

# ARTICLES POUR FÛTS



 **Debize**  
SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •

CATALOGUE DEBIZE 2023 - 2024 POUR LES PROFESSIONNELS

# Nos fournisseurs partenaires



- AIR LIQUIDE : Gaz industriels et alimentaires.
- ALBAGNAC : Étiqueteuses adhésives.
- AMORIM : Bouchons liège.
- BEDI INDUSTRIE : Fin de ligne de conditionnement.
- BERTHOMIEU TONNELERIE : Fûts bois.
- CECA : Diatomées et perlites pour filtration.
- CHR HANSEN : Ferments lactiques.
- CLAIRÉA : Solutions Viti-Vinicoles.
- COSTRAL : Matériels d’embouteillage.
- 3M PURIFICATION : Consommables de filtration.
- DUJARDIN SALLERON : Matériels et produits d’analyse vinicole.
- EATON : Systèmes de filtration.
- ECOLAB : Produits d’hygiène.
- ENOS : Étiqueteuses adhésives.
- EUROPAC : Caisses carton.
- FRANCESCA : Pompes œnologiques.
- G3 : GAZ SO2 et accessoires.
- HANNA INSTRUMENTS : Matériels de laboratoire.
- KARCHER : Nettoyeurs HP et accessoires.
- KREYER : Froid pour l’œnologie et accessoires.
- LAFFORT ŒNOLOGIE : Produits œnologiques.
- LAMOTHE ABIET : Produits œnologiques.
- LINDE : Gaz industriels et alimentaires.
- LITTORALE ŒNOLOGIE : Produits œnologiques.
- LIVERANI : Pompes à impulseur.
- LETINA INOX : Cuves inox.
- MARCHISIO : Cuves inox.
- MESSER : Gaz industriels et alimentaires.
- NOMACORC : Bouchons synthétiques.
- O.I. : Bouteilles verre.
- PORTOCORK : Bouchons liège.
- QUARON : Produits d’hygiène.
- SOCMA : Matériel vinicole & industriel.
- TECHNIBAG : Remplisseuses et accessoires.
- TESA : Rubans adhésifs.
- VICENT PLASTICOS SMURFIT : Poches BIB®.
- VIKAN : Brosserie alimentaire.
- VINOLIA : Petits équipements vinicoles.
- VINIFORCE : Centrale de référencement.
- VS : Cuves fibre.

**Cette liste n’est pas exhaustive et nous vous invitons à nous consulter pour toute demande spécifique**



## Nos produits et services :

- Cartons pour bouteilles,
- Adhésifs et films étirables,
- Bouchons liège et synthétique,
- Bouteilles verre,
- Bag in Box® et accessoires,
- Produits œnologiques,
- Consommables de filtration,
- Gaz industriel et œnologique,
- Hygiène du chai,
- Fûts bois et matériels de nettoyage,
- Cuves inox standard et sur mesure,
- Cuves fibre standard et sur mesure,
- Pompes vinicoles tous types,
- Pressoirs,
- Réception vendanges,
- Régulation thermique,
- Embouteillage,
- Étiquetage et fin de ligne,
- Petits matériels de cave,
- Quincaillerie vinicole,
- S.A.V.,
- Installation,
- Réparation tous matériels vinicoles...

**Prix de vente indicatifs  
susceptibles de modifications  
sans préavis.**

## Notre siège social :

### **Debize s.a.s.**

330, rue Clément ADER  
Zone Industrielle Nord - **69400 ARNAS**  
Tél. : 04 74 02 77 77 - Fax : 04 74 02 77 71

## Retrouvez notre catalogue sur :

**www.debize.fr**



# Debize

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •

## Retrouvez-nous sur Facebook :

 **Debize SAS**

## Adhérent du réseau VINIFORCE

**viniforce.com**

- Plus de 5000 références de produits et matériels de cave en stock.
- Un atelier intégré : tournage, fraisage, soudure inox, électro-mécanique, véhicules atelier itinérants.
- Réparation et adaptation de tout matériels vinicoles.
- Stock permanent de pièces détachées toutes marques.
- Service livraison-expédition sur simple appel téléphonique.

## S.A.V. Entretien/Réparation :

### Notre objectif :

Répondre au mieux à vos attentes et vous conseiller dans les choix de technologies et matériels.

### Notre engagement :

La satisfaction de notre clientèle associée à une qualité de prestation et de service.

### Notre équipe :

1 Responsable Atelier  
2 Techniciens

### Nos compétences :

Maintenance et entretien de matériel vinicole et de conditionnement.

Installation de lignes d'embouteillage, de lignes de conditionnement, d'étiquetage et réception de vendanges.

Atelier d'usinage, soudure inox et électro-mécanique.

Nous planifions tous les ans de nombreuses heures en formation pour que notre équipe technique soit demain plus performante et réponde à vos exigences.



- A**ccessoires Expert et Laser .....206-207  
 Adaptateurs.....97-185-196  
 Agitateurs inox ..... 224  
 Aiguilles .....186-243  
 Alcoomètres .....170  
 Allonges..... 150-163-164-192  
 Ampoules LED .....238  
 Aphromètre .....185-186  
 Appareil respiratoire d'urgence..... 209  
 Ardoises de cuve ..... 241  
 Arroseur rotatif.....149  
 Assiettes PVC.....248  
 Augmentations..... 35-43--49
- B**ac mélangeur et de soutirage .....154  
 Bacs .....155-156  
 Baladeuse.....238-240  
 Balais .....198  
 Balles mousse .....116  
 Bande CC Parablond .....90  
 Bande en silicone.....90  
 Bobines ouate.....203  
 Boîtier de régulation thermique.....187-188  
 Bonde aseptique HD.....96  
 Bonde hydraulique.....97  
 Bondes.....96-97-227  
 Boucheuses .....244-245-246  
 Bouchon à levier .....63-114  
 Bouchons inox et PVC.....40-37-48-54-61-206  
 Bouchon sphérique.....63  
 Boules de lavage et détartrage.....192  
 Boulet lourd de pompe.....137  
 Brides .....70-71  
 Brosses et balais .....197-198-200  
 Burettes de titration.....176
- C**ale à barrique.....224  
 Canne chauffante .....188  
 Canne de lavage .....232-235  
 Canne de régulation .....225  
 Canne de remontage.....163-164  
 Canne de soutirage.....225-261  
 Canne UV Clean .....187-219  
 Canon à mousse.....194  
 Capsulateur .....247  
 Capsuleuse .....246  
 Carbo diffuseur .....161  
 Carbodoseur .....171  
 Cartouches pour masque.....214  
 Centrale d'hygiène .....193  
 Chambres à air .....98-99
- Chapeaux chinois.....149  
 Chariots .....120-159-193-228-229-258-259-260  
 Chaussette de dégustation.....250  
 Clapet anti-retour .....167  
 Clé à dégorger .....68  
 Clés à raccord .....68-238  
 Colle .....90-249-253  
 Colliers .....36-56-64-66-115-116-117-138  
 Connecteur VITOP.....246  
 Convertisseurs .....47-48-53-58-59  
 Coudes.....37-41-46-52-55-62-63-93-114  
 Coudes décanteurs .....153  
 Coupleurs.....167-185  
 Crachoirs .....250  
 Crème pour les mains .....202  
 Crépines.....146-146-148  
 Crocs.....254  
 Croix de maintien.....150  
 Cuve grillagée .....138
- D**ébimètres.....177-178-179  
 Déboucheuses .....243-244  
 Débourdeur par le haut .....151  
 Décalitres .....230  
 Décolle étiquette.....249  
 Dégustateurs.....81-92-93-224  
 Densimètre .....256-257  
 Dérouleur d'adhésif.....251  
 Désinsectiseur.....211  
 Détecteur de Gaz.....210  
 Détendeurs .....160  
 Diffuseurs.....164-165-166  
 Dimensions normes raccords.....  
 32-44-50-57-65-67  
 Doigts de gant.....182  
 Doseurs SO2 Milane D .....157  
 Douille conique.....224  
 Drapeaux inox.....184
- É**bulliomètre.....256  
 Échangeurs platulaires.....184-185  
 Écouvillons.....200  
 Embouts poreux .....163  
 Empreintes de turbines.....  
 .....123-125-126-128-129-131-133-135-136  
 Enrouleur automatique de tuyau .....195  
 Entonnoirs.....229-230  
 Épinette .....251  
 Éponges.....203  
 Éprouvettes .....171-176  
 Extracteur de CO2.....208

