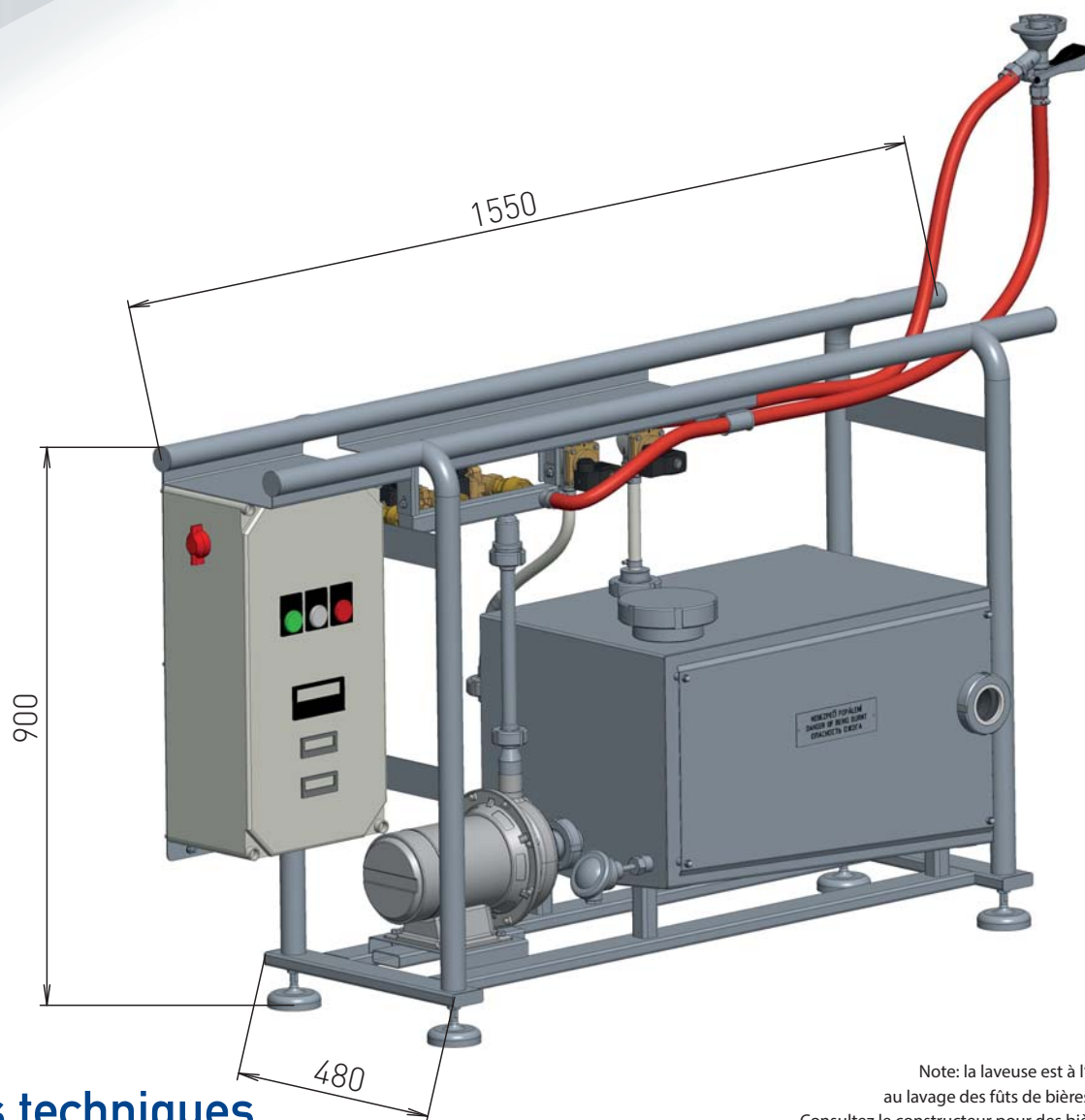


DESTILA® Laveuse à fûts Keg MSD-50 A/4

www.destila.eu

MSD-50 A/4 est une laveuse économique idéale pour les fûts Keg en inox à destination des brasseurs privés désirant automatiser le processus de lavage des kegs, jusqu'alors manuel. Le cycle de lavage prend un peu moins de 7 minutes et assure un lavage et un rinçage de qualité.



