

CFU - Cuves à ferments

La culture de vos ferments en toute sécurité



Ensemble donnons vie à vos projets

CFU, cuve à ferments 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

- pasteurisation milieux
- préparation et stockage de tous ferments pour l'industrie laitière et fromagère.

Conception

- capacités proposées : 200 à 10 000 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
- climatisation sur virole et fond par circuits forcés permettant la circulation de vapeur, d'eau surchauffée ou d'eau froide sur toute la paroi de la cuve en contact avec le produit
- en version de base atmosphérique, cette cuve peut aussi être équipée sur demande d'un évent ultra-propre autonome permettant de maintenir le produit sous pression d'air filtré.

Des systèmes d'agitation performants & innovants

- un agitateur pendulaire (*sans guidage en fond de cuve*), en position centrale avec hélice(s) tripale(s) type HTPG4 et turbine inférieure en fond permet d'assurer la régularité du brassage à faible vitesse, mais avec un excellent débit de pompage tout en préservant l'intégrité des produits fragiles, grâce à un effet de cisaillement minimum.

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
- exécution en inox 1.4307 (304 L) pour toute la cuve
- toutes soudures de tôle en contact avec le produit sous gaz neutre, écroûées, meulées et polies :
 - surfaces intérieures $Ra \leq 0.8\mu m$
 - soudures extérieures brossées
 - surfaces extérieures polies grain 120.



Equipements

- 1 agitateur à hélice(s) tripale(s) HTPG4 pendulaire et turbine inférieure (*sans guidage en fond de cuve*) et monté en position centrale (*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 événement atmosphérique avec grille de protection anti-insectes dimensionné pour cycle de nettoyage en place tout en évitant les projections extérieures
- 1 sortie lisse avec système anti-vortex soudé
- 1 ensemble de bossages pour instrumentation (PT 100, *niveau haut et bas, capteur de niveau analogique*)
- 1 dispositif de nettoyage en place comprenant 2 boules de lavage fixes (*non immergées*) sur le dôme et un ensemble de nettoyeurs de paroi affleurants en virole (*1 par étage d'hélice tripale*). Les nettoyeurs de paroi Pierre Guérin sont pilotés par électrovanne (*éventuellement détectables*) et fonctionnent indépendamment de la pression du réseau de nettoyage en place.



Event atmosphérique



Agitateur HTPG4 sans corps creux



Rambarde circulaire



Robinet prise d'échantillon



Nettoyeur de paroi

Options

- 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
- entrée produit anti-mousse soudée et démontable sur le dôme
- inox 1.4404 (Inox 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
- événement ultra-propre autonome permettant de maintenir le produit sous pression d'air filtré.

Encombres - Poids - Dimensions

Volume Nominal (l)	Volume Utile (l)	Diamètre Intérieur (mm)	Diamètre Extérieur (mm)	Hauteur Virole (mm)	Hauteur Totale (mm)	Poids environ (kg)
200	244	691	770	750	2 250	230
300	380	792	930	730	2 280	245
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
1 200	1 360	1 153	1 288	1 250	2 950	535
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
7 500	8 050	1 988	2 130	2 500	4 500	1 450
10 000	11 625	2 386	2 526	2 500	4 600	1 735

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

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



www.pierreguerin.com

CFU - Rev 4 - 03/2019

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

