

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
Carbodoreur	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

Ferrule	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-
Gants	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	Nettoyage fûts	218 à 222-231 à 235
Hérisson	251	Nettoyage mains.....	202
Hotty Wine	188	Ouate essuyage	203
Huile et lubrifiants	252-253	Ouilletes	230
Injecteurs	165-166	Panier bouteilles	251
Jauge pour doseurs	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
Kit de joints	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
Lampe frontale	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
Malo-lactique (kit FML)	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
		Raccord à ligature réduite	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

S 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

T 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

V 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

Y 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

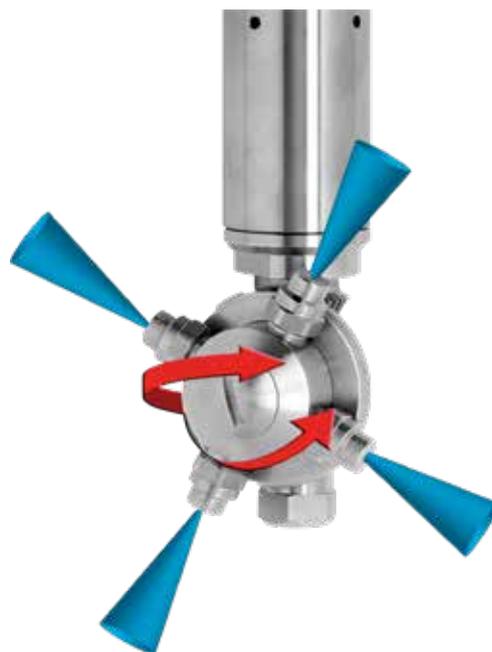
UTILISATION D'UNE TÊTE TRIDIMENSIONNELLE HAUTE PRESSION

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

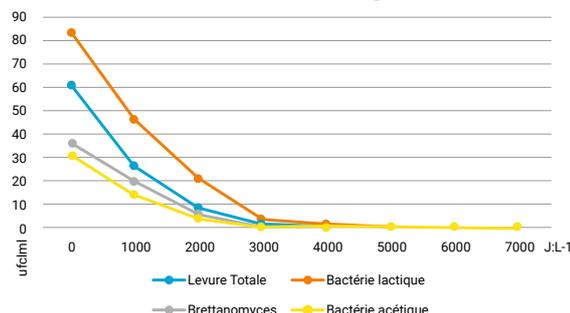
UTILISATION DE LA CANNE UV CLEAN

(nous consulter pour disponibilité et prix).

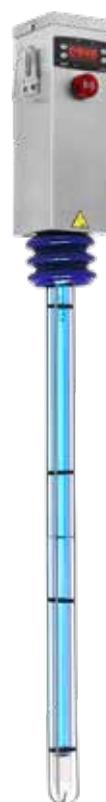
ALTERNATIVE AU MÉCHAGE TRADITIONNEL AVEC PASTILLES DE SOUFRES

Les Ultra-violettes 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

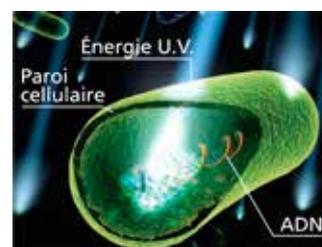


Voir
page 190



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



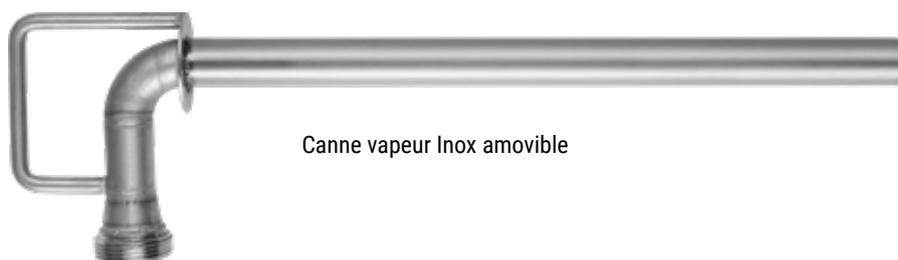
À préciser
IMPÉRATIVEMENT à
la commande

☞ *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	5208,54
Version 25 kg Alu	MULTIVAP25A / 4	5560,63
Version 25 Kg Alu avec double sortie	MULTIVAP25AD / 4	5997,17