<b>Ferrule</b> .....	66	Masque de protection .....	214
Feutres .....	241	Mastic alimentaire.....	253
Filtres.....	120-139-141-261	Mèches de déboucheuses.....	244
Fondoir à Cire ou Gomme Laquée .....	248	Mèchoirs .....	227
Fouet .....	251	Mlangeur ajouré .....	254
Fourches.....	254	Mesures à anse .....	176
Fûts .....	228-196	Mireurs .....	38-39-46-53-166-
<b>Gants</b> .....	213	MOOG.....	218-231 à 235
Générateur vapeur .....	219-220-221	Multivap .....	219-220-221
Graisse .....	220-221	Mustimètres.....	170-257
Grilles pour filtre REPS.....	139	<b>Nettoyage fûts</b> .....	218 à 222-231 à 235
<b>Hérisson</b> .....	251	Nettoyage mains.....	202
Hotty Wine .....	188	<b>Ouate essuyage</b> .....	203
Huile et lubrifiants .....	252-253	Ouilletes .....	230
<b>Injecteurs</b> .....	165-166	<b>Panier bouteilles</b> .....	251
<b>Jauge pour doseurs</b> .....	157	Paniers à vendange.....	148
Joint Silicone.....	85-86-87-90	Papier PH .....	176
Joints .....	85 à 90-122-134-137-142-	Passe-paroi.....	92-93-181-185-192
.....	143-157-158-161-206-194-226-233	Peinture alimentaire.....	242
Joints de pièces détachées .....	84-161-243	Pelles .....	249-254
Joints de portes et trappes .....	88-89-90	Ph-mètre .....	172
Joints pour pompes et turbines.....		Pièces détachées Laser & Expert .....	206-207
.....	122-132-134-137	Pièces détachées pour détenteur.....	161
Jupe inox.....	107	Pièces détachées pour vannes.....	71
<b>Kit de joints</b> .....	84-134-142-158-226-228-233	Pige cuve.....	151
Kit doseur.....	157	Pigeur.....	152
Kit FML malo-lactique .....	170	Pince à BIB.....	246
Kits basse pression .....	159	Pipettes.....	229
Kits de ouillage.....	228	Pistolet de tirage.....	142-143
Kit de sécurité de pression .....	228	Pistolets d'arrosage .....	215
Kits pistolets.....	215-222	Pistolets de lavage .....	215
Kits support tuyaux .....	119	Pistolets remplissage et entonneurs.....	222-226
<b>Lampe frontale</b> .....	239	Plaques de glu .....	212
Lampes .....	212-239-240	Plongeurs .....	225
Lance inox.....	150	Pompe à graisse.....	252
Lances .....	150-205-206	Pompes.....	120-121-141-258 à 260
Lavage mains.....	202	Pompes à air pour cuve.....	98
Lunettes et masques de protection .....	213	Porte-tube .....	36-56-64-115-117
<b>Malo-lactique (kit FML)</b> .....	170	Preneur d'échantillon.....	140-173
Manches.....	199	Pressoir .....	140
Manchon 20/24 pour tube.....	95	Prises électriques.....	239
Manchons d'aération .....	163	Programme Electronique de Calcul .....	256
Mano détenteur.....	159-160	Puisards .....	146-148
Manomètres.....	186	Pulvérisateurs .....	194-204 à 207
		<b>Raccord à ligature réduite</b> .....	35-110-142
		Raccord liaison .....	95
		Raccords à levier.....	64-114-115

Raccords à ligaturer .....	34-42-46-52-59-64-110 à 112
Raccords à sertir .....	39-49-105-106
Raccords à souder .....	34-47-53
Raccords à vendanges .....	63-64
Raccords arrosage/lavage .....	215
Raccords clamps .....	65-66
Raccords convertisseurs .....	58-59
Raccords doubles .....	35-43-46-52-60-196
Raccords laiton .....	41-42-43
Raccords pour cuve grillagée .....	138
Raccords pour injecteur .....	167
Raccords rapides .....	185-215
Raccords symétriques .....	67-107
Rack à barriques .....	223
Raclettes .....	197
Réductions .....	36-41-43-47-48
Réfractomètre .....	171-175-257
Règle de niveau .....	95
Régulateur de pression .....	233
Résistances chauffantes .....	187
Retour de niveau .....	94
Rince-fût .....	229
Robinet dégustateur avec purge .....	92
Robinet entonnoir inox .....	143-226
Robinets de niveau .....	94
Robinets dégustateurs .....	81-92-93-224
Robinets plastiques pour bac .....	138-155
Rondelles de protection .....	107
Rotors .....	122-128-129-130-132
Roue traîne-sac .....	249
Ruban d'étanchéité .....	251
<b>S</b> accharomètre .....	256
Sertisseuses .....	248
Savon pour les mains .....	202
Scellés .....	143
Seaux .....	199-200-230-254
Solutions à PH .....	171
Soupapes .....	96-159-206
Spondonneur .....	262
Sulfitage barriques Sulfijet .....	158
Supports tuyau .....	195-196
Supports seaux .....	201
<b>T</b> Raccord T .....	36-61
Tablette rangement raccords .....	68
Tate-vin en verre .....	229
Télécommande .....	119
Testeurs de PH .....	171-172-176-256
Thermomètres ...	170-171-172-176-180-181-183-256
Thermostat électronique .....	182
Tireuse .....	141-142
Titrateur .....	175
Tonnelets .....	138-156
Tourniquet de lavage .....	192
Traîne-sac .....	249
Traîneaux de détartrage .....	192
Transfût .....	229
Tube de niveau .....	95
Tubes poreux .....	164-165-166
Tubes/désinsectiseurs .....	212
Turbines de pompe .....	122-124-134
Tuyaux et accessoires .....	102 à 110-115-116 à 119-195-196
<b>V</b> annes à boisseau .....	82
Vannes à boule .....	77 à 79
Vannes guillotine .....	80
Vannes laiton .....	95
Vannes papillon .....	72 à 76
Vannes robinet .....	81-82
Ventilateurs .....	209
Verres INAO .....	250
Verrine de rechange pour baladeuse .....	238
Vinospot Led .....	239
Vues éclatées LASER .....	206-207
<b>Y</b> Raccord Y .....	37-41





# Articles pour fûts



## PRÉCONISATION POUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION DE VOS BARRIQUES AVEC LE MATÉRIEL VINOLIA

Lors de l'élevage en barrique, le bois s'encrasse avec du tartre, des matières organiques et des microorganismes. Les micro-organismes d'altération trouvent notamment des conditions favorables à leur développement dans la pratique de l'élevage en barrique. La porosité du bois crée un lieu de survie. Il est donc plus difficile de les éliminer par rapport à une surface lisse d'une cuve en Inox.

La désinfection des barriques est donc une étape cruciale de l'élevage.

**L'ASSOCIATION DE DIFFÉRENTS PROCÉDÉS**  
EST LE MOYEN LE PLUS EFFICACE POUR DÉTARTRE ET  
DÉSINFECTER EN PROFONDEUR VOS BARRIQUES



 Voir  
page 232



### ÉTAPE I : LE DÉTARTRAGE DE VOS BARRIQUES

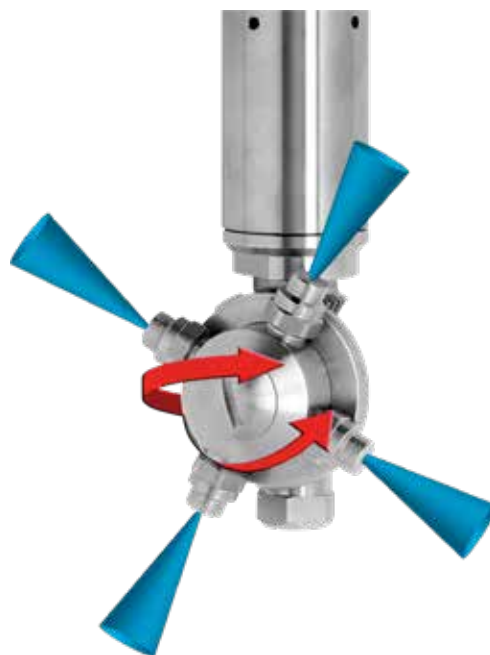
#### UTILISATION D'UNE TÊTE TRIDIMENSIONNELLE HAUTE PRESSION

TEMPS : 3,30 min

PRESSION : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)

TEMPÉRATURE : Entre 60° et 80° C

Les nettoyeurs de fûts de MOOG Cleaning Systems fonctionnent avec une tête gicleuse rotative tridimensionnelle, laquelle assure un nettoyage efficace et soigneux de la surface intérieure du fût de vin, grâce au jet sur 360 degrés. La tête gicleuse à rotation lente avec des buses à jet plat détachent le tartre sans endommager la structure en bois.



