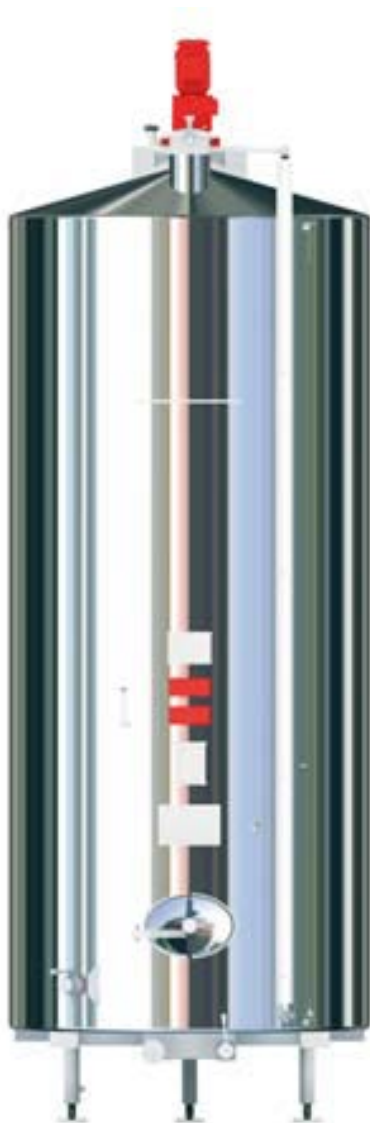


LES FONDOIRS A SUCRE

INOXSIROP™

“dissoudre vite et bien”



ENSEMBLE DONNONS VIE A VOS PROJETS

LES FONDOIRS INOXSIROP™

Le fondoir à sucre “Inoxirop”.

“dissoudre vite et bien”

La préparation de vos liqueurs nécessite un matériel fiable et performant, garant d'une dissolution rapide et homogène des sucres.....

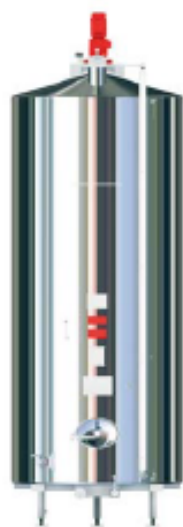
La cuve de fonte à sucre “Inoxirop” développée par Pierre Guérin est la solution adaptée à cette application.

Applications

- préparation des liqueurs

Avantages

- agitation pendulaire puissante permettant une dissolution rapide
- système de nettoyage intégré pour un rendement optimal et une consommation d'eau réduite
- conception prévue pour une alimentation en sucre par sacs, big-bags, et dépotage sous pression
- cyclo-filtre en option pour les récupérations des poussières de sucre
- capacité maximum 600 hl
- possibilité d'équiper des cuves existantes



Caractéristiques techniques générales

- cuve cylindrique sur pieds avec couvercle conique centré et fond plat pente 4 % (jusqu' à 300 hl) ou fond conique (au-delà)
- construction en acier inox 1.4404 (316L), variante recuit brillant ou version 1.4307 (304L) pour virole et fond et 1.4404 (316L) pour couvercle et cheminée
- finition intérieure entièrement décapée passivée
- finition extérieure couvercle, fond & pieds : décapée passivée - virole : polie
- option : cuve compartimentée type Multinox

Agitation

- agitateur pendulaire avec plusieurs étages d'hélices tripales brevetées HTPG4, pales profilées pour un meilleur rendement et un grand respect du produit, pale de proximité en fond de cuve évitant le dépôt de sucre
- vitesse variable et programmable

LES FONDOIRS INOXSIROP™

