

Contacter le service commercial

Eric Hugues +33 671 00 17 23

eric.hugues@hericdistribution.com

Sébastien Gincourt +33 633 84 26 30

sebastien.gincourt@hericdistribution.com



HERIC Distribution
3-5 rue des grands côtés, 51150 AMBONNAY
www.hericdistribution.com

Le fermenteur *Ferm'activ* a été pensé pour faciliter le travail de l'opérateur avec une ergonomie de contrôle intuitive, des composants industriels et une construction facilitant l'hygiène du quotidien.

Evolutif et conçu selon notre cahier des charges édité suivant les besoins de chaque client, ce produit est développé et produit par notre partenaire le groupe Chalvignac qui dispose de tout le savoir faire nécessaire allant de la construction de la cuve en passant par la conception du groupe de froid jusqu'au développement de la partie logicielle. Le résultat de ce partenariat est un appareil simple, robuste et convivial.

Cuve et Hygiène :

- Tout inox 316, recuit brillant, soudures polies
- Construction sur châssis autoportant, préhensible au transpalette
- Fond plat en pente
- Pieds réglables
- Dôme renforcé
- Boule de lavage rotative intégrée dans le dôme
- Doigt de gant pour sonde de température électropoli
- Echangeur thermique intégré dans un double fond tout inox, fonctionnement en détente directe, isolé par injection de mousse PU, invisible de l'extérieur
- Porte ovale 310x440
- Trappe anti rétention pivotante, basculante dn 300
- Vanne vidange totale et tirage au clair dn 40 ou 50
- Robinet de niveau et dégustateur sur piquage sans rétention DIN
- Canne d'oxygénation monobloc, démontage rapide depuis l'extérieur.
- Planchot avec couvercle inox



Platine frigorifique :

- Compresseur industriel hermétique, fluide R404A
- Variateur de fréquence pour adapter la puissance au besoin réel
- Fonction chaud /froid automatique
- Rendement élevé
- Bac de récupération des condensats
- Variateur de fréquence = variation de puissance en fonction du besoin



Oxygénation :

- Compresseur monocylindre sans huile
- Groupe de filtration 4 étages haute protection, air stérile
- Diffuseur monobloc positionné dans le flux de l'hélice pour une dispersion parfaite
- Démontable rapidement par clé à raccord



Agitation :

- Type pendulaire « flottant » équipé d'une hélice centrale et d'une hélice de fond de cuve
- Vitesse de rotation lente 30tr/mn
- Montage double étanchéité permettant un stockage de vin en toute sécurité
- Arbre d'agitation sans contact avec le fond de cuve pour nettoyage facilité
- Sécurité de porte



Automate :

- Ecran tactile, interface simplifiée et intuitive
- Coffret tout inox

Fonctions :

- Programmation de la température (régulation automatique)
- Programmation manuel ou automatique des cycles d'oxygénation et agitation
- Départ et arrêt différé
- Alimentation 400volts 3 phases +terre