## ÉTAPE II : DÉSINFECTION EN PROFONDEUR (6 à 8 mm)

### UTILISATION D'UNE VAPEUR DOUCE ET RESPECTUEUSE

PRÉCONISATION : 3 min 30 s pour 1 HI

7 à 10 Minutes pour des barriques standard de 225 à 300 L



Générateur MULTIVAP  
Version 18 Kg/h

 Voir  
page 188



Générateur MULTIVAP  
Version 25 Kg/h double sortie  
Traitement de 2 barriques simultanément

## ÉTAPE III : PRÉSERVATION APRÈS TRAITEMENT MÉCHAGE AVEC PASTILLE DE SOUFRE



OU

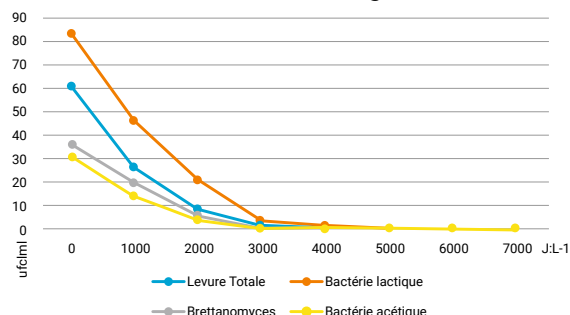
### UTILISATION DE LA CANNE UV CLEAN

*(nous consulter pour disponibilité et prix).*

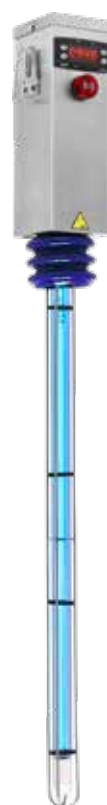
ALTERNATIVE AU MÉCHAGE TRADITIONNEL AVEC PASTILLES DE SOUFRES

Les Ultra-violets permettent une élimination de plus de 99,9% des organismes présents dans le fût, notamment les Brettanomyces. Les UV agissent uniquement en surface et constituent l'alternative à l'usage du soufre après détartrage et désinfection à la vapeur. Cet usage assure alors une hygiène de vos barriques avant l'entonnage et évite ainsi la surcharge du bois en SO2 et les émanations chimiques pouvant être agressives pour les opérateurs.

### Action des ultraviolets sur différents micro-organismes

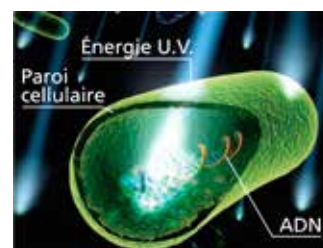


 Voir  
page 190



### TEMPS DE TRAITEMENT

225 / 228 litres	10 mn
300 / 350 litres	12 mn
400 / 450 litres	14 mn
500 / 550 litres	16 mn
600 / 650 litres	18 mn



## AVANTAGES

- ☛ TIMER à affichage électronique (temporisation et cycles)
- ☛ 2 mètres de tuyau vapeur avec raccord Inox F 40 Mâcon, conforme aux normes alimentaires
- ☛ Canne vapeur Inox amovible M 40 Mâcon
- ☛ Décarbonateur + filtre à eau 3/4" Gas
- ☛ 3 mètres de câble électrique + prise normalisée Hypra 32 A
- ☛ Support de câble pour le rangement
- ☛ Livret technique et d'utilisation
- ☛ Alimentation en 380 V + T - 20 A, Conforme aux normes CE
- ☛ Garantie : Pièces et main d'œuvre 1 an



Filtre à eau 3/4" Gas



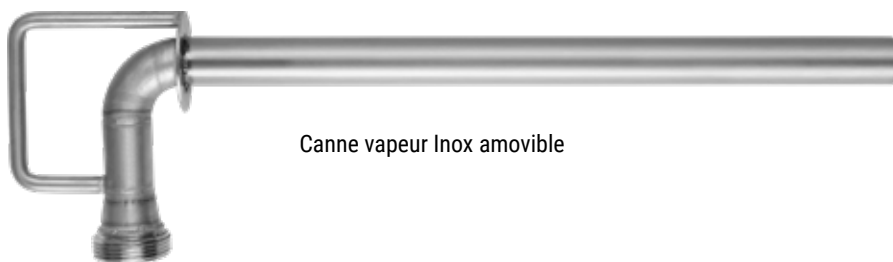
À préciser  
**IMPÉRATIVEMENT** à  
la commande

☞ *Pour un fonctionnement optimal, Attention à la **conductivité de l'eau**. Renseignez-vous en mairie pour connaître cette donnée afin que nous équipions le générateur avec le ballon adéquat.*

### DONNÉE ESSENTIELLE :

Pour le traitement de la commande et le fonctionnement optimal de l'appareil.

Afficheur TIMER intuitif




Canne vapeur Inox amovible

## CARACTÉRISTIQUES

Modèle	Production Vapeur (kg/h)	Puissance (kW)	Alimentation (V) TRI	Diamètre tuyau (mm)	Limite de sortie de la pression (Pa)
Multivap 18l	18	13,5	400	33	0-1350
Multivap 25l	25	18,75	400	40	2-2000
Multivap 26	25	18,75	400	40	2-2000

Modèle	Nombre de globe	Pression d'eau réseau maxi (bar)	Dimensions du boîtier [(mm) L x P x H]	Poids (kg)	Indice de protection
Multivap 18l	1	3	365 x 275 x 712	27	IP 20
Multivap 25l	1	3	545 x 375 x 815	60	IP 20
Multivap 26	1	3	700 x 610 x 1370	90	IP 20

 Ensemble mobile complet se déclinant en 2 puissances de vapeur, appareil équipé d'un afficheur intuitif qui renseigne les informations de fonctionnement et diagnostic. Simple d'utilisation avec son Timer programmable qui gère le temps du cycle et le débit vapeur en toute sécurité.

- ☞ Les générateurs doivent être vidangés après chaque utilisation
- ☞ Les appareils ne doivent pas être couchés durant un transport éventuel.



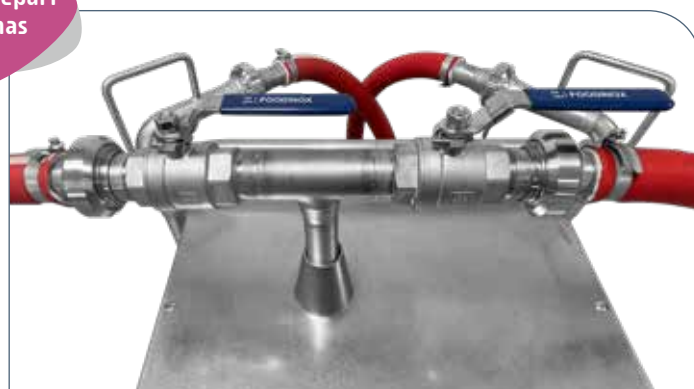
## OPTIONS :

- Pipe Inox de raccordement du mobile pour système FR1K/D de Moog
- Système d'humidification de l'air avec l'humiDisk
- Afficheur déporté du mobile longueur maxi 30 ml (cas d'installations en fixe)
- Roues gonflables pour plus de confort
- Double sortie sur modèle 18 kg : nous consulter, audit technique impératif suivant taille et matières des contenants.