Données techniques

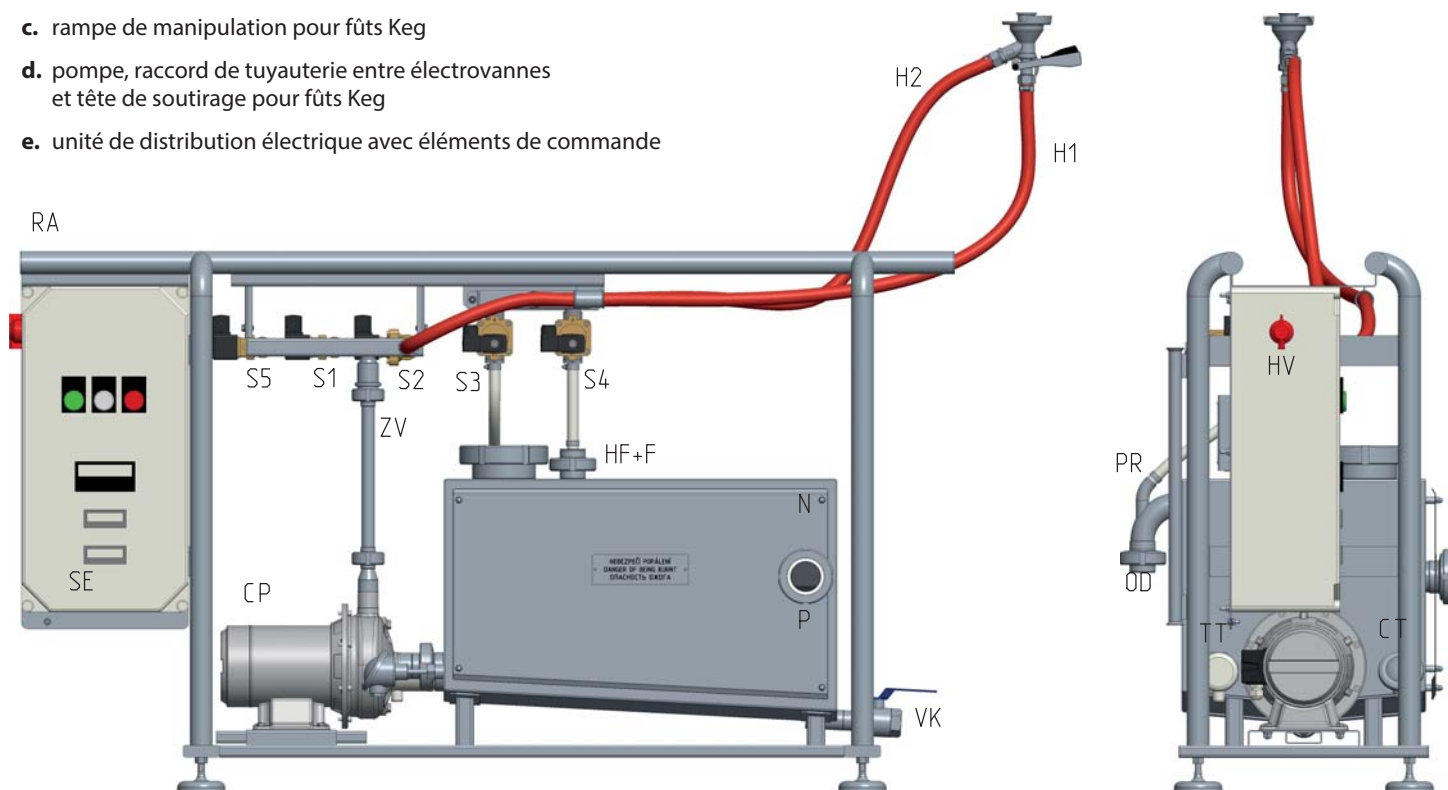
Note: la laveuse est à l'origine destinée au lavage des fûts de bières de type Pilsner. Consultez le constructeur pour des bières particulières

Volume max. de produits nettoyants	55 litres
Poids (en kg – vide)	100 kg
Capacité	8 fûts Keg / heure
Puissance électrique cons.	5 kW
Secteur d'alimentation	3AC+N+PE 400V/230V/50Hz TT
Protection contre l'humidité	IP 54
Niveau sonore	65,4 dB
Pression conseillée CO ₂	0,5-1,2 bars
Pression conseillée H ₂ O	4 ^{+0,2} bars
Pression d'air conseillée	4 ^{+0,2} bars (0,5 bar de plus que la pression de l'eau)
Produit nettoyant	Soude caustique, solution 2 % avec adjuvants désinfectants (interdiction stricte des produits contenant des produits chlorés et des particules solides)

Description technique

La laveuse à fûts Keg se compose des éléments de base suivants:

- a. cadre porteur
- b. réservoir non pressurisé pour produit nettoyant, avec corps chauffant, capteur thermique, lucarne et vidange
- c. rampe de manipulation pour fûts Keg
- d. pompe, raccord de tuyauterie entre électrovannes et tête de soutirage pour fûts Keg
- e. unité de distribution électrique avec éléments de commande



HF+F	Tête de filtre + filtre
CP	Pompe
ZV	Clapet anti-retour
H1	Tuyau d'arrivée de produit nettoyant
H2	Tuyau de sortie de produit nettoyant
NH	Tête de soutirage
S1	Electrovanne / air
S2	Electrovanne / eau
S3	Electrovanne / eau usée
S4	Electrovanne / tuyau de retour de produit nettoyant
S5	Electrovanne / CO ₂
N	Réservoir de produit nettoyant
PR	Trop-plein
P	Lucarne de contrôle de niveau
CT	Thermomètre
TT	Thermomètre
OD	Tuyau de vidange DN40
VK	Orifice de vidange du réservoir de produit nettoyant
SE	Distribution électr., commande et compteur des fûts
HV	Interrupteur principal
RA	Plateforme

Processus de lavage

8 étapes techniques de base du processus de lavage des fûts Keg. L'ensemble du processus dure un peu moins de 7 minutes.

- ETAPE 1** Soufflage d'air stérile dans le fût pour chasser les restes de bière (max. 1 litre)
- ETAPE 2** Rinçage pulsé du fût par eau propre froide pour chasser les impuretés grossières
- ETAPE 3** Soufflage d'air stérile dans le fût pour chasser les restes d'eau
- ETAPE 4** Rinçage pulsé du fût par produit nettoyant
- ETAPE 5** Soufflage d'air stérile dans le fût pour chasser les restes de produit nettoyant
- ETAPE 6** Rinçage pulsé du fût par eau propre froide
- ETAPE 7** Soufflage d'air stérile dans le fût pour chasser les restes d'eau
- ETAPE 8** Soufflage et remplissage du fût au CO₂

Note: Les étapes 4 et 5 sont répétées 3x, les étapes 6 et 7 sont répétées 2x

