Fermenteurs ZMI

Nouveau et amélioré modèle de fermenteur ZMI

À partir des souhaits et des conseils des utilisateurs, nous avons combiné les idées de nos constructeurs et profité des nouvelles acquisitions technologiques de notre département de production pour créer une nouvelle génération de cuves de fermentation ZMI.

Lors de la conception du nouveau modèle, notre objectif principal était **l'amélioration des produits en mettant l'accent sur un rapport qualité-prix avantageux**.

Avec ce nouveau modèle abordable, nous offrons aux utilisateurs **un fermenteur de qualité avec les caractéristiques techniques et l'équipement** nécessaires pour réaliser un processus de fermentation sans fautes.

ZMI 250 L / ZMI 500 L
ZMI 1000 L / ZMI 1500 L
ZMI 2000 L

ISO 9001 Q-326
ISO 14001 E-390

Les fermenteurs ZMI appartiennent à la catégorie des équipements sous pression et sont fabriqués conformément à la Directive PED (2014/68/UE). La documentation technique de la cuve comprend tous les documents (calculs, certificats, ainsi que des informations sur les processus de fabrication, de test et de certification), qui sont nécessaires pour enregistrer un fermenteur auprès de l'organisme notifié pour la Directive européenne équipements sous pression.

meilleure isolation de la cuve

sans perte d'énergie

conception à trois pieds

installation et nivelage simples de la cuve

raccords de vidange et de décantation sur le fond conique, amovibles

perte de bière minimale

porte Ø 420 mm, ouverture extérieure

ajout plus facile de levure

houblonnage à cru plus facile

risque réduit de contamination de la surface interne de la cuve et du produit grâce à la conception à ouverture extérieure

	Cuve	Double paroi	Double paroi - fond conique
Pression de fonctionnement (barg)	0 - 2,5	0 - 3,0	0 - 3,0
Pression d'essai (barg)	3,6	6,0	6,0
Température de fonctionnement (°C)	0 à +50	-5 à +50	-5 à +50
Médium	bière / CO_2	glycol / eau	glycol / eau
Matériau	acier inoxydable EN1.4301	acier inoxydable EN1.4301	acier inoxydable EN1.4301

Škrlj d.o.o. | Batuje 90 | SI-5262 Črniče | Slovénie | tél.: +386 (0)5 364 35 00 | fax: +386 (0)5 364 35 25
sk@sk-skrlj.com | www.sk-skrlj.com

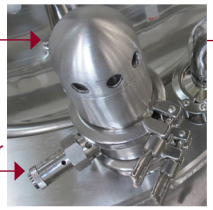
Les images sont à titre indicatif ~ Nous nous réservons le droit de faire des modifications ~ ZMIX_model 2020(FR)

Fermenteurs ZMI

régulateur de pression, 2,5 bar

- protection contre la surpression et le vide

soupape de sécurité (Lorch), 2,5 bar

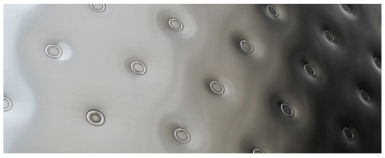


porte Ø 420 mm, EN1.4301

- ouverture extérieure - risque réduit de contamination de la surface interne de la cuve, ce qui arrive souvent avec les modèles à ouverture intérieure
- ajout plus facile de levure
- houblonnage à cru plus facile

virole avec double paroi, isolée

- double paroi soudée (pillow plate)
- isolation (mousse polyuréthane, 50 mm)
- paroi d'isolation extérieure
- surface extérieure de la paroi : Scotch Brite



équipement de nettoyage CIP

- tube CIP (amovible)
- boule de nettoyage Ø 40 mm (amovible)
- vanne papillon manuelle
- raccord supplémentaire sur tube CIP pour pièce en T avec manomètre et spundapparat (option)

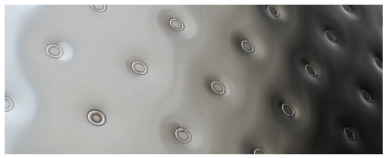
régulation de température

- régulateur de température SPR8 + puits thermométrique
- module de branchement HSE
- vanne de régulation EM avec bobine, 24V, 3/4"

raccord de double paroi sur le fond conique, 3/4"

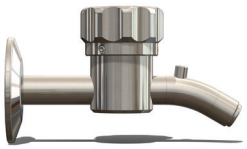
fond conique avec double paroi, isolé

- double paroi soudée (pillow plate)
- isolation (mousse polyuréthane, 50 mm)
- paroi d'isolation extérieure
- surface extérieure du fond conique : Scotch Brite



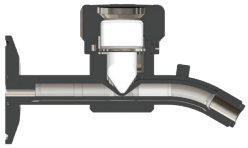
robinet dégustateur, DN20, EN1.4301

- conception hygiénique
- les matériaux utilisés sont conformes à la FDA



raccords de vidange et de décantation

- amovibles
- le raccord de décantation sur le fond conique réduit la perte de bière causée par l'accumulation de sédiments



conception à trois pieds

- réglage de la hauteur

Škrlj d.o.o. | Batuje 90 | SI-5262 Črniče | Slovénie | tél.: +386 (0)5 364 35 00 | fax: +386 (0)5 364 35 25
sk@sk-skrlj.com | www.sk-skrlj.com

Les images sont à titre indicatif ~ Nous nous réservons le droit de faire des modifications ~ ZMIX_model 2020(FR)