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

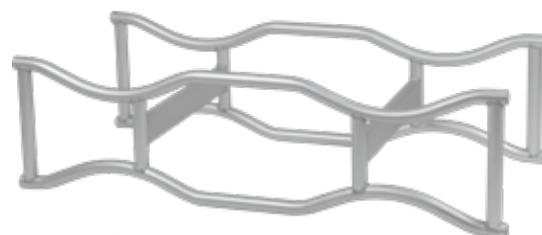
 Des lunettes en verre ou polycarbonate, même transparentes, assurent une protection efficace. Seul le quartz peut être traversé par cette longueur d'onde.

 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

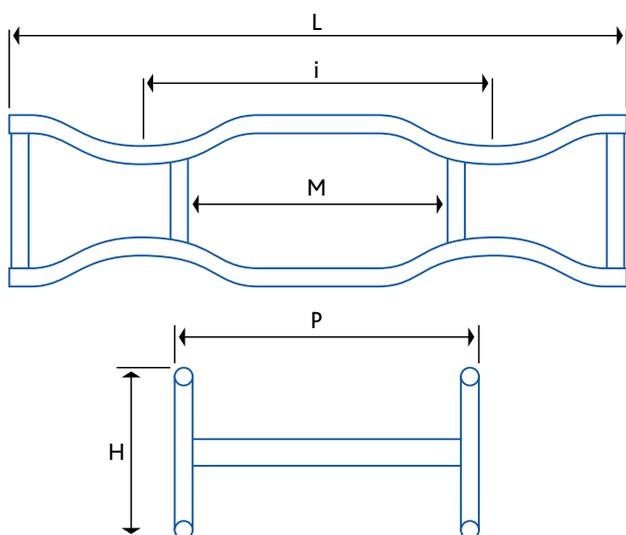


Prix départ
Arnas

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

	Réf.	Euro H.T.
	CALBAR01 / 3	6,16

 Coloris imitation bois

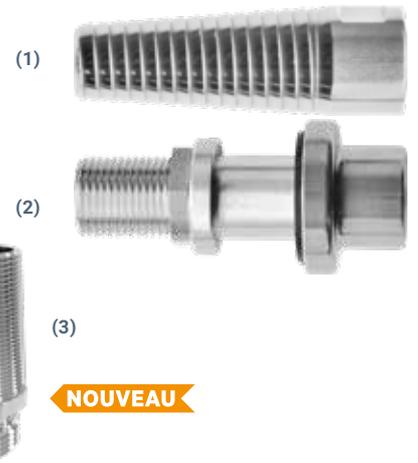


Allonges de Dégustateurs pour Barriques

- (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

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

 2023 : déploiement progressif inox 316



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.

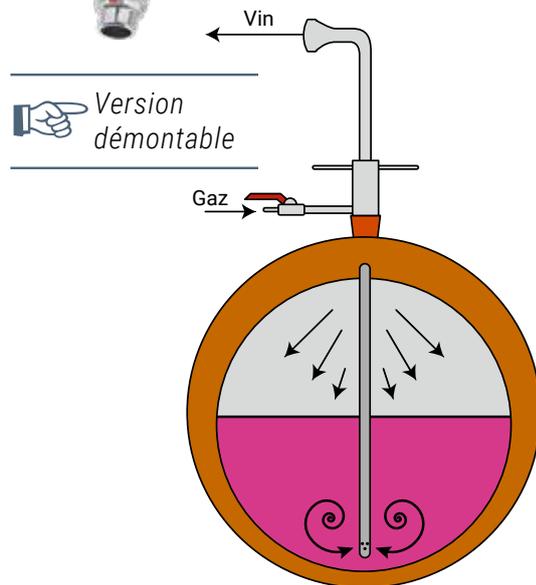
	Réf.	Euro H.T.
Lg 800 mm, pour barrique 225/300 l	CANREG02 / 3	438,85
Lg 1200 mm, pour barrique 500/600 l	CANREG03 / 3	563,34

