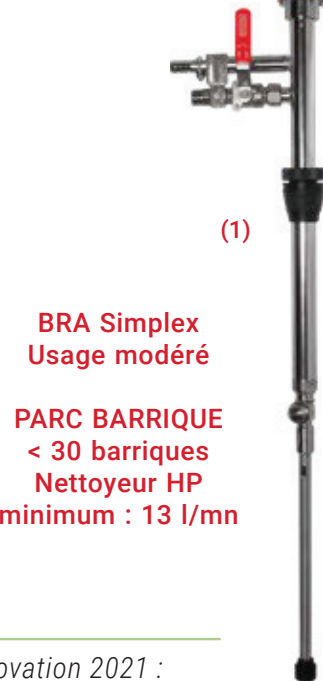
***INNOVATION 2021 : BEC ADAPTABLE**

pour bouteilles "vin" 37,5 cl - 75 cl - 1,5 l





NETTOYEURS DE RÉCIPIENTS ET FÛTS



Canne de Lavage Haute Pression BRA

- Nettoyeur de fûts, qui nettoie et aspire simultanément l'eau usée. Pour des fûts de 225 à 600l
- La tête gicleuse à rotation tridimensionnelle permet d'atteindre chaque endroit et coin à l'intérieur du fût à nettoyer. Un pied d'aspiration permet d'extraire l'eau usée lors du nettoyage
- Capot de protection moteur inox. Raccordement à tout nettoyeur haute pression (eau froide/eau chaude) en usage dans le commerce avec un débit mini de 13 l/min
- CYCLE DE LAVAGE : 3,30 min
- PRESSION : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)
- TEMPÉRATURE : Entre 60 et 80 ° C
- Moteur électrique 12 VDC, 17t/min. Alimentation 230V, 50 Hz
- Tête gicleuse Ø37mm - 2 Buses (5°) - Entrée haute pression M22x1,5
- Sortie d'eau usée Ø16mm

Désignation	Réf.
(1) - BRA Simplex (*)	BRAMOSIM / 4
Versions usage intensif :	
(2) - BRA Reference	BRAMOOG / 4
(3) - BRA Reference Flex Usage uniquement dédié aux barriques de 225 L et 300 L. Ne convient pas pour le nettoyage des barriques de 400 – 500 et 600 L.	BRAMOOGP / 4

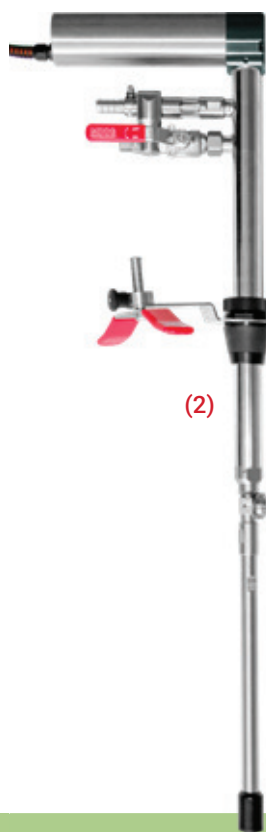
Options	Réf.
Rallonge BRA universelle pour fûts de 400 L	BRAMOSIQ / 4
Rallonge BRA universelle pour fûts de 600 L	BRAMOSIP / 4

(*) Un surcoût et des pièces supplémentaires pour rallonge sont à prévoir pour certains modèles antérieurs de BRA SIMPLEX. Jusqu'en 2020, préciser le numéro de série à la commande.

BRA Simplex
Usage modéré

PARC BARRIQUE
< 30 barriques
Nettoyeur HP
minimum : 13 l/mn

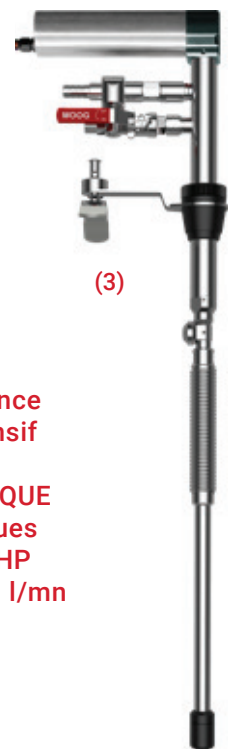
Innovation 2021 :
rallonges universelles



REMPACEMENT DE LA BRA STD PAR CE NOUVEAU MODÈLE BRA RÉFÉRENCE

LES AMÉLIORATIONS :

- ▶ Entraînement complet en acier inoxydable pour une durée de vie prolongée
- ▶ Bouton-poussoir en acier inoxydable de haute qualité avec affichage à LED rouge
- ▶ Connexion du boîtier vissé pour une utilisation plus facile et une fixation parfaite
- ▶ Sécurité maximale grâce à la connexion électrique avec prise de terre
- ▶ Câble renforcé.



BRA Reference
Usage intensif

PARC BARRIQUE
> 30 barriques
Nettoyeur HP
minimum : 13 l/mn



Régulateur de pression

Options	Réf.
Régulateur de pression avec pressostat	BRAMOORE / 4
(Prix pouvant évoluer en fonction des cours monétaires).	



