

VINIFICATION ÉLEVAGE



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 Laser206-207
 Adaptateurs.....97-185-196
 Agitateurs inox 224
 Aiguilles186-243
 Alcoomètres170
 Allonges..... 150-163-164-192
 Ampoules LED238
 Aphromètre185-186
 Appareil respiratoire d'urgence..... 209
 Ardoises de cuve 241
 Arroseur rotatif.....149
 Assiettes PVC.....248
 Augmentations..... 35-43--49
- B**ac mélangeur et de soutirage154
 Bacs155-156
 Baladeuse.....238-240
 Balais198
 Balles mousse116
 Bande CC Parablond90
 Bande en silicone.....90
 Bobines ouate.....203
 Boîtier de régulation thermique.....187-188
 Bonde aseptique HD.....96
 Bonde hydraulique.....97
 Bondes.....96-97-227
 Boucheuses244-245-246
 Bouchon à levier63-114
 Bouchons inox et PVC.....40-37-48-54-61-206
 Bouchon sphérique.....63
 Boules de lavage et détartrage.....192
 Boulet lourd de pompe.....137
 Brides70-71
 Brosses et balais197-198-200
 Burettes de titration.....176
- C**ale à barrique.....224
 Canne chauffante188
 Canne de lavage232-235
 Canne de régulation225
 Canne de remontage.....163-164
 Canne de soutirage.....225-261
 Canne UV Clean187-219
 Canon à mousse.....194
 Capsulateur247
 Capsuleuse246
 Carbo diffuseur161
 Carbodoseur171
 Cartouches pour masque.....214
 Centrale d'hygiène193
 Chambres à air98-99
- Chapeaux chinois.....149
 Chariots120-159-193-228-229-258-259-260
 Chaussette de dégustation.....250
 Clapet anti-retour167
 Clé à dégorger68
 Clés à raccord68-238
 Colle90-249-253
 Colliers36-56-64-66-115-116-117-138
 Connecteur VITOP.....246
 Convertisseurs47-48-53-58-59
 Coudes.....37-41-46-52-55-62-63-93-114
 Coudes décanteurs153
 Coupleurs.....167-185
 Crachoirs250
 Crème pour les mains202
 Crépines.....146-146-148
 Crocs.....254
 Croix de maintien.....150
 Cuve grillagée138
- D**ébimètres.....177-178-179
 Déboucheuses243-244
 Débourdeur par le haut151
 Décalitres230
 Décolle étiquette.....249
 Dégustateurs.....81-92-93-224
 Densimètre256-257
 Dérouleur d'adhésif.....251
 Désinsectiseur.....211
 Détecteur de Gaz.....210
 Détendeurs160
 Diffuseurs.....164-165-166
 Dimensions normes raccords.....
 32-44-50-57-65-67
 Doigts de gant.....182
 Doseurs SO2 Milane D157
 Douille conique.....224
 Drapeaux inox.....184
- É**bulliomètre.....256
 Échangeurs platulaires.....184-185
 Écouvillons.....200
 Embouts poreux163
 Empreintes de turbines.....
123-125-126-128-129-131-133-135-136
 Enrouleur automatique de tuyau195
 Entonnoirs.....229-230
 Épinette251
 Éponges.....203
 Éprouvettes171-176
 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







CRÉPINES

- Nos crépines sont conçues pour répondre aux contraintes éventuelles liées à une déformation : épaisseur de la tôle INOX, bandes renfort extérieur, croisillons de renfort intérieur sur les plus gros modèles.
- Toutefois, nous ne pourrions être tenus pour responsables d'une déformation suite à une mauvaise utilisation de ce matériel.
- Il est notamment fortement déconseillé de brancher la pompe directement sur la vanne lors des vinifications en rouge au risque de créer une dépression et une déformation de la crépine

Crépines Verticales

En tôle inox 304 L avec perforations trous oblongs 20 x 2 mm.
Haute résistance à l'écrasement.
À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus clairs sur la hauteur de la crépine.
Diam de tubes à raccorder dans les vannes : 43, 53, ... à préciser à la commande.

Version standard : tube Ø43 mm.

Dimensions (mm)	Réf.	Euro H.T.
Ø 250 x 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO23 / 3	366,14
Ø 200 x 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO10 / 3	506,67

Supplément de 10% appliqué pour tout autre diamètre de tube demandé.



Crépine Raccord

En tôle inox 304 L trous oblongs formée, soudée et passivée. Ø 150 mm. Haut 55 mm. Haute résistance à l'écrasement.
Avec tube inox plongeur pour l'aspiration jusqu'au fond de la cuve.

Diamètre de raccords	Réf.	Euro H.T.
40 MÂCON	CREASI40 / 2	85,32
50 MÂCON	CREASI50 / 2	89,09



Crépines Horizontales

En tôle inox 304 L formée, soudée et passivée jusqu'au Ø150 mm. Avec perforations trous oblongs 20 x 2 mm.

À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus sur la longueur de la crépine.

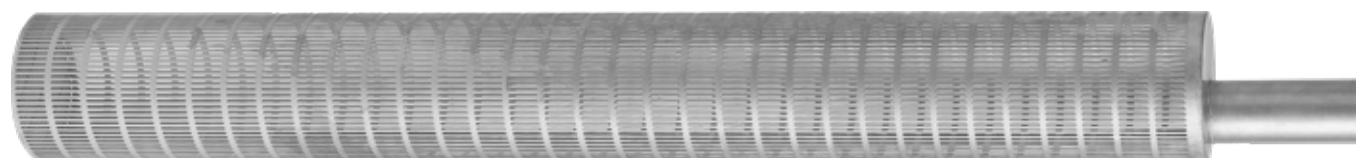
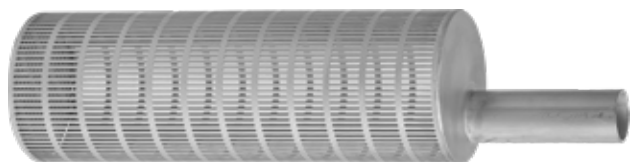
Options : Pattes de fixation au sol sur devis et sur plans fournis par le client.

