

La cuve cylindro-conique (CCC) est employée en brasserie pour la fermentation et la maturation du moût de bière refroidi. La CCC peut être employée individuellement, ou alors elles peuvent être raccordées par tuyauterie en batteries comprenant différents nombres de pièces. Elle peut être raccordée par tuyau avec le chaudron, le refroidissement du moût, la ligne de filtration et les réservoirs de pression

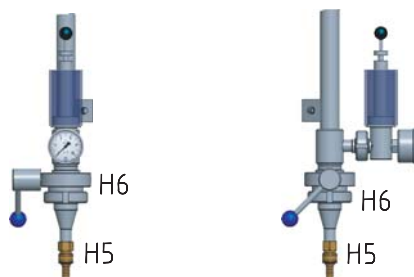
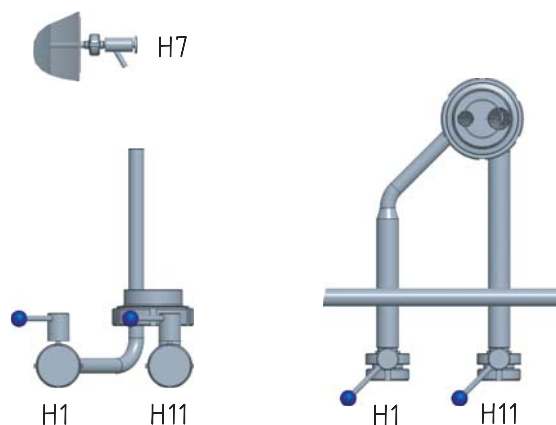
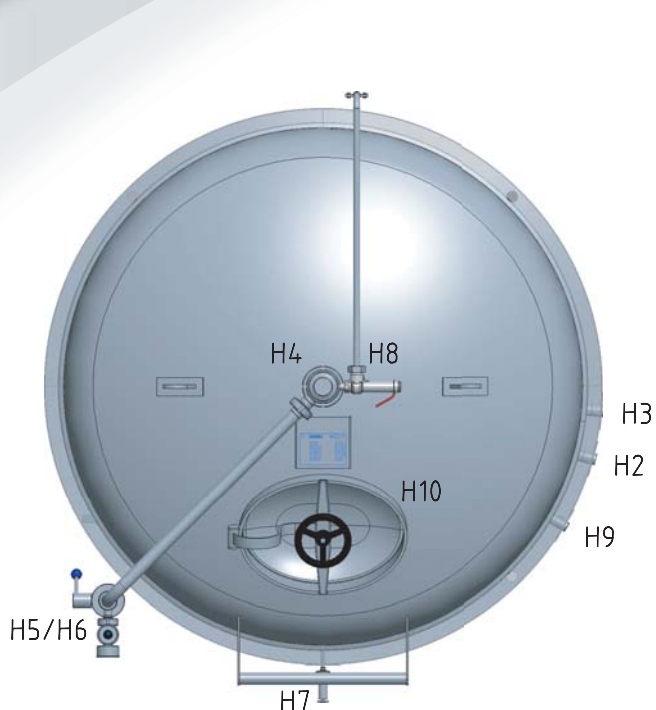
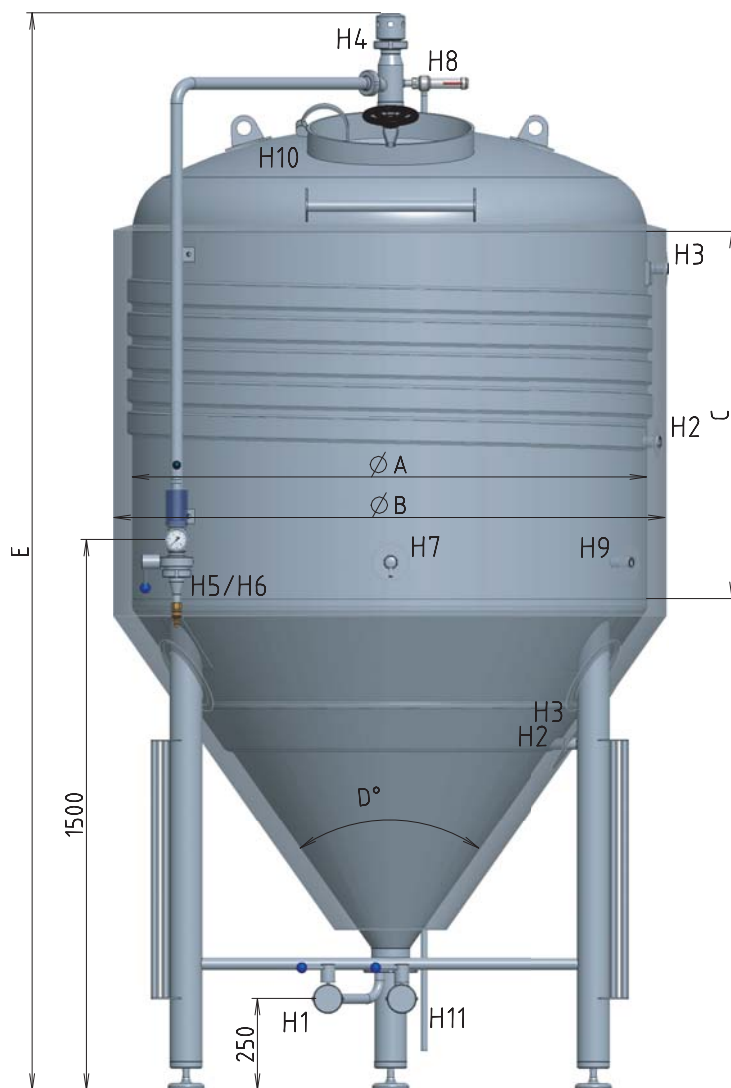