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	464,89
Rallonge pour fut de 400 - 600L Longueur souhaitée à préciser à la commande	ALLCANSF / 3	111,45
Mâle DIN 25	CANSOUIND4 / 3	529,27
Mâle DIN 32	CANSOUIND3 / 3	563,36
Mâle DIN 40	CANSOUIND2 / 3	610,10
Mâle SMS 25	CANSOUIND7 / 3	512,05
Mâle SMS 38	CANSOUIND5 / 3	605,69
Système de serrage complet, pour trous supérieur à 52 mm (sur commande uniquement)	CANSOUISER02 / 3	357,52

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	332,62
Rallonge 400-600 L	PLOLAFRA / 3	111,45

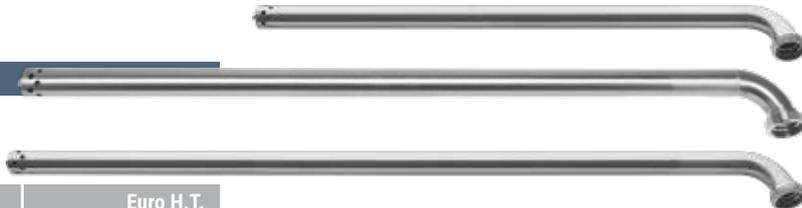


INFO PRATIQUE :
Version pied démontable

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	104,05
1000	38	PLOINO10 / 3	112,05
1200	38	PLOINO12 / 3	120,05



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	317,03
1000	35	PLOSOU03 / 3	326,37
1200	35	PLOSOU02 / 3	334,40

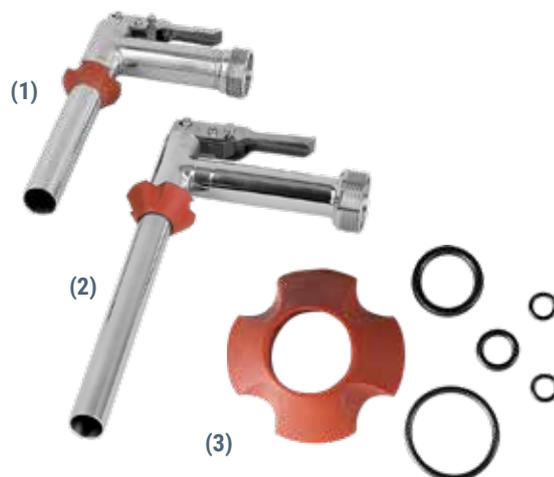


Articles pour fûts

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

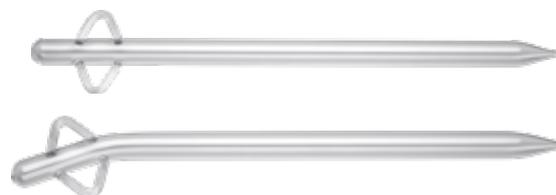
Désignation	Réf.	Euro H.T.
Rince-fût SYLAB	RINCFUT / 3	1539,65
Raccord 40 MÂCON Mâle 3/4" (20x27) l'unité (2 raccords par appareil)	RACRI204 / 7	29,75