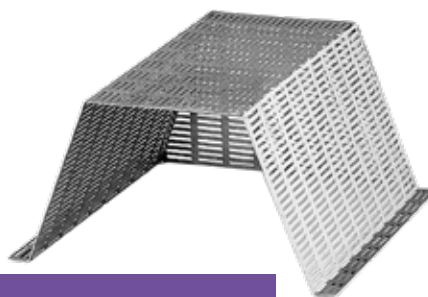


Amélioration
pour plus de
résistance



Dimensions (mm)	Réf.	Euro H.T.
Tube Ø 33 mm pour vannes de DN 40		
Ø 100 x 300	JAVIRO01 / 3	128,80
Ø 100 x 800	JAVIRO02 / 3	238,86
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO03 / 3	277,20
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO04 / 3	478,23
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO05 / 3	506,65
Tube Ø 43 mm pour vannes de DN50		
Ø 100 x 300	JAVIRO00 / 3	148,91
Ø 100 x 800	JAVIRO06 / 3	265,36
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO08 / 3	307,73
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO12 / 3	533,07
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO16 / 3	566,09
Tube Ø 53 mm pour vannes de DN60		
Ø 100 x 300	JAVIRO29 / 3	151,96
Ø 100 x 800	JAVIRO07 / 3	270,79
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO21 / 3	314,22
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO17 / 3	543,97
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO35 / 3	577,66
Tube Ø 63 mm pour vannes de DN70		
Ø 100 x 300	JAVIRO32 / 3	156,75
Ø 100 x 800	JAVIRO34 / 3	279,33
Ø 150 X 500 avec croisillon de renforcement	JAVIRO25 / 3	324,12
Ø 150 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO24 / 3	561,15
Ø 200 X 1000 avec croisillon de renforcement	JAVIRO26 / 3	595,90





Crépine Rectangulaire

En tôle inox 304 L trous oblongs formée, soudée et passivée. Haute résistance à l'écrasement. À positionner au fond de la cuve pour le tirage des jus.

Dimensions (mm)	Réf.	Euro H.T.
235 X 230 X 120 mm.	PAIIRE01 / 3	125,35

**Prix départ
Arnas**

Pour références
PUIINO 05, 10 et 15



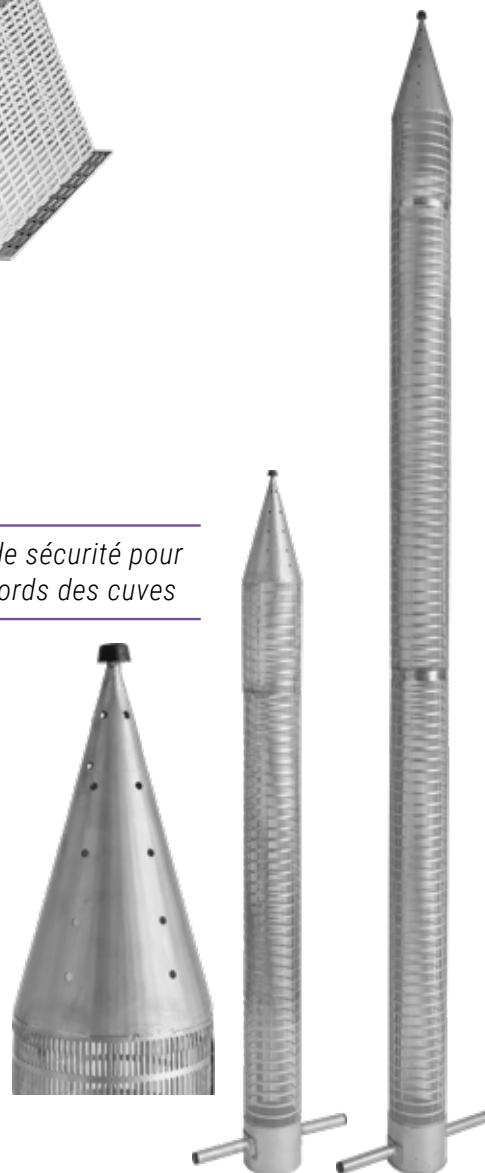
2021 : avec pointe de sécurité pour ne pas abîmer les bords des cuves

Puisards

- En tôle inox 304 L trous oblongs formée
- Soudée et passivée
- À plonger par le haut de la cuve pour l'aspiration des jus clairs
- Fond en pointe
- Avec poignée

Dimensions (mm)	Réf.	Euro H.T.
Ø 125 x 1500	PUIINO01 / 3	592,41
Ø 125 x 2000	PUIINO05 / 3	619,68
Ø 125 x 2500	PUIINO10 / 3	799,45
Ø 200 x 1500	PUIINO15 / 3	899,42

Autre diamètre et longueur possible, sur demande, nous consulter.



Paniers à Vendange

En tôle inox 304 L formée, soudée et passivée avec perforations. Trous oblongs 20 x 2 mm.

Avec bande inox supérieure de renfort et anse inox.

À positionner en sortie de pressoir au moment du remplissage des cuves Permet une meilleure clarification des jus par effet filtrant et tamisant.