Image d'illustration.



ARMATURES		
n°	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
H10		TRAPPE
H11		SORTIE LEVURE

* DN80 pour taille CCC 80 à CCC 120

Description

La CCC est une cuve cylindrique verticale en inox avec partie supérieure torisphérique et fond conique, sur pieds réglables. La partie cylindrique du réservoir et le fond conique sont équipés 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 CCC est une cuve à pression stable, construite selon la norme EN 13 445-3 et fournie avec un certificat européen de conformité CE.

La CCC est équipée des éléments suivants :

Armature de sortie de bière, robinet d'échantillonnage, capteur de température, manomètre, vanne de sécurité, vanne de sous-pression,

pommeau d'assainissement, armature de régulation, trappe et armatures requises pour le raccord des tuyauteries et des autres systèmes de l'équipement de la brasserie.

En standard, les CCC sont fabriquées pour une pression de service de 1,5 bar, avec un angle du fond inférieur conique de 70°. La réserve de volume est 20% supérieure au volume utile de la cuve, le trop-plein de sortie de bière (rétention des levures) est à un niveau de 8 litres pour 10 hl de volume utile.

Equipements optionnels

- bougie de carbonisation
- trappe latérale
- isolation du plafond torisphérique
- angle du fond conique 60°
- autre zone de refroidissement
- entrée de houblonnage froid
- entrée de sucre
- cuve avec pression de service 3,0 bars ou jusqu'à 0,5 bar (sans pression)



Données techniques

DIMENSIONS CCC

TYPE	VOLUME [l]	Ø A [mm]	Ø B [mm]	C [mm] (70°/60°)	D [°]	E [mm] (70°/60°)	H1/H6/H11	~M [kg]
CCC 3	300	600	680	1050/1010	70°/60°	2300/2300	DN 32	160
CCC 5	500	800	880	880/840	70°/60°	2300/2350	DN 32	235
CCC 6	600	800	880	1120/1080	70°/60°	2550/2600	DN 32	260
CCC 10	1000	1000	1080	1150/1100	70°/60°	2750/2850	DN 32	345
CCC 20	2000	1400	1500	1020/950	70°/60°	3000/3100	DN 40	500
CCC 25	2500	1400	1500	1420/1350	70°/60°	3400/3500	DN 40	585
CCC 30	3000	1600	1700	1190/1110	70°/60°	3350/3500	DN 40	710
CCC 40	4000	1700	1800	1450/1390	70°/60°	3700/3850	DN 40	830
CCC 50	5000	1900	2000	1400/1300	70°/60°	3800/4000	DN 40	1010
CCC 60	6000	1900	2000	1830/1740	70°/60°	4250/4450	DN 40	1150
CCC 80	8000	2000	2100	2250/2150	70°/60°	4900/5100	DN 40	1450
CCC 90	9000	2100	2200	2250/2150	70°/60°	5000/5200	DN 40	1530
CCC 120	12000	2200	2300	2950/2800	70°/60°	5800/6000	DN 40	1890