## ÉVOLUTION 2022 :

Le MultiVap 25 Kg/H Double sortie est équipé de **2 Vannes à Boisseau sphérique** permettant une meilleure gestion du flux vapeur entre les cannes de sortie.

Prix départ  
Arnas



## Générateur de Vapeur MULTIVAP

- 18 et 25 KG/Heure, modèles en Capot ALU

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Version 18 kg Alu	MULTIVAP18A / 4	<b>5208,54</b>
Version 25 kg Alu	MULTIVAP25A / 4	<b>5560,63</b>
Version 25 Kg Alu avec double sortie	MULTIVAP25AD / 4	<b>5997,17</b>

Délai 2 à 4 semaines si non en stock



## INNOVATION 2023 :

### Générateur de vapeur 25 Kg, Double-Sortie Modèle à Résistance Electrique.

#### AVANTAGE :

- S'adapte à la conductivité de l'eau
- **Idéal Pour la Location**, pas de changement de ballon à effectuer si la conductivité est différente entre 2 utilisateurs.

Prix départ Arnas



NOUVEAU

### Générateur de vapeur 25 Kg, Double-Sortie

Modèle à Résistance Electrique

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Version 25 Kg Alu, double sortie, à résistance	MULTIVAP26D / 4	9995,29

Autre versions, nous consulter.  
Délai 2 à 4 semaines si non en stock.

## FILLING TOP

## LIVERANI

FLUID TRANSFER TECHNOLOGY

### Pistolet de remplissage des tonneaux FILLING TOP

- Construit en acier inoxydable 304 avec boîtier de contrôle protégé IP55
- Facile d'utilisation, il permet un changement rapide de niveau désiré
- Sensibilité réglable pour le remplissage de liquide avec un fort degré d'alcool et ajustement du temps de réponse dans le cas de liquide moussant
- Il peut être utilisé sur des tonneaux en rack grâce à son faible encombrement
- Il travaille sans fil avec une batterie rechargeable au lithium 10,8V avec un signal LED
- Différents types de raccords disponibles
- Capacité maximale 120 litres/min à 0,7 bar ou 210 litres/min à 1,9 bar

#### Kit et accessoires


- Kit pistolet automatique inox + clapet anti-retour + pressostat + raccord ø30 mm

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Filling Top - Pistolet seul	PISINO04 / 4	1666,20
Kit pistolet	PISIKIT01 / 4	1183,75

Délai moyen : 10 jours ouvrés à réception de commande.



# Articles pour fûts

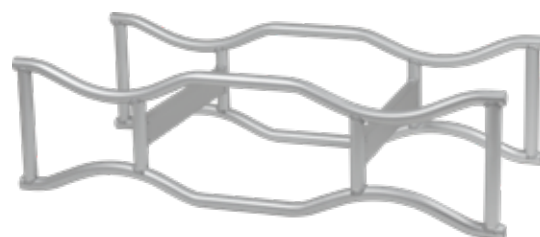
 Des lunettes en verre ou polycarbonate, même transparentes, assurent une protection efficace. Seul le quartz peut être traversé par cette longueur d'onde.

 Voir P.181 les lunettes de protection Miralux LUNPRO02 et Visilux LUNPRO03.



## Rack à Barriques BOTTISTOP Surélevé

- Pour passage au transpalette et chariot élévateur
- Conçu afin de permettre de manutentionner les piles avec un transpalette ou même avec un chariot élévateur. Il permet d'accéder facilement à la barrique située au-dessous pour les opérations de remplissage, prélèvement et bâtonnage.
- Aluminium anodisé argent

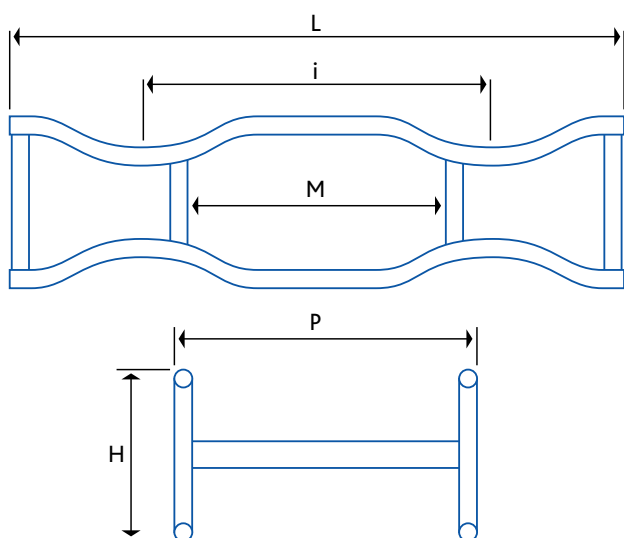


Prix départ  
Arnas


Désignation	Réf.	Euro H.T.
- Pour Barriques 225/300 litres	SAGOMATO / 4	457,52
- Pour Barriques 350/500 litres	SAGOMATU / 4	588,26



### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



		SAGOMATO	SAGOMATU
Longueur	(L)	1400 mm	1660 mm
Entraxes Positionnement de la Barrique	(I)	790 mm	980 mm
Largeurs	(P)	690 mm	715 mm
Hauteur	(H)	390 mm	395 mm
Poids à Vide	(Kg)	11	13
Poids Maximal en chargement	(Kg)	3000	3000
Entraxes des montants	(M)	590 mm	680 mm

 Autres modèles sur demande.  
Délai moyen de 4 à 8 semaines pour fabrication

# Articles pour fûts

## Cale à Barrique

- En Élastomère
- Dimensions (mm) : 120 x 50 x h 60
- Très grande durée de vie, très bonne adhérence et résistance à l'abrasion



Coloris imitation bois



	Réf.	Euro H.T.
	CALBAR01 / 3	6,16

## Allonges de Dégustateurs pour Barriques

- (1) Allonge conique femelle 3/8" (12x17) en Inox 304 L à positionner sur barriques et fûts bois pour adapter un dégustateur
- (2) Allonge en Inox 316 pour adapter un dégustateur fileté mâle 1/2" (15x21) sur un foudre
- Longueur de la partie arrière : 55 mm, dont 30 mm de filetage mâle 1/2"
- Livré avec contre-écrou, rondelle de maintien libre, et un joint



2023 : déploiement progressif inox 316

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Allonge (Douille) conique femelle 3/8" (1)	DOUCON01 / 7	36,53
Allonge (Douille) conique femelle 1/2"	DOUCON02 / 7	78,21
Allonge (Douille) conique mâle 40 Mâcon, inox 316 (3)	DOUCON03 / 7	130,35
Allonge pour foudre entrée femelle 1/2" (2)	ALLDEG01 / 7	51,17

(1)



(2)



(3)



**NOUVEAU**

## Robinet Dégustateur à Boule

- Robinet Dégustateur à boule en Inox 304 pour cuve de petite capacité (Tube de sortie Ø 8)
- Peut également s'adapter sur les Barriques en Bois couplé avec une allonge conique, en remplacement des robinets Bois

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Dégustateur fileté Mâle 1/2" (15x21)*	ROBDEG04 / 2	9,60

\*Jusqu'à épuisement des stocks



## Agitateur Inox 316 simple

- Avec poignée. Longueur : 1m
- Pour bâtonnages et collages

	Réf.	Euro H.T.
	DODINOXS / 3	97,60



**INOX 316 !**



## Agitateur Inox 316 articulé

- Pour bâtonnages et collages
- Avec chaîne inox longueur 1 m
- Embout conique inox de protection

	Réf.	Euro H.T.
	DODINOX / 3	268,67





**INFO PRATIQUE**  
: déploiement progressif avec vanne inox 316

## Canne de Régulation Thermique Souple Inox 316

- Parfaitement adaptée pour barriques empilées, permet la circulation d'eau chaude ou froide à l'intérieur des fûts. Double circuit inox.
- Flexible inox Ø 33 mm. Avec vanne 3/4" (20 x 27) pour arrivée d'eau chaude ou froide. Raccord 3/4" (20 x 27) en sortie.