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

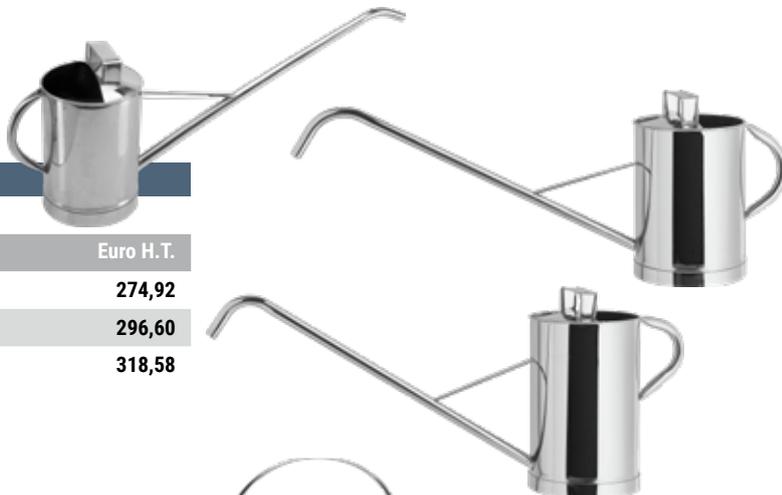
Décalitre Inox 316

- 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

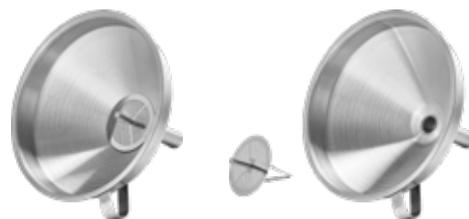


INFO PRATIQUE :
déploiement
progressif inox 316

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

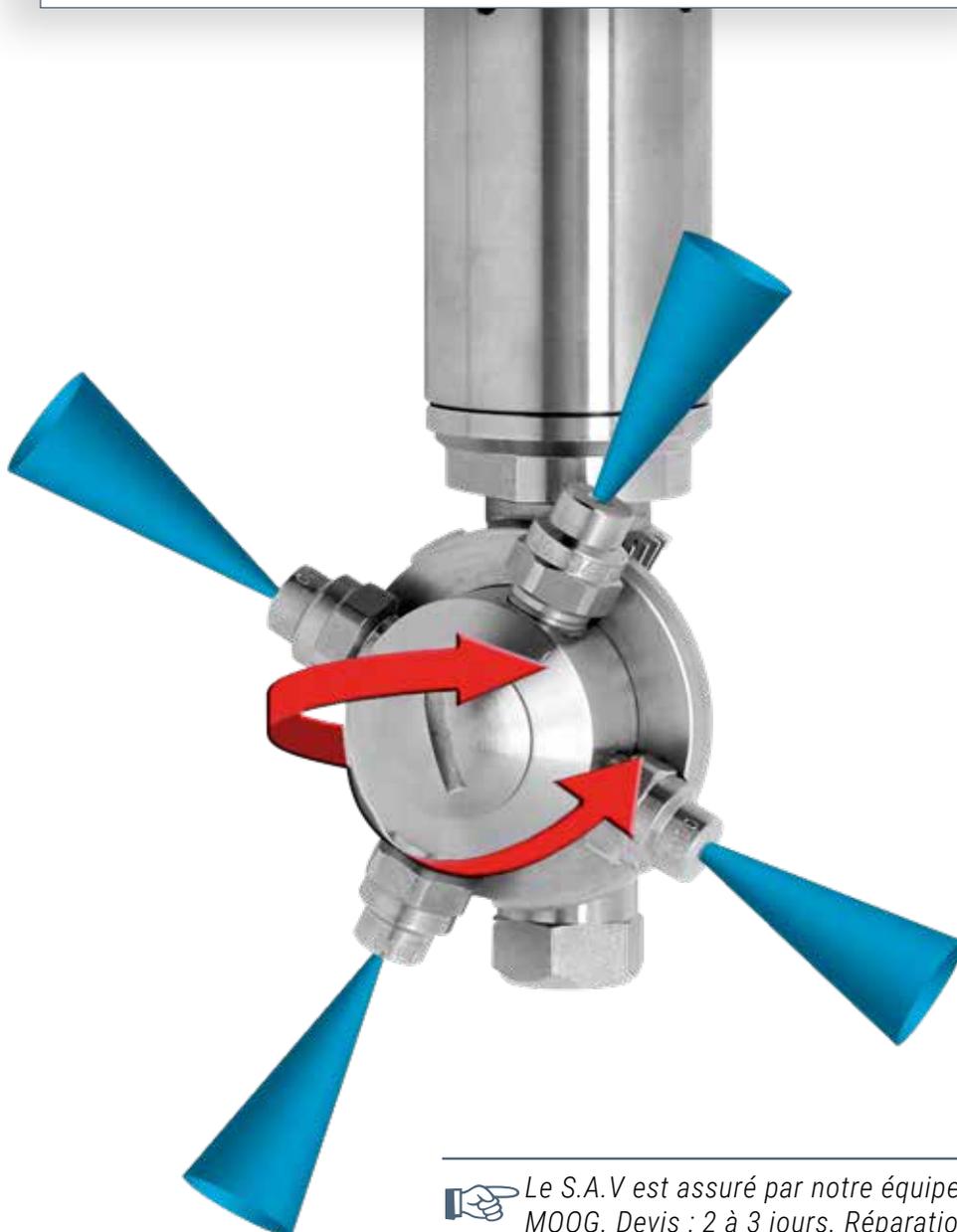


***INFO PRATIQUE : BEC ADAPTABLE**

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
Versions usage intensif :		
(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

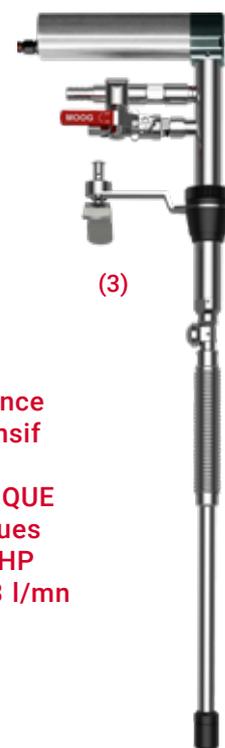


(2)

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	398,76

(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	166,72
Kit joints BRA Simplex Flex Ref 016.0221.9	BRAKITSIMPFL / 4	194,78
Kit joints BRA Std 4.02 Ref 016.0221.0	BRAKITJSTD / 4	149,17