Dimensions (mm)	Réf.	Euro H.T.
Ø 200 x 500	PANINO00 / 3	255,36
Ø 250 x 500	PANINO01 / 3	296,41
Ø 250 x 750	PANINO05 / 3	378,29
Ø 250 x 1000	PANINO10 / 3	524,58
Ø 320 x 500	PANINO15 / 3	375,75

Brancards pour paniers à vendange sur commande.



OUTILS POUR EXTRACTION : REMONTAGE-DÉLESTAGE-PIGEAGE



Arroseur Rotatif Double Usage Inox 316

- Fonctionnement lavage : la partie tournante est haute
- Fonctionnement remontage (arrosage du marc) : la partie tournante est basse

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Femelle 40 MÂCON tournant	ARROR40N / 2	128,51
Femelle 50 MÂCON tournant	ARROR50 / 2	107,41
Bague de rechange pour arroseur rotatif tout modèle	ARRORBAGT / 2	18,23

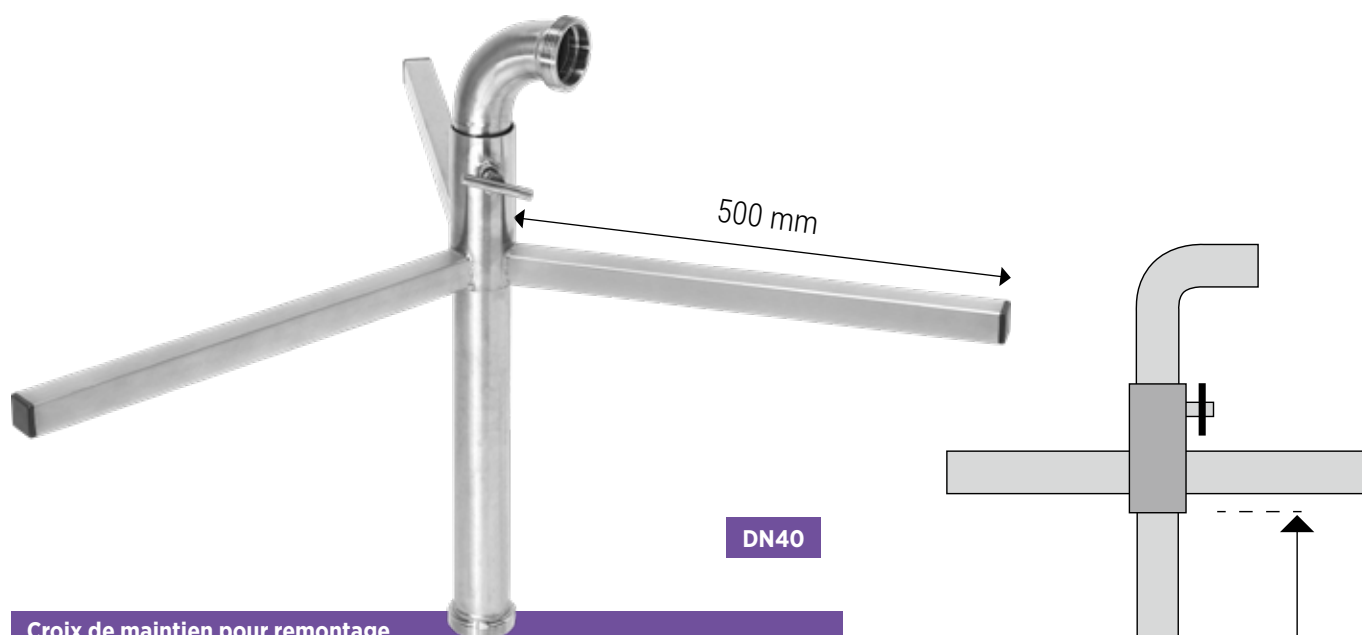


Chapeaux Chinois Inox 316

Pour diffusion des jus clairs par éclatement sur le chapeau de marc lors des remontages. Ø 320 mm.

Diamètre de raccords	Réf.	Euro H.T.
40 MÂCON	CHACHI01 / 3	116,92
50 MÂCON	CHACHI02 / 3	119,31
70 MÂCON	CHACHI03 / 3	123,48





DN40

Croix de maintien pour remontage

- Inox 316

	Réf.	Euro H.T.
Croix de maintien inox 316 pour remontage DN40	CROSSMA02 / 2	421,70
Croix de maintien inox 316 pour remontage DN50	CROSSMA01 / 2	537,99

Allonges pour Traîneaux

- Avec raccords inox Mâle-Femelle MÂCON

Désignation	Diamètre (pas MÂCON)	Réf.	Euro H.T.
0,5m	40	ALLTRA01 / 3	106,05
1m	40	ALLTRA02 / 3	125,94
0,5m	50	ALLTRA05 / 3	123,12
1m	50	ALLTRA06 / 3	152,96

Autres longueurs sur demande.



Lance Inox Embout Plat pour Remontage

- Facilite la diffusion du moût sur le chapeau

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Lance entrée F 40 MACON	LEPF40 / 3	85,48
Lance entrée M 40 MACON	LEPM40 / 3	79,45





Manche : 1600 mm

Pige Cuve Inox

Fourche circulaire à 6 crocs pour le perçage de chapeau permettant l'extraction des tanins, l'homogénéisation et l'aération. Livré avec manche inox (longueur 1600 mm).

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Pigeoir + coupole avec manche	PIGEDOCC / 2	142,17

Débourreur par le haut

Disque non percé diam 320 mm pour Débourage par le haut par la flottaison du débourreur sur les lies.

