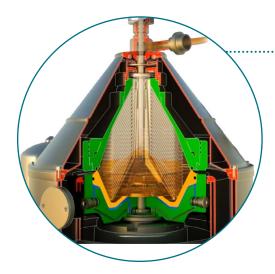


Clarification efficace et rentable en brasserie

Clarificateur centrifuge









Capacités de centrifugation de 3 à 750 hl/h



Montage sur skid préassemblé compact = durée et budget d'installation réduits



Conception et construction mécaniques simples, pour une maintenance facilitée = durée et coût de maintenance réduits

- Durée d'installation réduite
- Toutes les pièces principales du bol sont en DUPLEX ou en SUPERDUPLEX; le bol et la chambre de solides sont en acier inoxydable
- Conception spécifique de l'empilement d'assiettes pour une séparation optimale et des durées de disponibilité en fonctionnement augmentées
- Haute fiabilité et haute sécurité
- Contrôle efficace des procédés de fabrication
- Besoins en maintenance réduits
- Investissement requis réduit







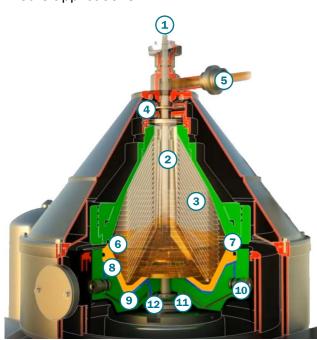




Clarificateur / Séparateur

Clarification de la bière et du moût de bière

Les séparateurs hermétiques Seital retirent les levures résiduelles et autres solides non solubles rapidement et efficacement, sans altérer le goût et l'arôme de la bière. Par ses essais exhaustifs et ses nombreuses installations, Seital vous fait bénéficier de son expérience étendue et de technologies de séparation spécifiquement conçues pour la brasserie. L'optimisation des standards de conception combinée avec une construction robuste et des procédures de contrôle qualité strictes nous permettent de proposer à nos clients le clarificateur le mieux adapté aux exigences de leurs applications.



Piston mobile

Chambre d'eau

Entrée d'eau pour l'ouverture du bol

Entrée d'eau pour

la fermeture du bol

(10) Vanne de bol

- 1 Entrée produit
- 2 Distributeur
- 3 Empilement de disques
- 4 Pompe centripète
- (5) Tuyauterie de refoulement
- 6 Solides/impuretés
- Ouverture de décharge

Caractéristiques principales

Qualité du produit

- Séparateur hermétique à faible oxydation : typiquement inférieure à 10 ppb
- Traitement doux des produit

Rendement

- Séparation efficace grâce à des machines à haute surface équivalente de séparation, permettant d'atteindre l'efficacité de clarification souhaitée, y compris à haut débit
- Débourbages rapides et précis réduisant les pertes produit et maximisant la teneur en solides du produit rejeté
- Possibilité de débourbages automatiques basés sur un intervalle de temps ou sur une mesure de turbidité
- Système de recirculation du produit pour minimiser la turbidité du produit lors des débourbages
- Débitmètre électromagnétique pour une mesure précise du débit permettant un réglage et/ou contrôle précis des caractéristiques du produit

Hygiène

- Hygiène améliorée en utilisant des buses de nettoyage NEP/CIP fixées sur la couverture du bol
- Cadre revêtu d'acier inoxydable pour assurer une nettoyabilité et une durée de vie optimales
- Bol intégralement en acier inoxydable pour un nettoyage efficace







Clarificateur de bières

Capacités maximales suivant les étapes de clarification en hl/h*

Modèle	Moûts chaud hl/h	Moût trouble hl/h	Bière verte hl/h	Avant filtration hl/h	Récupération de bière hl/h	Polissage spécial hl/h
SE101	15	3	25	25	1	
SE111	45	5	50	50	2	
SE161	50	5	70	70	2	20
SE201	140	15	140	140	6	40
SE301	200	40	200	200	10	
SE401	250	40	250	250	10	
SE451	290	50	290	290	12	90
SE501	330	100	500	500	25	
SE601	400	120	600	600	30	110
SE701	530		750	750		

^{*} La capacité réelle du clarificateur dépend des caractéristiques du produit et du degré de clarification requis

	Entrée	Sortie	
Moût chaud	<1,5 % v/v	< 0,5 %v/v	
Moût trouble	<1,5 % v/v	< 0,2 % v/v	
Bière verte	20 millions de cellules de levure	1 million de cellules de levure	
Avant filtration	10 millions de cellules de levure	0,5 million de cellules de levure	
Récupération de bière (cm³)	<30 % v/v	< 1% v/v	







Accessoires

Les accessoires suivants sont recommandés afin de réduire les pertes produit et de permettre un contrôle total des paramètres fonctionnels:



Appareil de mesure électro pneumatique



Turbidimètre pour un contrôle complet du process



Recirculation produit pour éviter les turbidités temporaires après débourbages



Exécution hermétique "H"



Pompe de gavage

Ingéniérie et contrôle qualité

- Optimisation des conceptions structurelle et dynamique en utilisant des technologies avancées
- Optimisation de la dynamique du fluide avec une nouvelle conception de l'empilement de disques vertical
- Outils de fabrication de contrôle qualité à la pointe de la technologie

Service et expertise

Un service et un support orientés vers le rendement maximum

- Maintenance et recherche de pannes éviter des arrêts machine coûteux
- Livraison rapide de pièces de rechange d'origine - fiabilité pour une durée de vie accrue
- Surveillance à distance résolution rapide des problèmes

Partenariat de connaissances pour rester à la pointe

- Test d'application et optimisation de procédé - de meilleurs revenus pour des coûts réduits
- Expertise R&D de nouveaux développements produits répondant à l'évolution des besoins
- Formation des opérateurs meilleure efficacité, réduction des erreurs humaines



Contactez-nous au +33 (0)1 30 68 41 41 ou sur info@axflow.fr

fluidity.nonstop* représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. AxFlow est le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en œuvre pour maintenir cette position. Nous travaillons en permanence pour vous offrir la plus haute qualité, sans compromis.

Siège social - 87, rue des Poiriers - ZA Sainte Apolline - 78370 Plaisir Tél: +33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: +33(0)1 30 68 41 00

Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé

Tél.: +33(0)2 47 458 458

Site d'Evreux - Rue de la Croix Prunelle - 27220 Saint-André-de-l'Eure

Tél.: +33(0)2 32 37 49 06

E-mail: info@axflow.fr - Site internet: www.axflow.fr