Kit joints BRA Std 2.02 Flex Ref 016.0221.7	BRAKITJSTDFLEX / 4	154,82

	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	Nous consulter

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	Nous consulter

 Nous consulter pour validation technique avant toute commande

SANS UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES

Prix départ Arnas

Au-delà de 2 m de hauteur

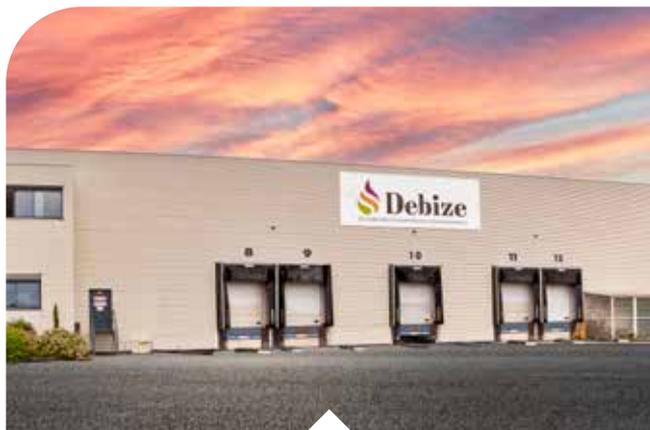
FAIBLE CONSOMMATION D'EAU



GAIN DE TEMPS

ÉCONOMIES DE FRAIS DE PERSONNEL





Debize Arnas

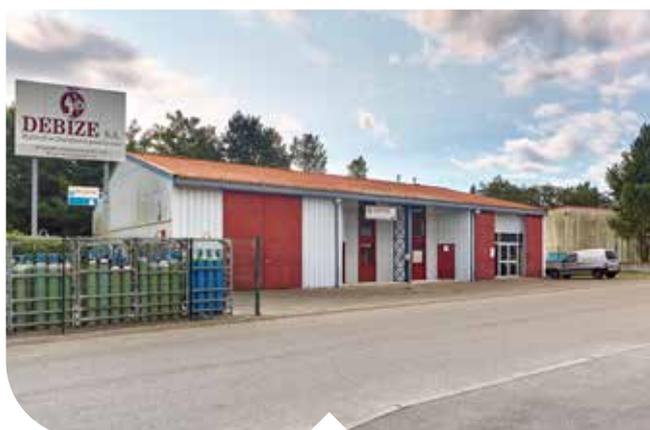
SOLUTIONS VINICOLES • BRASSICOLES • AGROALIMENTAIRES •



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



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



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



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



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