Diamètre de raccords	Réf.	Euro H.T.
40 MÂCON	CHACHI04 / 3	112,29
50 MÂCON	CHACHI05 / 3	119,30
70 MÂCON	CHACHI06 / 3	128,22



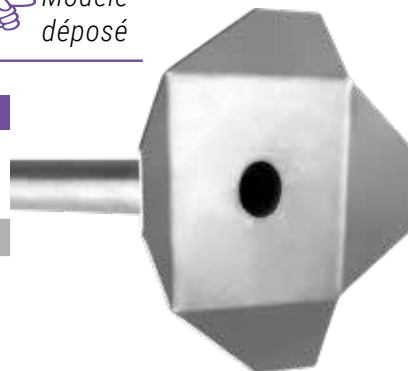
Modèle
déposé

Pigeur manuel à flux

Pigeur Hauteur 1,65 m avec passage diam 40 avec entrée mâle 40 mâcon pour faire passer le jus. Coupelle de socle rectangulaire à positionner sur le marc. La pression du jus permettant une déstructuration efficace et facile du marc. Maintien par poignée inox. Inox 304

Réf.
PIGEDOCM / 2

Euro H. T.
252,08



AVANTAGES

ASSOCIATION DES EFFETS BÉNÉFIQUES DU REMONTAGE ET DU PIGEAGE

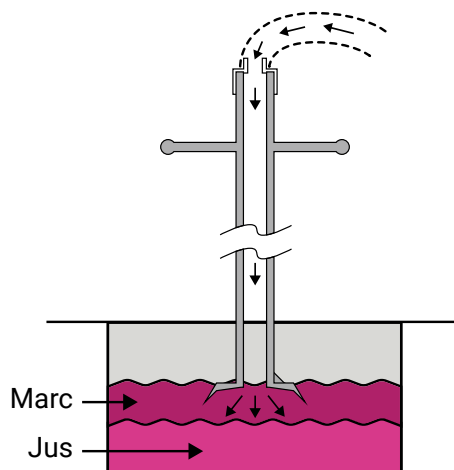
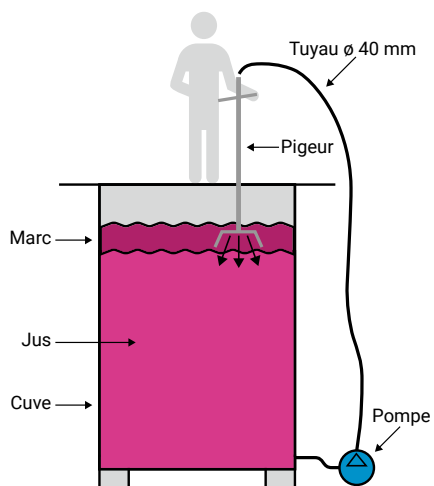
- ☞ Déstructuration homogène du marc et de ses canaux préférentiels.
- ☞ Extraction souple et délicate.
- ☞ Le flux généré par la pompe réduit considérablement l'effort nécessaire lors d'une opération de pigeage.

POUR UNE EXTRACTION TOUT EN DOUCEUR
**AFIN DE RÉVÉLER TOUT LE POTENTIEL
DE VOTRE VIN !**

“ En phase aqueuse, ce procédé permet de réaliser environ 4 pigeage par jour contre 2 délestage. Ainsi, ce pigeage remplace avantageusement le délestage. Il donne des vins moins tanniques, plus colorés et plus fins !

Thomas BEAUVILLAIN « OEnologue Conseil » - Cahors

”



Coude décanteur Fixe Inox 304

- Bride trous ronds taraudés M10
- Poignée pleine démontable (vissée), 2 crans de réglage
- Étanchéité par joints toriques
- Inclinaison 90° dans un sens
- Adapté aux passages plus étroits

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Coude DN 38, Bride 100x100 à trous ronds	COUDECAN38 / 7	176,00
Coude DN 48, Bride 100x100 à trous ronds	COUDECAN48 / 7	193,60

