

CTS - Tank stérile

Isolez votre produit du monde extérieur



Ensemble donnons vie à vos projets

CTS, tank stérile 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

- stockage tampon, en conditions stériles, avant conditionnement aseptique du lait ou des produits dérivés (*lait UHT, crème anglaise UHT, crème UHT, produits infantiles, jus de fruits ...*).

Conception

- capacités proposées : 5 000 à 30 000 litres
- cuve cylindrique verticale entièrement réalisée en acier inoxydable, sans zone de rétention
- cuve stérilisable à la vapeur 3 bar (143°C), pressurisable air filtré et tenant au vide complet ; construite selon la Directive Européenne des Equipements sous Pression (DESP)
- nettoyable en place
- isolation du fond, de la virole et du dôme 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.

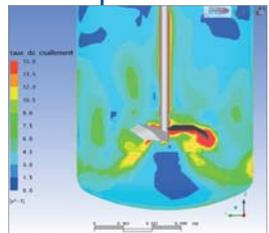
Des systèmes d'agitation performants & innovants

Selon les produits, deux systèmes d'agitation peuvent être proposés :

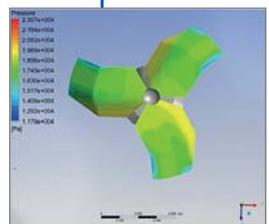
- un agitateur pendulaire (*sans guidage en fond de cuve pour éviter les risques d'abrasion*), en position centrale avec hélice(s) tripale(s) type HTPG4 et turbine inférieure de fond permettant d'assurer une agitation efficace jusqu'à la vidange complète de la cuve. Cette agitation est équipée d'un boîtier de garniture mécanique double lubrifié avec de la vapeur basse pression ou avec des condensats de vapeur.
- un agitateur magnétique Pierre Guérin type PG-MAG, monté en fond de cuve et en position excentrée. Cet agitateur est particulièrement adapté au maintien homogène des produits type lait ou jus de fruits non pulpés. Il permet d'éviter l'utilisation de boîtier de garniture lubrifiée.

Caractéristiques techniques

- dôme et fond GRC permettant de tenir au vide complet
- supportage par pieds réglables tout inox (*de 3 à 6 selon capacité*)
- exécution en inox 1.4307 (304L) pour toute la cuve, y compris supportage, pieds, entourage d'isolation
- finitions :
 - soudures meulées polies et surfaces polies Ra <0.8 µm
 - soudures brossées et surfaces polies grain 120.



Mesure des taux de cisaillement en différents points de la cuve



Simulation numérique CD : pression sur la face supérieure de l'agitateur

Equipements

- 1 porte sur le dôme ovale \varnothing 405 x 450, sans zone de rétention, avec système de sécurité à l'ouverture sous pression
- 1 tubulure technique avec soupape pression, mano-vacuomètre, bossage pour capteur de pression, entrée air filtré et buses de nettoyage
- 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 avec anti-vortex.

Options

- inox 1.4404 (316L) pour toutes les parties en contact avec le produit
- climatisation en fond et partiellement en virole pour refroidissement de la cuve après stérilisation
- pale anti-rotation
- rambarde circulaire avec lisse, sous-lisse et plinthe en Inox 1.4307 (304L)
- support(s) passerelle en virole.



Encombres - Poids - Dimensions

Volume Nominal (l)	Volume Utile (l)	Diamètre Intérieur (mm)	Diamètre Extérieur (mm)	Hauteur Virole (mm)	Hauteur Totale (mm)
5 000	5 920	1 800	2 000	1 800	4 300
7 500	8 710	2 000	2 200	2 250	5 100
10 000	11 895	2 200	2 400	2 500	5 400
15 000	16 640	2 400	2 600	3 000	6 000
20 000	22 620	2 500	2 700	4 000	7 500
25 000	27 600	2 500	2 700	5 000	8 500

PIERRE GUERIN

TECHNOLOGIES

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

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 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@dci-bio.com



www.pierreguerin.com

CTS - Rev.3 - 06/2016

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