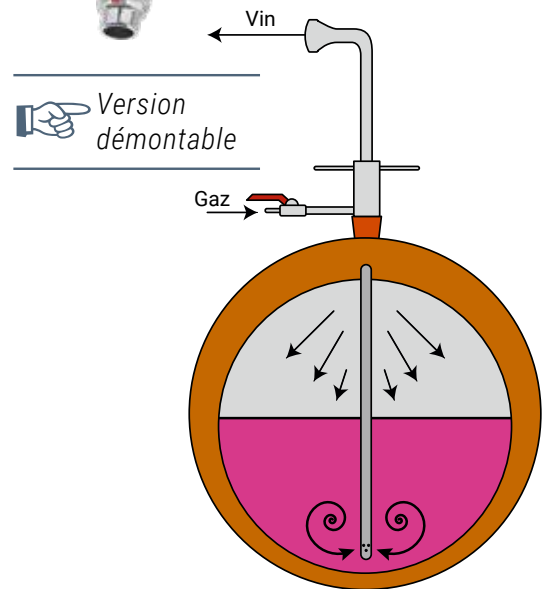
	Réf.	Euro H.T.
Lg 800 mm, pour barrique 225/300 l	CANREG02 / 3	<b>438,85</b>
Lg 1200 mm, pour barrique 500/600 l	CANREG03 / 3	<b>563,34</b>

## Canne de Soutirage sous Pression Inox 316

Pour le soutirage des barriques par l'injection de gaz neutre. Hauteur réglable et verrouillage de l'ensemble par compression du joint d'étanchéité. Raccord Ø 40 MÂCON.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Version avec embout d'aspiration dévissable	CANSOUIND / 3	<b>464,89</b>
Rallonge pour fut de 400 - 600L Longueur souhaitée à préciser à la commande	ALLCANSF / 3	<b>111,45</b>
Mâle DIN 25	CANSOUIND4 / 3	<b>529,27</b>
Mâle DIN 32	CANSOUIND3 / 3	<b>563,36</b>
Mâle DIN 40	CANSOUIND2 / 3	<b>610,10</b>
Mâle SMS 25	CANSOUIND7 / 3	<b>512,05</b>
Mâle SMS 38	CANSOUIND5 / 3	<b>605,69</b>
Système de serrage complet, pour trous supérieur à 52 mm (sur commande uniquement)	CANSOUISER02 / 3	<b>357,52</b>

Version avec d'autres pas de vis sur demande et devis

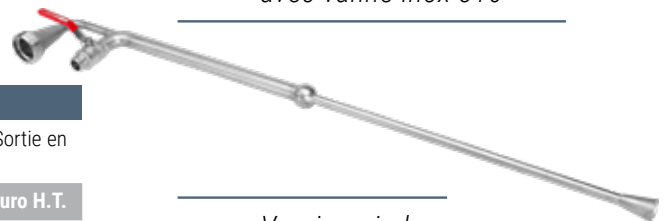


**INFO PRATIQUE** :  
déploiement progressif avec vanne inox 316

## Canne de rinçage inox pour Barrique Inox 316

- Avec boule Ø 40 à perçage total. Vanne 1/4 de tour 3/4" (20 x 27) pour l'arrivée d'eau. Sortie en 40 MÂCON.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Canne de rinçage sans mireur	PLOLAF01 / 3	<b>332,62</b>
Rallonge 400-600 L	PLOLAFRA / 3	<b>111,45</b>

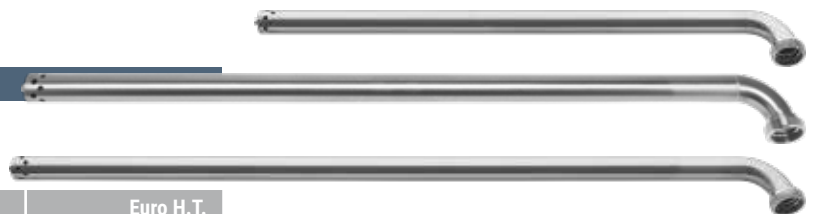


**INFO PRATIQUE** :  
Version pied démontable

## Plongeurs Inox pour Fûts Inox 316 L

- Ø réduits réalisables sur demande, nous consulter
- Vis réglable en hauteur sur le bas pour le tirage au clair
- Raccord Ø 40 MÂCON Mâle

Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.	Euro H.T.
800	38	PLOINO08 / 3	<b>104,05</b>
1000	38	PLOINO10 / 3	<b>112,05</b>
1200	38	PLOINO12 / 3	<b>120,05</b>



## Plongeur Inox Souple Inox 316 L

Pour soutirage des barriques avec vis réglable pour le tirage au clair. Raccord Ø 40 Mâle MÂCON.

Longueurs (mm)	Diamètre (mm)	Réf.	Euro H.T.
800	35	PLOSOU01 / 3	<b>317,03</b>
1000	35	PLOSOU03 / 3	<b>326,37</b>
1200	35	PLOSOU02 / 3	<b>334,40</b>

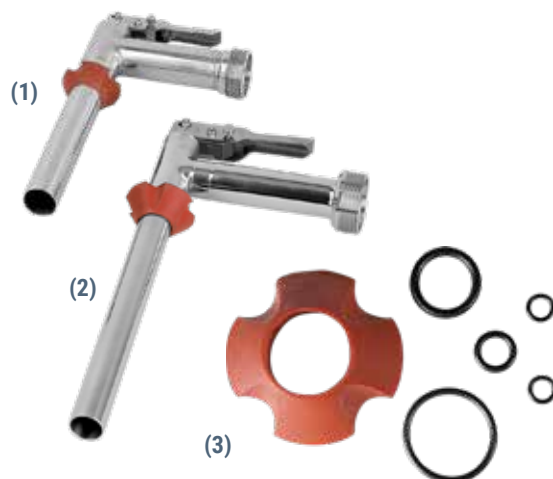


# Articles pour fûts

## Pistolet Entonneur Inox 304

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Avec bague conique silicone pour trou de bonde et bouton de blocage pour remplissage automatique

Désignation	Réf.	Euro H.T.
(1) - Ø 40 mm Grand passage extérieur	PISINOTG / 3	137,23
(2) - Ø 28 mm extérieur	PISINOGM / 3	120,29
Diam. 28 Extérieur - Entrée Male Gas 1" (26*34)	PISINOGN/3	105,96
(3) - Pochette de joints pour Ø 40 mm	PISINOTGJOINT / 3	29,41
(3) - Pochette de joints pour Ø 28 mm	PISINOGMJOINT / 3	29,41



## Pistolet Entonneur avec Évacuation de trop plein

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle permet le remplissage des barriques avec l'évacuation du trop plein par un tuyau longueur 1000 mm

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Ø 28 mm extérieur	PISINOTP1 / 3	307,39



## Robinet Entonneur Inox 316

- Entrée vin Ø 40 MÂCON Mâle
- Vanne papillon tout inox. Avec bague conique silicone pour trou de bonde

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Ø 40 mm extérieur avec poignée	ROBENI40 / 3	163,62



## Pistolet entonneur en PVC Alimentaire Blanc

- Pistolet à poignée avec blocage position ouverte
- Raccord d'entrée Ø 19 à ligaturer

Désignation	Réf.	Euro H.T.
	PISINOPVC01 / 2	48,06



## Pistolet entonneur en PVC Alimentaire

- Accessoire pour pistolet PVC

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Kit joints de rechange	JOIPISINOPVC / 2	12,40



# Articles pour fûts

## Bonde Silicone Universelle



- Certificat alimentaire FDA CFR21 part. 177.2600
- Très résistant à la coupure, à la torsion et à l'allongement
- Sans odeur
- Pouvant s'adapter à tous diamètres de trous de bondes
- Ø inf. 39 - Ø sup. 55 - h. 62 mm.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
À l'unité	BONDSILU / 3	8,79
Par 100 pièces	BONDSILO / 3	8,19 / unité



## Bonde Silicone Universelle Gros Modèle



- Caractéristiques idem au produit ci-dessus
- Ø inf. 56 - Ø sup. 90 - h. 130 mm

Désignation	Réf.	Euro H.T.
À l'unité	BONDSILUGM / 3	59,34
Par carton de 25 pièces	BONDSILUGN / 3	57,68 / unité