Coude décanteur démontable sur bride carrée, Inox 304

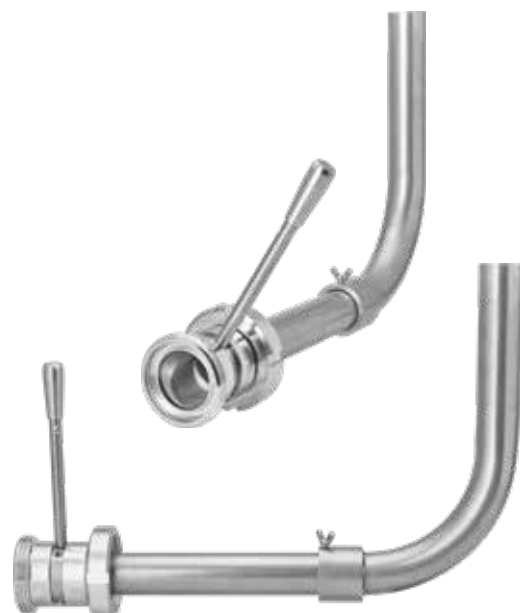
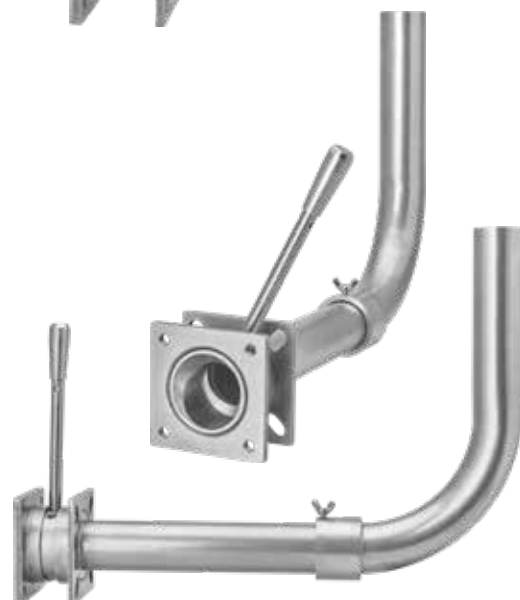
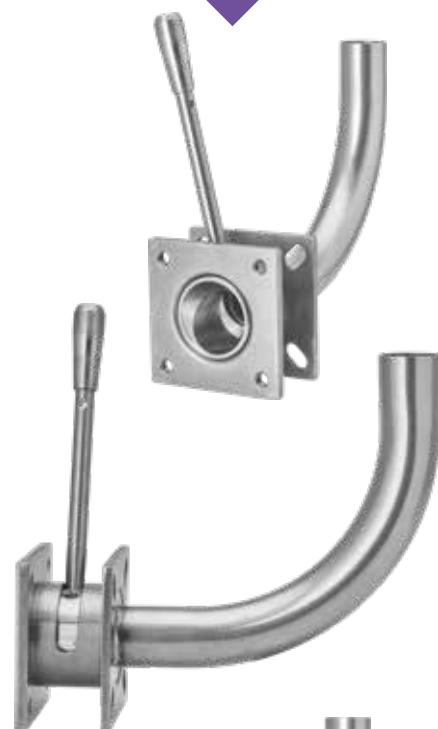
- Tout inox, poignée inclus
- Perpendiculaire, 300 mm * 300 mm
- Bride carrée avant 100x100 trous taraudés M 10 pour coudes DN 40 et 50
- Bride carrée avant 120x120 trous taraudés M 12 pour coude DN 70
- Bride carrée arrière 100x100 pour vanne à trous oblongs pour coudes DN 40 et 50
- Bride carrée arrière 120x120 pour vanne à trous oblongs pour coude DN 70
- Diamètre extérieur du tube d'insertion réduit pour faciliter l'insertion

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Coude DN 40, tube Ext. Diam. 38	COUDECAN39 / 7	234,66
Coude DN 50, tube Ext. Diam. 48	COUDECAN49 / 7	246,95
Coude DN 70, tube Ext. Diam. 64	COUDECAN64 / 7	334,17

Coude décanteur démontable sur raccord Femelle (Douille + Ecrou) DIN, Inox 304

- Tout inox, poignée inclus
- Perpendiculaire, 300 mm x 300 mm
- Côté Femelle (douille + écrou) pour montage sur cuve
- Côté Mâle (nez fileté) pour montage vanne
- Diamètre extérieur du tube d'insertion réduit pour faciliter l'insertion

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Coude M/F DIN 40, tube Ext. Diam. 33,7	COUDECAN33 / 7	268,73
Coude M/F DIN 50, tube Ext. Diam. 42,4	COUDECAN43 / 7	336,86



BACS DE SOUTIRAGES ET BACS MÉLANGEURS

Bac Mélangeur Inox Rectangulaire

- Contenance : 500 litres environ
- Bac rectangulaire entièrement réalisé en Inox 304
- Monté sur 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein
- Raccords entrée et sortie vin Ø 40 Mâle MÂCON
- Fond incliné pour vidange totale
- Support inox repose sac
- Hélice verticale avec grille de protection
- Tube inox pour trop plein
- Moteur 1,1 Kw - 380V avec protection thermique et moto réducteur
- Dimensions ext. : 1250x625xh685 mm (sans les roues)
- Finition : inox polymiroir

Prix départ
Arnas



Désignation	Réf.	Euro H. T.
Vitesse lente : Modèle avec une hélice plus grande et une vitesse plus lente, favorisant ainsi le mélange de bentonites, par exemple. Vitesse de rotation lente 950 trs/min	BACMEI5VL / 5	3984,89
Vitesse de rotation rapide 1400 trs/min	BACMEI5 / 5	3637,44

Sur commande, délai 2 à 4 semaines / ARC

Bac Mélangeur Inox Rond

- Contenance : 500 litres environ
- Bac rond entièrement réalisé en Inox 304
- Monté sur 3 roulettes pivotantes
- Raccords entrée et sortie vin Ø 40 Mâle MÂCON (VANNE NON COMPRISE[®])
- Support inox repose sac
- Hélice verticale avec grille de protection
- Moteur 1,1 Kw - 380V avec protection thermique et moto réducteur
- Finition : inox polymiroir



Inclus dans
le franco



Prix départ
Arnas

Désignation	Réf.	Euro H. T.
Vitesse lente : Modèle avec une hélice plus grande et une vitesse plus lente, favorisant ainsi le mélange de bentonites, par exemple. Vitesse de rotation lente 950 trs/min	BACMEI6VL / 5	3972,46
Vitesse de rotation rapide 1400 trs/min	BACMEI6 / 5	3604,57



Support moteur
amovible



Vinification-Élevage

Bac de Soutirage 50 litres



- Rectangulaire, coloris blanc, 560x420xH290 mm, poids 1,75 kg, PEHD alimentaire

	Réf.	Euro H.T.
	BACREC04 / 3	24,41



Bac à Vendange



PEHD alimentaire

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Bac gerbable emboîtable, 740x460xH360 mm, 90 litres	BACREC09 / 3	32,64
Bac gerbable emboîtable, 800x380x630 mm, 150 litres	BACREC17 / 3	76,56
Bac gerbable emboîtable, 800x480x630 mm, 180 litres	BACREC18 / 3	85,98



Prix départ
Arnas

Pour références
BACREC 17 et 18

Bac Rond



PEHD alimentaire couleur lie de vin.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
110 litres	BACSOU02 / 3	46,08
275 litres	BACSOU05 / 3	76,92
500 litres avec couvercle	BACSOU06 / 3	164,47
700 litres avec couvercle	BACSOU07 / 3	232,76
1000 litres avec couvercle	BACSOU10 / 3	371,55
1500 litres	BACSOU15 / 3	584,96

Version blanc sur demande



2021 : 1000 L
avec couvercle !