Régulateur de pression

Kits joints pour cannes de la gamme BRA

Désignation	Réf.
Kit joints BRA Simplex Ref 016.0221.8	BRAKITJSIMP / 4
Kit joints BRA Simplex Flex Ref 016.0221.9	BRAKITSIMPFL / 4
Kit joints BRA Std 4.02 Ref 016.0221.0	BRAKITJSTD / 4
Kit joints BRA Std 2.02 Flex Ref 016.0221.7	BRAKITJSTDFLEX / 4

	BRA	BRM	FR1
Pour fûts de 225 à 300 litres	S	S	S
Pour fûts de 300 à 600 litres	0		0
Quantité de fûts par heure *	10 - 20	15 - 25	10 - 20
Nettoyage à l'eau froide	S	S	S
Nettoyage à l'eau chaude	S	S	S
Application de vapeur			0
Aspiration des eaux usées	S		
Écoulement des eaux usées par trou de bonde		S	
Écoulement des eaux usées par collecteur			S

S = équipement de série

0 = disponible en option

* La quantité horaire de fûts fait référence à un nettoyage en profondeur avec de l'eau froide et/ou chaude, y compris le chargement et le déchargement des fûts.



Nettoyeur BRM à entraînement Hydraulique

Nettoyeur de fût BRM pour le nettoyage d'un fût déposé sur un rack. La tête gicleuse à entraînement hydraulique est introduite depuis le bas dans le trou de bonde. Pendant l'opération de nettoyage, l'eau sale s'écoule par le trou de bonde.

Caractéristiques :

- Pour fûts de 225 à 300 litres
- Tête gicleuse pivotante pour faciliter son introduction dans le trou de bonde
- Tête adaptée pour des trous de bonde avec un diamètre supérieur à 38 mm
- Enclenchement du nettoyage facilité grâce à un simple robinet à boisseau à actionner pour enclencher l'opération de nettoyage
- Pression de travail recommandée : de 80 à 100 bar - Température de travail : 90°C maximum
- Vitesse de rotation : de 10 à 20 tours/minute, réglable
- Raccordement d'eau via la vanne avec un raccord M22x1,5 - Poids 8 kg

Désignation	Réf.
Nettoyeur BRM	BRABRM / 4
Option : Châssis de chargement Séparé pour le nettoyage des fûts non disposés sur un rack	BRABRMRAMPE01 / 4

Systèmes FR1

Installation de nettoyage de fûts avec chargement manuel des fûts. Le fût est chargé et basculé manuellement en position de nettoyage au moyen d'une rampe de chargement. Le modèle FR1C est en outre réglable, de sorte que des fûts jusqu'à 600 litres peuvent être nettoyés

- Pour fûts de 225 à 300 litres et 225 à 600 litres
- Chargement et positionnement du fût facile
- Construction robuste en acier inoxydable
- Adapté aux trous de bonde >38 mm
- Contacteur pour la mise en marche automatique de la tête gicleuse
- Récipient collecteur de l'eau usée

Désignation	Réf.
FR1, Barriques 225 – 300 litres	BRAF1KD / 4
FR1C, Barriques 225 – 600 litres	BRAF1C / 4

Accessoires et options (nous consulter) :

- Capot de protection du moteur en acier inoxydable
- Diverses tensions de moteur
- Raccordement pour générateur de vapeur
- Minuterie réglable pour un cycle HP



DONNÉES TECHNIQUES

Pour fûts	litres	225 - 300	225 - 600
Pression de travail recommandée	bar	80÷120	80÷120
Température de travail max	°C	90	90
Vitesse de rotation	t/min	17	17
Mesure minimale du trou de bonde	mm	38	38
Raccordement d'eau		M22 x 1,5	M22 x 1,5
Poids	Kg	50	50
Entraînement électrique	VAC	230 / 115	230 / 115


NETTOYEURS DE CUVES ET FONDRES

ENTRAÎNEMENT HYDRAULIQUE

Nous vous proposons une canne de lavage haute pression avec une tête gicleuse à rotation tridimensionnelle pour le lavage de vos cuves inox et foudres bois sans chimie, en passant par la partie supérieure de votre contenant. Ce système fonctionne pour des contenants de 10 à 100 Hl maximum et un diamètre de 2,20 m maximum.

Pour vos demandes et commandes, merci de préciser :

- Débit et Puissance du nettoyeur HP
- Nature des contenants à nettoyer (foudre bois, cuve INOX, ...) - Dimensions et capacités.

Nettoyeur Série A : Canne de Lavage HR 55

Entraînement Hydraulique : pas de moteur électrique.

- Joint Viton
- Faible Poids
- Facile à entretenir
- Pression de travail max : 250 bar
- Débit d'eau Max : 50 l/min
- Température de travail max : 90 C°
- Nettoyeur HP minimum : 17 L/min à 21L/min
- Recouvrement du jet : 360 °

Désignation	Réf.
Canne de lavage HR55	BRAHR5501 / 4

Canne de Lavage HR 55

- + boule d'arrêt pour flexible HP
- + buse A conique longue 1/8"
- 10 % de concentration de jet (spécial cuve inox)

Désignation	Réf.
Canne de lavage HR55	BRAHR5502 / 4



Offres sur demande suivant dimensions et nature des contenants

Nous consulter pour validation technique avant toute commande

SANS UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES

FAIBLE CONSOMMATION D'EAU

GAIN DE TEMPS

ÉCONOMIES DE FRAIS DE PERSONNEL