## Bondes Silicone "SPÉCIAL VIN"



- Réalisées en versilic, ne donnent aucun goût ni odeurs
- Coloris naturel
- Stérilisables à la vapeur 30 min à 120° C

Diamètre	Réf.	Euro H.T.
Bonde Ø inf. 43 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV50 / 3	13,39
Bonde Ø inf. 47 - Ø sup. 56 - h. 50 mm	BONDSV54 / 3	13,45



## Mèchoirs Bois pour Fûts

- Bonde bois conique
- Avec fil inox

Désignation	Réf.	Euro H.T.
(1) - Pour disques de soufre	MECBOI02 / 3	13,35
(2) - Pour mèches soufrées	MECBOI01 / 3	11,39



## Mèchoir inox

- Pour disque
- Avec grille de protection anti-projections

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Pour disques de soufre	MECINO01 / 3	47,12

# Articles pour fûts

Prix départ  
Arnas

## Kit de Ouillage

- chariot inox 304 avec support et fixation par chaîne de la bouteille de gaz (2 roues fixes, 2 roues pivotantes)
- 1 fût inox 304 pressurisable 50 l
- 1 bonde 2" 14 TPI avec tube plongeur incorporé au fût
- 1 tête de soutirage Micro Matic à système plat et circulaire
- Entrée-sortie sur la tête M 5/8" avec raccord cannelé 7mm
- 1 détendeur pression 0-6 bar
- Système anti-retour de liquide
- Système clapet anti-retour de gaz facilitant ainsi le changement de fût
- 1 pistolet de distribution avec tige inox et tuyaux longueur 3M environ avec vanne ¼ de tour



Désignation	Réf.	Euro H.T.
Ensemble complet	KITOUILL / 3	1869,64
Ensemble sans chariot	KITOUSCH / 3	1038,03
Ensemble complet + Fût 50l supplémentaire	KITOUILL2 / 3	2123,42

## Accessoires supplémentaires et/ou de rechange

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Fût Inox 50 L seul avec tube plongeur incorporé	TONNIN50 / 3	446,92
Tête Micro Matic à système plat	TETMICK001 / 3	306,32
Pistolet ouillage/tirage	PISINO 03 / 2	169,43
Kit joints pour système de ouillage depuis 2012	KITOUILLJOI01 / 3	53,37
Tube Plongeur seul h = 295 mm - 14 TPI	PLOINK001 / 3	81,54

Fût Inox 30 L sur demande, nous consulter



### INFO PRATIQUE :

#### Pour plus de sécurité lors de la dépressurisation du Fût Inox après utilisation

Permet de déterminer la pression dans le fût et de le dépressuriser intégralement avant son ouverture.

## Kit sécurité de pression

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Outils de mesure pression dans le fût et de dépressurisation	DEPRESUR / 3	726,23

En l'absence du Kit de sécurité dépressurisation, l'utilisateur **doit dépressuriser** le fût à l'aide de la tête Micro-matic **avant son ouverture**. Pour cela, il vous faut déclipser la tête Micro-Matic et l'utiliser ensuite pour dépressuriser le fût en appuyant sur la tête du tube-plongeur (sans clipser, ni visser).



# Articles pour fûts

Prix départ  
Arnas

## Transfût INOX

- Chariot spécialement étudié pour le transport des barriques. Construction en inox 304
- Équipé en roues gonflables avec roulements à bille, charge 200 kg
- Dispose d'un système de crochet coulissant permettant le maintien du fût sur le chariot
- Accepte barriques de type bordelaise et bourguignonne
- Chariot compatible avec notre système de rince-fût Sylab
- Lorsque le chariot est couché, la barrique est à l'horizontal

	Réf.	Euro H.T.
	TRANSFUTINOX / 3	1021,73



## Rince-Fût Inox 304 SYLAB

- Avec bac de rétention d'environ 10 litres. Permet de rincer les barriques intégralement soit en eau perdue, soit en circuit fermé avec traitement chimique. Convient à tout type de barrique. Tête de lavage rotative en inox 316. Lavage sur 360° sans zone d'ombre. Rotation de la buse par le seul fluide nettoyant. Fonctionne à partir de 1 bar jusqu'à 3 bars, débit 38 l/mn
- Utilisation de l'eau du réseau ou en eau recyclée avec une pompe vinicole
- Entrée et sortie de l'eau 3/4" (20x27)
- Raccord 40 MÂCON en option

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Rince-fût SYLAB	RINCFUT / 3	1539,65
Raccord 40 MÂCON Mâle 3/4" (20x27) l'unité (2 raccords par appareil)	RACRI204 / 7	29,75



## Pipettes en Verre (Tate-Vin)

- Pipette à vin avec poignée en verre, tube diamètre 21 mm
- Livrée en boîte carton individuelle

Dimension	Réf.	Euro H.T.
45 cm droit	TATVDF46 / 4	18,63
45 cm courbé	TATVCF46 / 4	19,34
53 cm droit	TATVDF56 / 4	18,63
53 cm courbé	TATVCF56 / 4	19,34



## Entonneirs pour Barrique en PEHD

- Coloris bronze
- Embase carrée

Diamètre (en mm)	Réf.	Euro H.T.
320	ENTTON31 / 3	21,83
370	ENTTON37 / 3	29,17
420	ENTTON42 / 3	35,62



# Articles pour fûts

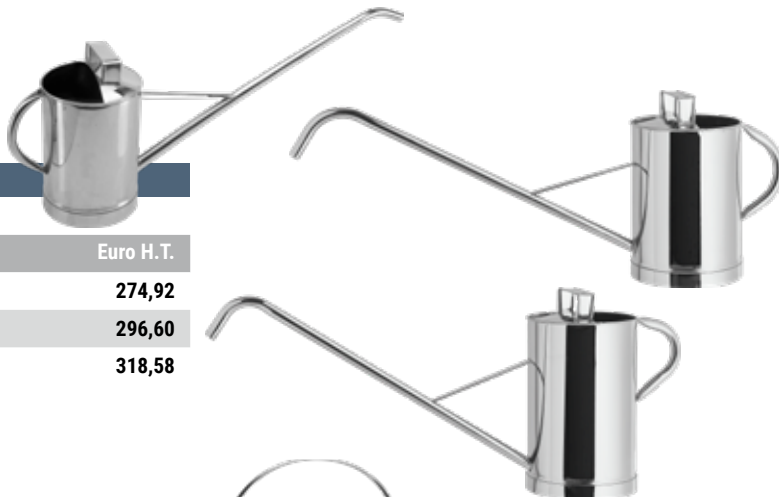
## Décalitre Inox 316

- Graduation litre par litre

Contenance/Matière	Réf.	Euro H.T.
10 L - Inox 316	DECIN003 / 1	434,62



**INFO PRATIQUE :**  
déploiement  
progressif inox 316



## Ouillettes Inox 316

- Avec poignée et bec verseur allongé

Contenance	Réf.	Euro H.T.
5 L	OUIINO05 / 1	274,92
8 L	OUIINO08 / 1	296,60
10 L	OUIINO10 / 1	318,58

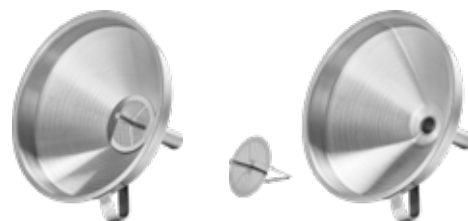


**INFO PRATIQUE :**  
déploiement  
progressif inox 316

## Seaux Inox

- Avec anse et graduation de litre en litre

Contenance	Réf.	Euro H.T.
12 L	SEAIN012 / 3	76,22
15 L	SEAIN014 / 3	98,66



## Entonneurs Inox

Entonneurs Inox 316

Diamètre (en mm)	Caractéristiques	Réf.	Euro H.T.
130 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN130 / 3	11,96
150 *	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN150 / 3	13,45
200	poignée (avec filtre) Ø du bec 15 mm	ENTIN200 / 3	21,48
400 (sur commande)	poignée, languette pour évacuation d'air et embase carrée	ENTIFU05 / 3	505,79