Prix départ
Arnas

Pour références
BACSOU 06, 07, 10 et 15

CARACTÉRISTIQUES DES BACS RONDS

Contenance	Diamètre	Hauteur	Poids
110 l	Ø 90	30 cm	4 Kg
275 l	Ø 110	35 cm	8,15 Kg
500 l	Ø 104	82 cm	11,50 Kg
700 l	Ø 115	90 cm	18,30 Kg
1000 l	Ø 134	95 cm	26,50 Kg
1500 l	Ø 155	100 cm	34,00 Kg



Accessoires pour Bacs ronds

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Robinet plastique 3/4" GM	ROBPLA02 / 3	4,99
Robinet plastique 1" TGM	ROBPLA03 / 3	23,29



Prix départ Arnas



Bac de Désinfection Capacité 100 Litres

Bac de désinfection de type Pédiluve rotomoulé de capacité 100 litres pour désinfection des pieds, bottes, chaussures... Pour usage non alimentaire

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm	Réf.	Euro H.T.
Bac 100 litres 127x107x10 cm	BACDES01/3	151,50

Prix départ Arnas

Pour références TONREC 02, 03 et 04



Tonnelet Rectangulaire Blanc Rotomoulé Alimentaire

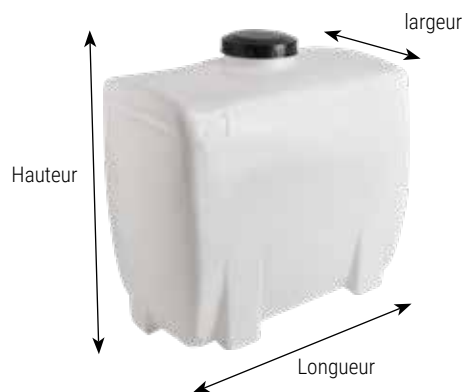


Tonnelet rectangulaire rotomoulé pour stockage et/ou transport d'eau, de vin, de liqueur ou autres liquides alimentaires.

Remplissage aisé grâce à un bouchon large. Bac rotomoulé en polyéthylène alimentaire avec une épaisseur accrue pour sa résistance dans le temps. Couleur blanche. Fourni avec robinet et bouchon. Sans bonde aseptique. Vendu sans dégustateur.

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm	Réf.	Euro H.T.
Tonnelet 150 litres 72x47x71 cm	TONREC01 / 3	206,69
Tonnelet 200 litres 80x50x75 cm	TONREC02 / 3	218,30
Tonnelet 300 litres 94x57x86,5 cm	TONREC03 / 3	287,94
Tonnelet 150 litres 135x55x97 cm	TONREC04 / 3	415,64

Dégustateurs avec contre-écrou et joint en pages 81 et 92.



Prix départ Arnas

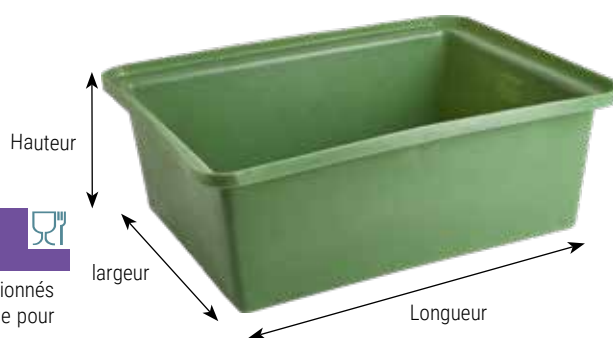
Pour références BACREC 14, 15 et 16

Bac Rectangulaire Rotomoulé Alimentaire pour transport de grappes, fruits, ou bouteilles



Bac rectangulaire rotomoulé en polyéthylène épais avec bords renforcés. Peuvent être positionnés sous un égrappoir ou un presseur. La version 500 litres dispose d'encoches en partie basse pour être déplacée par un transpalette. Bacs empilables.

Désignation : longueur x largeur x hauteur en cm	Réf.	Euro H.T.
Bac 100 litres 67x88x32 cm	BACREC13 / 3	117,03
Bac 200 litres 70x90x54 cm	BACREC14 / 3	197,25
Bac 400 litres 75x95x64 cm	BACREC15 / 3	379,45
Bac 500 litres 82x121x81 cm	BACREC16 / 3	447,99



Doseurs SO2 Milane D

- Ensemble vanne/robinet en inox 304 L - Tuyau néoprène longueur 3 m
- Diffuseur/lesteur en inox 304
- Jauge 70 grs graduation 2 sens, de 2 grammes en 2 grammes
- Jauge 450 grs graduation 1 sens, de 10 grammes en 10 grammes
- Livré avec lunettes de protection dans un emballage carton

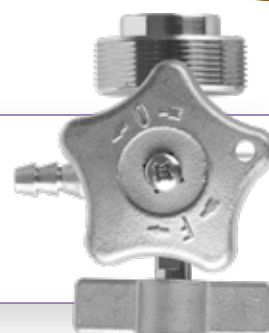


Désignation	Réf.	Euro H.T.
Doseur complet D 450 avec dégazeur continu + jauge 800 g	DOSML450DG / 2	396,99
Doseur complet D 450 avec dégazeur continu + jauge 70 g	DOSML4570DG / 2	402,21
Doseur standard D70 avec dégazeur continu	DOSML70 / 2	370,53

