

CPA - Cuve de poudrage

Incorporez vos ingrédients avec efficacité



Ensemble donnons vie à vos projets

CPA, cuve de poudrage sur pieds



Pierre Guérin, spécialiste de la transformation de l'acier inoxydable, conçoit et réalise des cuves agitées et des lignes complètes destinées aux industries les plus exigeantes sur le plan bactériologique pour la fabrication de produits alimentaires.

Depuis plus de 60 ans, Pierre Guérin est le partenaire privilégié de la filière agro-alimentaire.

Nous vous faisons bénéficier d'une gamme complète de cuves de stockage et process construites dans nos usines de Niort (France) et de Burgos (Espagne).

Applications - Fonctionnalités

- incorporation d'ingrédients pulvérulents dans une phase liquide : poudres de lait ou dérivés, poudres d'œuf, chocolat ou ingrédients à base de cacao, sucre, sel, farine, texturants...

Cette cuve est particulièrement bien adaptée pour la reconstitution de lait ou d'œufs, la préparation de prémix, mix desserts, sirops de sucre...

Elle s'intègre aussi bien aux procédés batch qu'aux procédés continus.

Conception

- capacités proposées : de 400 à 6 000 litres

- cuve cylindrique verticale entièrement réalisée en acier inoxydable, sans zone de rétention

- nettoyable en place

- isolation par laine minérale non hydrophile et non tassable, protégée par un entourage inox soudé étanche

En version de base atmosphérique, cette cuve peut aussi être équipée sur demande d'un évent ultra-propre permettant de maintenir le produit sous pression d'air filtré ou être conçue pour tenir au vide permettant ainsi d'incorporer les pulvérulents sous vide afin de limiter la formation de mousse.

Des systèmes d'agitation performants & innovants

- l'agitation de type HTA (*héli-turbo-agitateur*) conjugue une turbine scie type SC pour la dispersion des poudres avec une hélice tripale type HTPG4 pour optimiser le pompage permettant ainsi de réduire le volume mini de traitement tout en restant efficace sur les produits à haute teneur finale en matières sèches.

Caractéristiques techniques

- cuve cylindrique, verticale, sur châssis porteur des charges

- dôme et fond coniques à 15°

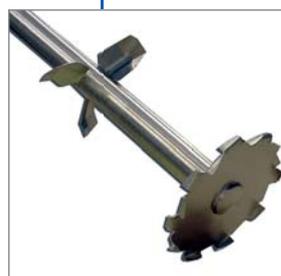
- sur pieds réglables avec semelles de répartition des charges

- isolation virole et fond par laine minérale non hydrophile et non tassable, protégée par un entourage inox soudé étanche

- exécution en inox 1.4307 (304 L) pour toute la cuve

- toutes soudures de tôle en contact avec le produit sous gaz neutre, écrouies, meulées et polies :

- surfaces intérieures : $Ra \leq 0.8\mu m$
- soudures extérieures brossées
- surfaces extérieures polies grain 120.



Equipements

- 1 agitateur type HTA sur le dôme, monté en position excentrée (*variateur de vitesse à prévoir*)
- 1 porte sur le dôme ø 400 mini, sans zone de rétention et avec grille de protection (*conformité CE*)
- 1 évent atmosphérique avec grille de protection anti-insectes dimensionné pour cycle de nettoyage en place tout en évitant les projections extérieures
- 1 dispositif de nettoyage en place comprenant 2 boules de lavage fixes sur le dôme
- 1 entrée poudre de grand diamètre
- 1 entrée liquide et (ou) recirculation
- 1 ensemble de bossages pour instrumentation (*PT 100, niveau haut et bas, capteur de niveau analogique*)
- 1 sortie lisse avec système anti-vortex soudé.



Event atmosphérique



Agitateur HTA

Options

- climatisation sur virole et fond par circuits forcés permettant la circulation d'eau chaude ou d'eau froide sur toute la paroi de la cuve en contact avec le produit sur demande
- capot inox de protection sur moteur agitateur
- robinet de prise d'échantillon nettoyable en place ou prise d'échantillon à membrane
- hublot de regard et d'éclairage
- inox 1.4404 (316 L) pour les parties en contact avec le produit
- rambarde circulaire avec lisse, sous-lisse et plinthe en Inox 1.4307 (304L)
- support passerelle en virole
- tuyauterie raccordement NEP
- évent ultra-propre autonome permettant de maintenir le produit sous pression d'air filtré
- cuve conçue pour tenir au vide complet avec dôme GRC et fond conique à 30 ou 45° permettant d'incorporer les poudres sous vide afin de limiter la formation de mousse
- pieds entretoisés pour mise sur pesons
- nettoyeur de paroi affleurant permettant de nettoyer le dessous de la turbine scie de l'agitateur HTA.



Rambarde circulaire



Robinet prise d'échantillon



Nettoyeur de paroi



Event ultra-propre

Encombrements - Poids - Dimensions

Volume Nominal (l)	Volume Utile (l)	Diamètre Intérieur (mm)	Diamètre Extérieur (mm)	Hauteur Virole (mm)	Hauteur Totale (mm)	Poids environ (kg)
400	460	792	930	880	2 430	260
700	700	951	1 086	925	2 470	327
1 000	1 156	1 111	1 246	1 140	2 750	480
1 500	1 625	1 153	1 288	1 500	3 200	590
2 000	2 370	1 390	1 524	1 500	3 250	720
2 500	2 755	1 390	1 524	1 750	3 500	800
3 000	3 130	1 390	1 524	2 000	3 700	880
4 000	4 125	1 590	1 730	2 000	3 800	1 030
5 000	5 800	1 788	1 930	2 000	3 800	1 200
6 000	6 500	1 988	2 130	2 000	4 000	1 350

PIERRE GUERIN

TECHNOLOGIES

PIERRE GUERIN Ibérica S.A.U.
c/ Valle de Tobalina, 6 - P.I. Villalonguejar
09001 Burgos - Espagne
Tel: +34 (0)947.259.100
pgi@pierreguerin.net

PIERRE GUERIN Ltd
3B Swallowfield Courtyard - Wolverhampton Road,
Oldbury - West Midlands, B69 2JG - Grande Bretagne
Tel: +44 (0) 1452.725.409
info@pierreguerin.co.uk

PG Deutschland
Technologiezentrum Hildesheim
Richthofenstraße 29 (3-01)
31137 Hildesheim - Allemagne
Tel: +49 5152 708 160
contact.germany@pierreguerin.com

PG China
Room GHK, 4/F, Building N°3 - lane 1505 #100 Qing Yun Road
Zhang Jiang High Tech Park
Shanghai (201203) - Chine
Tel: +86 (21) 31.33.87.68
contact.china@pierreguerin.com

DCI-Biolafitte
600 North, 54th Avenue
ST Cloud, MN 56303
Tel: +1 (800) 671-7151
info@dc-bio.com

PIERRE GUERIN SAS - Siège Social
179 Grand'Rue - BP 40012
79210 Mauzé-Sur-Le Mignon - France
Tel. +33 (0)5 49 04 78 00
contact@pierreguerin.com



www.pierreguerin.com

CPA- Rev.4 - 03/2019

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