**INFO PRATIQUE :**  
déploiement  
progressif inox 316

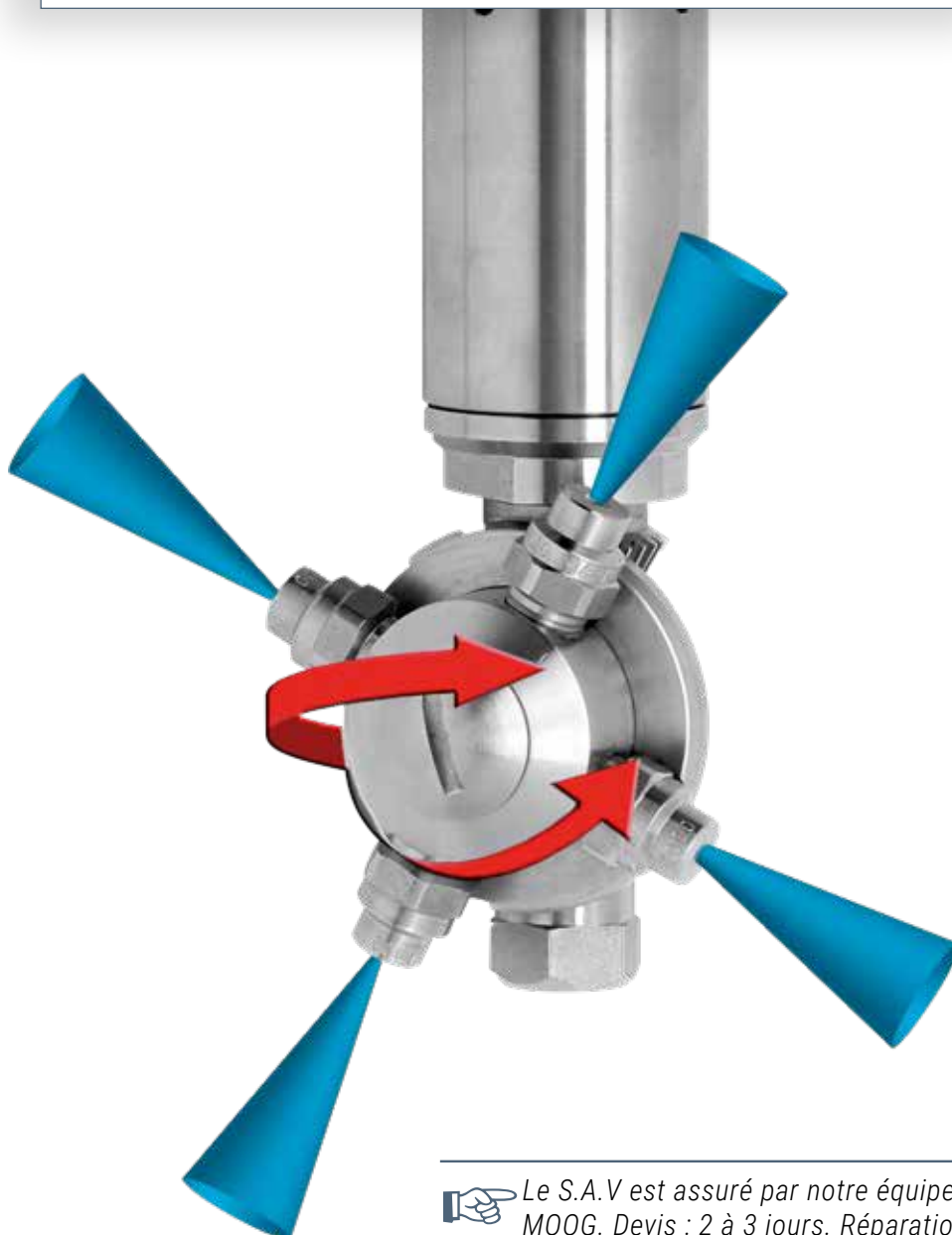


### \*INFO PRATIQUE : BEC ADAPTABLE

pour bouteilles "vin" 37,5 cl - 75 cl - 1,5 l

**LA SOCIÉTÉ VINOLIA EST LA SEULE HABILITÉE À INTERVENIR SUR  
DU MATÉRIEL MOOG**

soumis à garantie (Garantie de 2 ans à partir de la date d'achat). Tout appareil ouvert ou modifié par une personne non habilitée durant cette période de 2 ans rendra cette garantie caduque.



Le S.A.V est assuré par notre équipe formée par MOOG. Devis : 2 à 3 jours. Réparation sous 7 à 10 jours à compter de la validation du devis et selon la nature des travaux à réaliser et la disponibilité des pièces.



## NETTOYEURS DE RÉCIPIENTS ET FûTS



Capot moteur  
plastique

### Canne de Lavage Haute Pression BRA

- Nettoyeur de fûts, qui nettoie et aspire simultanément l'eau usée. Pour des fûts de 225 à 600l
- La tête gicleuse à rotation tridimensionnelle permet d'atteindre chaque endroit et coin à l'intérieur du fût à nettoyer. Un pied d'aspiration permet d'extraire l'eau usée lors du nettoyage
- Capot de protection moteur inox. Raccordement à tout nettoyeur haute pression (eau froide/eau chaude) en usage dans le commerce avec un débit mini de 13 l/min
- **CYCLE DE LAVAGE** : 3,30 min
- **PRESSION** : 100 bar max (225 L/300L) et 120 bar max (400 à 600 L)
- **TEMPÉRATURE** : Entre 60 et 80 ° C
- Moteur électrique 12 VDC, 17t/min. Alimentation 230V, 50 Hz
- Tête gicleuse Ø37mm - 2 Buses (5°) - Entrée haute pression M22x1,5
- Sortie d'eau usée Ø16mm



(1)

**BRA Simplex**  
Usage modéré

**PARC BARRIQUE**  
< 30 barriques  
Nettoyeur HP  
minimum : 13 l/mn

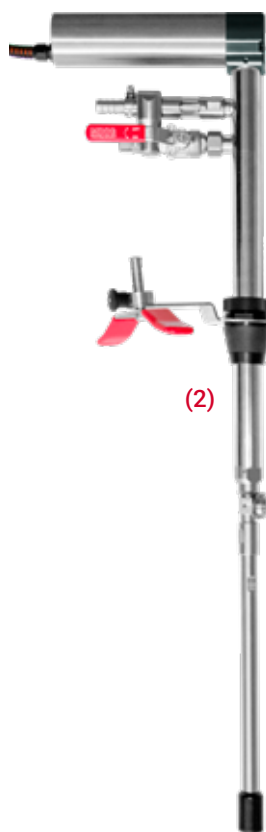
Désignation	Réf.	Euro H.T.
(1) - BRA Simplex (*)	BRAMOSIM / 4	3099,48
<b>Versions usage intensif :</b>		
(2) - BRA Reference	BRAMOOG / 4	3609,74
(3) - BRA Reference Flex Usage uniquement dédié aux barriques de 225 L et 300 L. Ne convient pas pour le nettoyage des barriques de 400 – 500 et 600 L.	BRAMOOGP / 4	4222,04

Options	Réf.	Euro H.T.
Rallonge BRA universelle pour fûts de 400 L	BRAMOSIQ / 4	192,25
Rallonge BRA universelle pour fûts de 600 L	BRAMOSIP / 4	206,49

(\*) Un surcoût et des pièces supplémentaires pour rallonge sont à prévoir pour certains modèles antérieurs de BRA SIMPLEX. Jusqu'en 2020, préciser le numéro de série à la commande.



Innovation 2021 :  
rallonges universelles

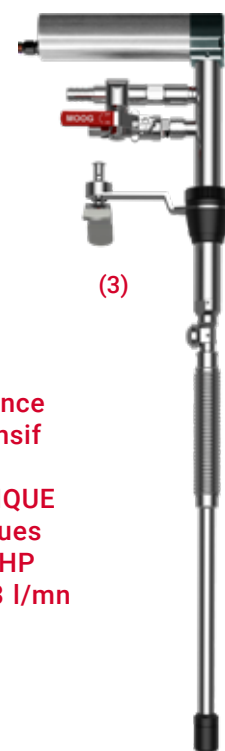


(2)

### REPLACEMENT DE LA BRA STD PAR CE NOUVEAU MODÈLE BRA RÉFÉRENCE

#### LES AMÉLIORATIONS :

- ☑ Entraînement complet en acier inoxydable pour une durée de vie prolongée
- ☑ Bouton-poussoir en acier inoxydable de haute qualité avec affichage à LED rouge
- ☑ Connexion du boîtier vissé pour une utilisation plus facile et une fixation parfaite
- ☑ Sécurité maximale grâce à la connexion électrique avec prise de terre
- ☑ Câble renforcé.