DOSEUR AVEC DÉGAZEUR

(utilisation pour bouteilles à retourner)

Possibilité de déclipser le doseur plein de la bouteille et aller doser les cuves avec le doseur seul



Kit Dose S24 D

- Système complet à connecter à la bouteille MILANE 24 kg avec doseur/dégazeur continu type 450 et 800g

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Kit Doseur S24D	DOS24D / 2	1108,38

APPLICATION

- ☞ Doseur/Dégazeur avec Clipsave
- ☞ À connecter sur MILANE S24 kg
- ☞ Système économique
- ☞ À manipuler avec précaution

DOSEUR/DÉGAZEUR CONTINU UNIVERSEL (pour tous types de bouteilles)



CLIPSAVE

Accessoires de rechange pour doseur SO2

- Compatibles avec les différents modèles disponibles sur le marché

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Jauge seule type 30 grs	JAUGML30 / 2	36,56
Jauge seule type 70 grs	JAUGML70 / 2	36,56
Jauge seule type 450 grs	JAUGML450 / 2	36,61
Jauge seule type 800 grs	JAUGML800 / 2	39,60
Ensemble tuyau (3m) + diffuseur lesteur	TUYDIFLEST / 2	127,26
Joint spécial SO2 pour jauge, le paquet de 10	JOIJAUG70 / 2	127,36
Joint Torique pour doseur SO2, le paquet de 10	JOIDOS01 / 2	127,36



Type 30 gr Bague alu



Type 70 gr Bague alu



Type 450 gr Bague renforcée




Type 800 gr Bague renforcée

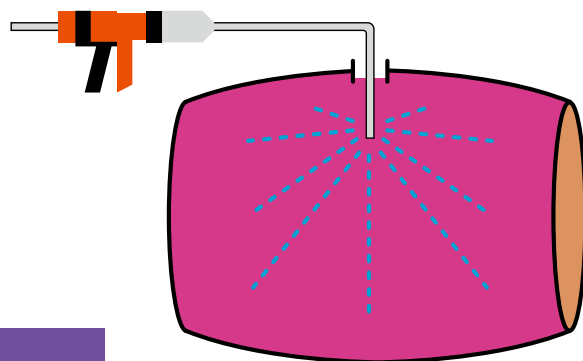


Joint spécial SO2



CONÇU POUR UN DOSAGE ET UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOS SOLUTIONS AQUEUSES SO2 LORS DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUES

 *Évolution 2021 : nouvelle version, poignée plus souple*



Sulfitage barriques SULFIJET

Appareil adapté au sulfitage de vos vins élevés en fûts. Très facile et rapide d'utilisation, de par son poids adapté à une manipulation longue et répétitive.

Possibilité de fixer un bidon de SO₂ de 5L au bout du sulfijet.

Le réglage du sulfijet est très facile, et la fidélisation du dosage par rapport au volume souhaité est respectée.

L'injection du SO₂ dans les fûts est bien répartie, et homogène.

L'entretien est facile mais il est absolument **nécessaire de procéder à un rinçage répété à l'eau** après chaque utilisation.



Désignation	Réf.	Euro H.T.
Sulfijet Nouvelle version 2021	SULFIJET 02 / 4	342,17
Kit joints / Version jusqu'en 2020	SULFIJOI 01 / 4	34,30
Kit joints / Version depuis 2021	SULFIJOI 02 / 4	34,30

Kit Basse Pression Vinigaz pour 1 ou 2 bouteille(s) pour AZOTE

- 1 mètre de tuyau alimentaire Ø 9 mm + colliers
- 1 mano-détendeur DL-BP1- 0-60 mbars
- 1 mano-détendeur 0-6 Bars
- 1 vanne 1/4 de tour
- notice technique
- livré pré-monté en emballage individuel
- bouteille d'azote non incluse



Nous consulter pour la notice technique

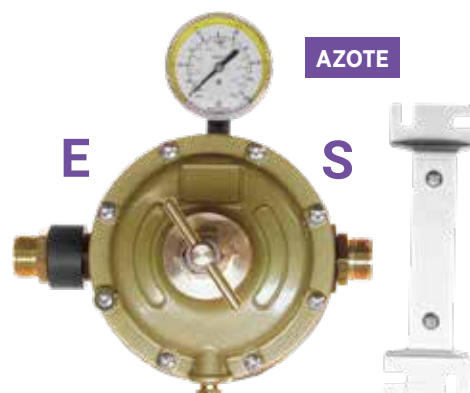
	Réf.	Euro H.T.
Version 1 bouteille	VINIGAZN / 3	1713,57
Version 2 bouteilles	VINIGAZO / 3	2674,22



Mano-détendeur basse pression DL-BP1 pour AZOTE

- Pression en entrée 4 bars maxi, débit maxi 12 m3/h
- Pression en sortie 100 mbars maxi, réglable de 15 à 70, avec manomètre de contrôle
- Livré avec pattes de fixation
- E et S = Mâle 3/4" (20x27) GAS
- Notice technique
- Livré en emballage individuel

	Réf.	Euro H.T.
	DETENGM1 / 3	1043,57



Soupape surpression-dépression SD 45

Cette soupape permet par montage direct sur des circuits de gaz ou sur des cuves de stockage d'éviter les surpressions ou les dépressions excessives résultant de transvasements ou de variations des conditions atmosphériques.

Cette soupape est particulièrement bien adaptée à la protection des cuves de stockage de vin.

