

CSU - Cuve de stockage de produits finis

Le stockage de vos produits finis en toute sécurité



Ensemble donnons vie à vos projets

CSU, cuve de stockage de produits finis



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

- stockage tampon avant conditionnement des produits finis type pâtes fraîches, yaourts, desserts, préparations à base de lait ou dérivés.

Conception

- capacités proposées : 2 500 à 60 000 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 assemblé pour éviter les pénétrations d'eau tout en conservant une bonne aptitude à la dilatation sans déformation
- cuve à fond conique à 30° ou 45° pour assurer une vidange complète de la cuve sans rétention de produit poudré.

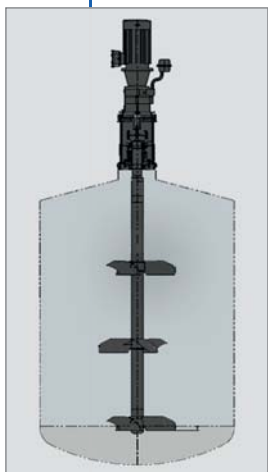
Des systèmes d'agitation performants & innovants

- selon les besoins, un agitateur pendulaire (*sans guidage en fond de cuve pour éviter les risques d'abrasion*), en position centrale avec hélice(s) tripale(s) type HTPG4 et turbine inférieure de fond permet d'assurer un mélange efficace jusqu'à la vidange complète de la cuve.

Cette agitation lente permet d'éviter la synérèse des produits pendant leur phase de stockage.

Caractéristiques techniques

- dôme conique à 15° et fond conique à 30, 45 ou 60° permettant d'assurer une vidange complète du produit
- supportage par pieds réglables tout inox (*de 3 à 8 selon capacité*)
- exécution en inox 1.4307 (304 L) pour toute la cuve y compris supportage, pieds, entourage d'isolation
- finitions :
 - intérieures : soudures meulées polies $Ra \leq 0.8\mu m$ et surfaces glacées de laminage à froid
 - extérieures : soudures brossées et surfaces polies grain 120.



Equipements

- 1 porte sur le dôme ø 400 mini, sans zone de rétention
- 1 évent atmosphérique avec grille de protection anti-insectes dimensionné pour cycle de nettoyage en place tout en évitant les projections extérieures
- 1 ensemble de bossages pour instrumentation (*PT 100, niveau haut et bas, capteur de niveau analogique*)
- 1 dispositif de nettoyage en place comprenant 1 ou 2 boules de lavage fixes ou rotatives (non immergées) sur le dôme
- 1 entrée produit tangentielle en bas de virole
- 1 sortie lisse de grand diamètre avec anti-vortex.
- inox 1.4404 (316 L) pour toutes les parties en contact avec le produit
- robinet de prise d'échantillon nettoyable en place manuelle ou automatique
- rambarde circulaire avec lisse, sous-lisse et plinthe en Inox 1.4307 (304L)
- support passerelle en virole
- évent ultra-propre autonome permettant de maintenir le produit sous pression d'air filtré
- climatisation du fond et de la virole (*en totalité ou partiellement*) permettant de refroidir la cuve après sanitation ou de maintenir en température le produit pendant toute sa phase de stockage
- isolation du dôme
- agitation centrale, entièrement suspendue avec hélices tripales type HTPG4 et turbine inférieure en bas de cuve.

Selon les produits, cet agitateur peut être complété par l'installation de pales de proximité en virole.

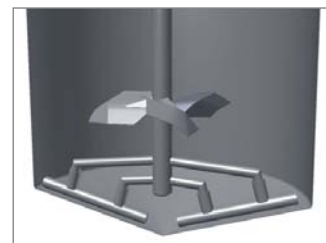
Pour les produits très visqueux ou fragiles, l'agitateur Eole4 est particulièrement recommandé car il permet d'assurer un renouvellement efficace du produit dans la cuve avec un effet de cisaillement limité.

Encombresments - Poids - Dimensions

Volume Nominal (l)	Volume Utile (l)	Diamètre Intérieur (mm)	Diamètre Extérieur (mm)	Hauteur Virole (mm)	Hauteur Totale (mm)	Poids environ (kg)
2 500	2 790	1 390	1 530	1 750	4 800	900
5 000	5 235	1 590	1 730	2 500	5 800	1 200
10 000	12 255	2 186	2 326	3 000	6 270	1 500
15 000	16 005	2 186	2 326	4 000	7 270	1 900
20 000	21 860	2 863	3 003	3 000	6 470	2 650
25 000	26 695	2 863	3 003	4 000	7 470	3 350
30 000	35 140	3 181	3 321	4 000	7 585	3 750
40 000	43 680	3 578	3 719	4 000	7 700	4 600
50 000	53 735	3 578	3 719	5 000	8 700	5 100
60 000	63 700	3 578	3 719	6 000	9 700	5 700



Event atmosphérique



Pales de proximité



Rambarde circulaire



Robinet prise d'échantillon



Event ultra-propre



Agitateur Eole4

PIERRE GUERIN

TECHNOLOGIES

PIERRE GUERIN Ibérica
Poligono Industrial Villalonquéjar, 4 - Apdo 203
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 5121 708 160
contact.germany@pierreguerin.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

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 - USA
Tel: +1 (800) 671-7151
info@dc-bio.com



www.pierreguerin.com

CSU-Rev 4 - 05/2018

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