(3)

**BRA Reference**  
Usage intensif

**PARC BARRIQUE**  
> 30 barriques  
Nettoyeur HP  
minimum : 13 l/mn



## Régulateur de pression

Options	Réf.	Euro H.T.
Régulateur de pression avec pressostat	BRAMOORE / 4	<b>398,76</b>

(Prix pouvant évoluer en fonction des cours monétaires).



Régulateur de pression

## Kits joints pour cannes de la gamme BRA

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Kit joints BRA Simplex Ref 016.0221.8	BRAKITJSIMP / 4	<b>166,72</b>
Kit joints BRA Simplex Flex Ref 016.0221.9	BRAKITSIMPFL / 4	<b>194,78</b>
Kit joints BRA Std 4.02 Ref 016.0221.0	BRAKITJSTD / 4	<b>149,17</b>
Kit joints BRA Std 2.02 Flex Ref 016.0221.7	BRAKITJSTDFLEX / 4	<b>154,82</b>

	BRA	BRM	FR1
Pour fûts de 225 à 300 litres	S	S	S
Pour fûts de 300 à 600 litres	O		O
Quantité de fûts par heure *	10 - 20	15 - 25	10 - 20
Nettoyage à l'eau froide	S	S	S
Nettoyage à l'eau chaude	S	S	S
Application de vapeur			O
Aspiration des eaux usées	S		
Écoulement des eaux usées par trou de bonde		S	
Écoulement des eaux usées par collecteur			S

S = équipement de série

O = disponible en option

\* La quantité horaire de fûts fait référence à un nettoyage en profondeur avec de l'eau froide et/ou chaude, y compris le chargement et le déchargement des fûts.



## Nettoyeur BRM à entraînement Hydraulique

Nettoyeur de fût BRM pour le nettoyage d'un fût déposé sur un rack. La tête gicleuse à entraînement hydraulique est introduite depuis le bas dans le trou de bonde. Pendant l'opération de nettoyage, l'eau sale s'écoule par le trou de bonde.

Caractéristiques :

- Pour fûts de 225 à 300 litres
- Tête gicleuse pivotante pour faciliter son introduction dans le trou de bonde
- Tête adaptée pour des trous de bonde avec un diamètre supérieur à 38 mm
- Enclenchement du nettoyage facilité grâce à un simple robinet à boisseau à actionner pour enclencher l'opération de nettoyage
- Pression de travail recommandée : de 80 à 100 bar - Température de travail : 90°C maximum
- Vitesse de rotation : de 10 à 20 tours/minute, réglable
- Raccordement d'eau via la vanne avec un raccord M22x1,5 - Poids 8 kg

Prix départ  
Arnas

Désignation	Réf.	Euro H. T.
Nettoyeur BRM	BRABRM / 4	5131,04
Option : Châssis de chargement Séparé pour le nettoyage des fûts non disposés sur un rack	BRABRMRAMPE01 / 4	1420,85

## Systèmes FR1

Installation de nettoyage de fûts avec chargement manuel des fûts. Le fût est chargé et basculé manuellement en position de nettoyage au moyen d'une rampe de chargement. Le modèle FR1C est en outre réglable, de sorte que des fûts jusqu'à 600 litres peuvent être nettoyés

- Pour fûts de 225 à 300 litres et 225 à 600 litres
- Chargement et positionnement du fût facile
- Construction robuste en acier inoxydable
- Adapté aux trous de bonde >38 mm
- Contacteur pour la mise en marche automatique de la tête gicleuse
- Récipient collecteur de l'eau usée

Prix départ  
Arnas

Désignation	Réf.	Euro H. T.
FR1, Barriques 225 – 300 litres*	BRAF1KD / 4	9602,27
FR1C, Barriques 225 – 600 litres	BRAF1C / 4	10878,32

Accessoires et options (nous consulter) :

- Capot de protection du moteur en acier inoxydable
- Diverses tensions de moteur
- Raccordement pour générateur de vapeur
- Minuterie réglable pour un cycle HP

\* Jusqu'à épuisement du stock car produit dont la production est arrêtée par MOOG.




## DONNÉES TECHNIQUES

	litres	225 - 300	225 - 600
Pour fûts			
Pression de travail recommandée	bar	80÷120	80÷120
Température de travail max	°C	90	90
Vitesse de rotation	t/min	17	17
Mesure minimale du trou de bonde	mm	38	38
Raccordement d'eau		M22 x 1,5	M22 x 1,5
Poids	Kg	50	50
Entraînement électrique	VAC	230 / 115	230 / 115

## NETTOYEURS DE CUVES ET FOUTRES

### ENTRAÎNEMENT HYDRAULIQUE

Nous vous proposons une canne de lavage haute pression avec une tête gicleuse à rotation tridimensionnelle pour le lavage de vos cuves inox et foudres bois sans chimie, en passant par la partie supérieur de votre contenant. Ce système fonctionne pour des contenants de 10 à 100 Hl maximum et un diamètre de 2,20 m maximum.

 Pour vos demandes et commandes, merci de préciser :

- Débit et Puissance du nettoyeur HP
- Nature des contenants à nettoyer (foudre bois, cuve INOX, ...) - Dimensions et capacités.

### Nettoyeur Série A : Canne de Lavage HR 55

Entrainement Hydraulique : pas de moteur électrique.

- Joint Viton
- Faible Poids
- Facile à entretenir
- Pression de travail max : 250 bar
- Débit d'eau Max : 50 l/min
- Température de travail max : 90 C°
- Nettoyeur HP minimum : 17 L/min à 21L/min
- Recouvrement du jet : 360 °

Prix départ  
Arnas


Au-delà de 2 m de hauteur




Désignation	Réf.	Euro H.T.
Canne de lavage HR55	BRAHR5501 / 4	<b>Nous consulter</b>

### Canne de Lavage HR 55

- + boule d'arrêt pour flexible HP
- + buse A conique longue 1/8"
- 10 % de concentration de jet (spécial cuve inox)

 Offres sur demande suivant dimensions et nature des contenants

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Canne de lavage HR55	BRAHR5502 / 4	<b>Nous consulter</b>

 Nous consulter pour validation technique avant toute commande

SANS UTILISATION  
DE PRODUITS CHIMIQUES

Prix départ  
Arnas

Au-delà de 2 m de hauteur

FAIBLE  
CONSOMMATION  
D'EAU



GAIN DE TEMPS

ÉCONOMIES DE FRAIS  
DE PERSONNEL





### Debize Arnas

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



330, rue Clément ADER - Zone Industrielle Nord - 69400 ARNAS  
Tél. : 04 74 02 77 77 - Fax : 04 74 02 77 71  
Internet : [www.debize.fr](http://www.debize.fr)



### Debize Chavanay

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



Z.A.C. de Verlieu - 42410 Chavanay  
Tél. : 04 74 87 09 99 - Fax : 04 74 87 09 95  
Internet : [www.debize.fr](http://www.debize.fr)



### Debize Saint-Vérand

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



428, route de Crêches - Z.A. « La Roche » - 71570 Saint-Vérand  
Tél : 03 85 29 23 89 - Fax : 03 85 29 23 93  
Internet : [www.debize.fr](http://www.debize.fr)



### Debize Tournon/Rhône

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



51, allée des Dames - 07300 Tournon/Rhône  
Tél. : 04 75 07 08 05 - Fax : 04 75 08 39 33  
Internet : [www.debize.fr](http://www.debize.fr)



### Debize Yenne

SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



Route Nationale 504, Charrey (accès 246 chem Tuilière) - 73170 Yenne  
Tél. : 04 79 36 76 48 - Fax : 04 79 36 75 66  
Internet : [www.debize.fr](http://www.debize.fr)

