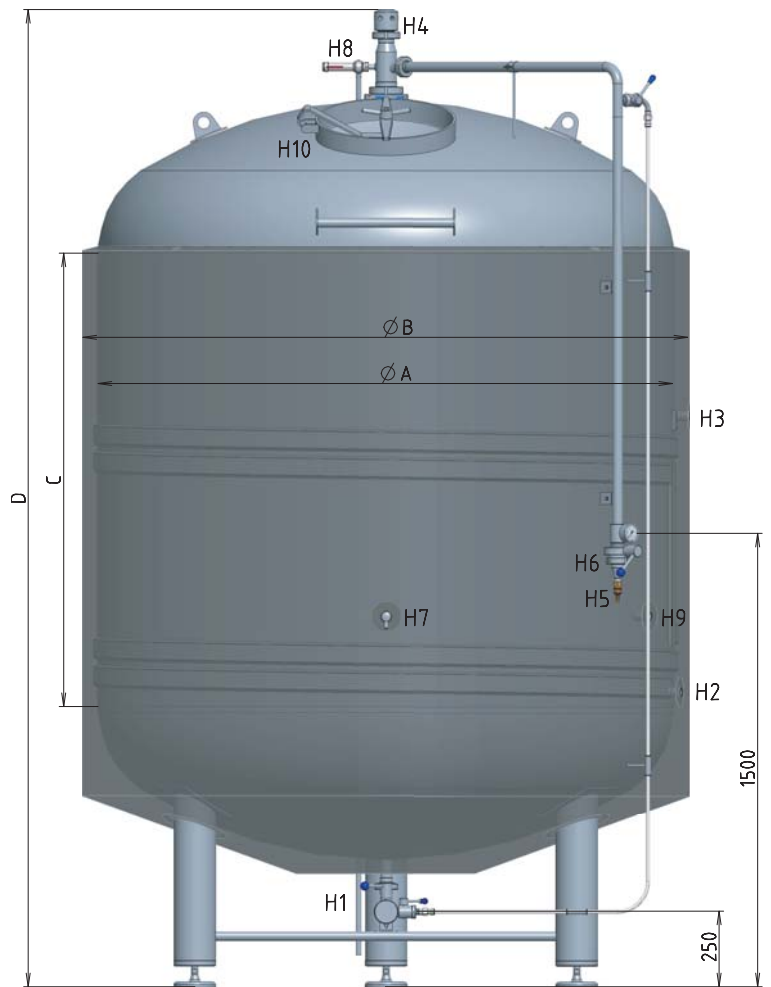
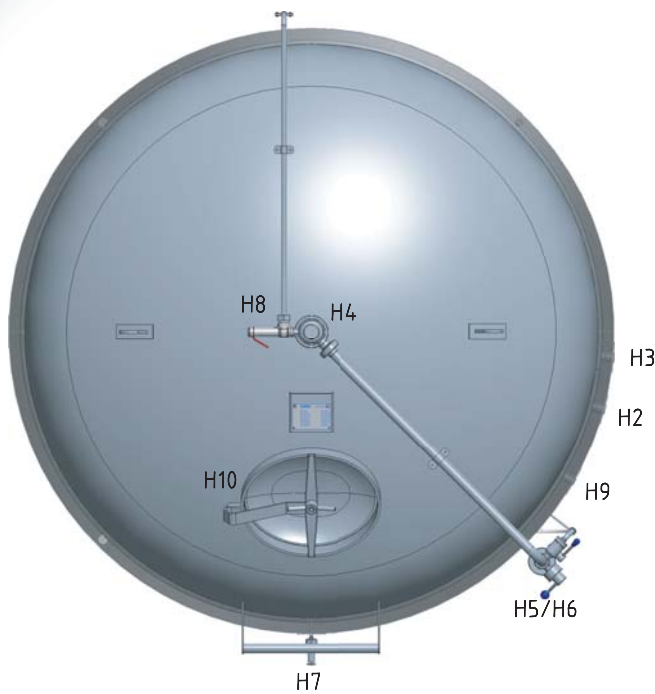


La cuve de pression (CP) est utilisée en brasserie en particulier pour le stockage de la bière avant sa destination finale. La CP peut être employée individuellement, ou alors elles peuvent être raccordées par tuyauterie en batteries comprenant différents nombres de pièces. Pour le remplissage de bouteilles ou de Keg, elle devrait être gardée au minimum sous la pression de la ligne ou du système de remplissage.



### ARMATURES

č.	DN/G/Ø	USAGE
H1		ENTRÉE / SORTIE DE BIÈRE
H2	G3/4"	ENTRÉE REFROIDISSEMENT
H3	G3/4"	SORTIE REFROIDISSEMENT
H4	DN50/DN80*	VANNE À SOUS-PRESSION
H5	G1/2"	ARRIVÉE D'AIR
H6		ENTRÉE ASSAINISSEMENT
H7	DN10	VANNE POUR ÉCHANTILLONS
H8	G3/8"	VANNE DE SÉCURITÉ
H9	G1/2"	CAPTEUR THERMIQUE

## Description

La CP est une cuve cylindrique verticale en inox avec partie supérieure et fond torisphériques, sur pieds réglables. La partie cylindrique du réservoir est équipée de duplicateurs de refroidissement et isolés par mousse de polyuréthane. L'isolation est protégée par revêtement inox.

Toutes les parties métalliques sont en acier inoxydable de type 1.4301 (AISI 304, X5CrNi18-10) et sont conformes aux normes européennes relatives aux équipements en contact avec des aliments. Les joints en caoutchouc des raccords sont homologués pour les équipements en contact avec les aliments et garantissent une herméticité parfaite de l'ensemble de la cuve.

Le dôme supérieur torisphérique est équipé des armatures de sécurité requises, d'une trappe et d'anneaux pour transport par grue. Les surfaces intérieures de la cuve sont de qualité 2B, les raccords soudés sont usinés pour une rugosité max. Ra 0,8. Les surfaces externes sont finies par ponçage.

La CP est une cuve à pression stable, construite selon la norme EN 13 445-3 et fournie avec un certificat européen de conformité CE.

La CP est équipée des éléments suivants:

Armature de sortie de bière, robinet de prélèvement d'échantillons,

capteur de température, manomètre, vanne de sécurité, vanne de sous-pression, pommeau d'assainissement, trappe et armatures requises pour le raccord des tuyauteries et des autres systèmes de l'équipement de la brasserie.

Les CP sont construits de manière standard pour une pression de service de 0,3 bars. La réserve de volume est de min. 10% du volume utile du réservoir.

## Equipements optionnels

- bougie de carbonisation
- trappe latérale
- isolation du plafond torisphérique
- autre zone de refroidissement
- entrée de houblonnage froid
- entrée de sucre
- cuve avec pression de service différente (2,0 ou 4,0 bar) ou jusqu'à 0,5 bar (sans pression)

## Données techniques

DIMENSIONS CP							
TYPE	VOLUME [l]	Ø A [mm]	Ø B [mm]	C [mm]	D [mm]	H1/H6	~M [kg]
CP 5	500	800	880	900	2000	DN32	190
CP 6	600	850	930	950	2050	DN32	250
CP 10	1000	1000	1080	1150	2400	DN40	330
CP 20	2000	1300	1400	1300	2700	DN40	460
CP 25	2500	1400	1500	1400	2850	DN40	535
CP 30	3000	1400	1500	1750	3250	DN40	570
CP 40	4000	1600	1700	1750	3300	DN40	760
CP 50	5000	1900	2000	1500	3200	DN40	910
CP 60	6000	1900	2000	1800	3500	DN40	950
CP 80	8000	2000	2100	2250	4150	DN40	1400
CP 120	12000	2200	2300	2730	4750	DN40	1800