Caractéristiques techniques :

- seuil d'ouverture en mmb : 15 à 45 en surpression, -5 en dépression
- débit maxi m3/heure : jusqu'à 50 en surpression, 68 en dépression
- corps en laiton plastifié
- coiffe de protection en plastique
- joint de clapet en Viton®
- raccordement en mâle 1"1/4 (33x42)

	Réf.	Euro H.T.
	SUPAPSURP / 4	456,10



Chariot pour Bouteille de Gaz

Conçu pour recevoir une bouteille de gaz PM et GM avec une chaîne de sécurité. Roues gonflables D 260 mm. Hauteur utile : 110 cm. Hauteur totale : 135 cm. Profondeur du plateau : 13 cm.

	Réf.	Euro H.T.
	CHARBOUT / 3	386,97



Détendeur débilitre pour AZOTE ET CO2

Les détendeurs sont conçus suivant la norme NF/EN 585 pour la détente de gaz industriel et ont subi les tests relatifs à cette norme par un laboratoire européen agréé (PV d'essais L026-026). Les manomètres sont protégés unitairement par une enveloppe en caoutchouc souple. Détendeur conçu pour l'utilisation de gaz neutre.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
(1) - Détendeur débilitre 0-38 l / mn	DETENDEB / 3	157,10
(2) - Détendeur débilitre 0-100 l / mn	DETENDEBGM / 3	229,02
(3) - Détendeur à colonne débilitre 0-15 l / mn	DETENDEBCOL15 / 3	320,70

Détendeur pression pour AZOTE ET CO2

Les détendeurs sont conçus suivant la norme NF/EN 585 pour la détente de gaz industriel et ont subi les tests relatifs à cette norme par un laboratoire européen agréé (PV d'essais L026-026). Les manomètres sont protégés unitairement par une enveloppe en caoutchouc souple. Détendeur conçu pour l'utilisation de gaz neutre.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Détendeur pression 0-16 bars	DETENDEU / 3	157,10
Détendeur basse pression 0-6 bars	DETENDEV / 3	157,10

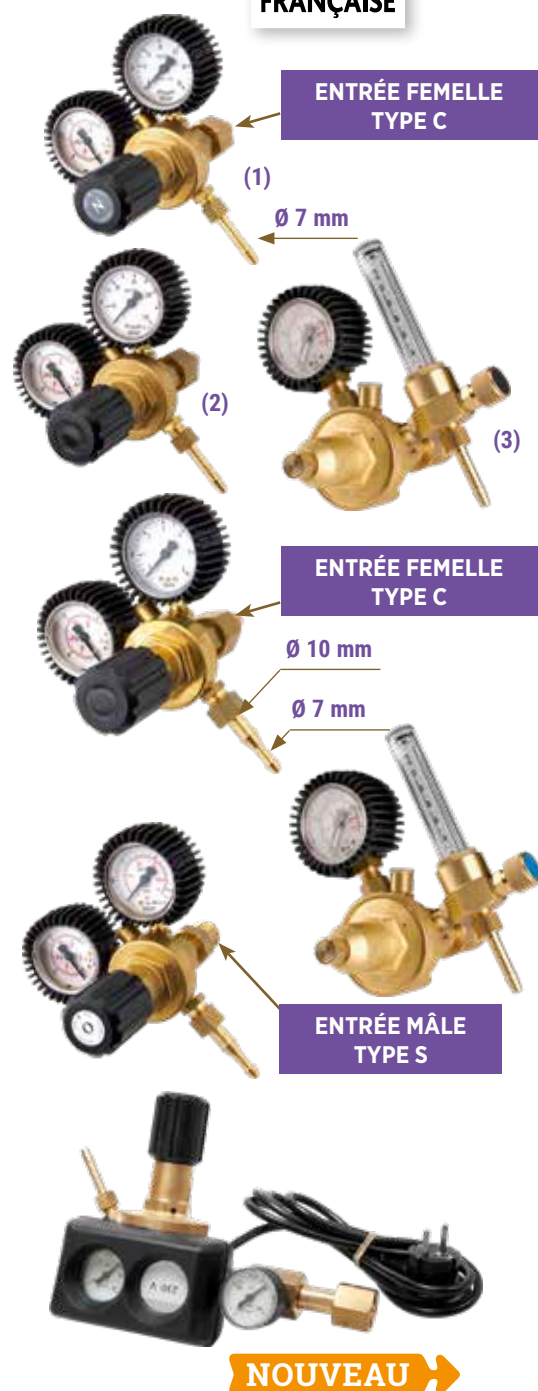
Mano-Détendeur pour OXYGÈNE

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Détendeur débilitre 2-15 l / mn - 3,5 bars	DETENOXY / 3	367,78
Détendeur débilitre 0,5-6 l / mn - 3,5 Bars	DETENOXY6L / 3	367,78
Détendeur pression 0-16 Bars	DETENOXPY / 3	157,10

Détendeur Réchauffeur pour CO2

- Équipé d'un réchauffeur incorporé 100W
- Alimentation 220V
- L'appareil ne doit être branché qu'en diffusion de gaz (pas de bouteille tube plongeur)
- L'appareil doit être coupé de son alimentation électrique après chaque utilisation pour un bon fonctionnement (non continu)

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Détendeur débilitre 0-25 l / mn	DETENDRE / 3	578,07
Détendeur Réchauffeur Pression 0 - 6 Bars	DETENDRI / 3	578,07



*Pas de bouteille tube plongeur !
Pour diffusion de gaz uniquement !*

FOCUS TECHNIQUE

Pour des raisons de sécurité et suivant la Norme ISO5171, la pression de service maximale affichée sur un Manomètre ne doit pas dépasser 75 % de la valeur maximale de l'échelle.

Ce qui veut dire que pour les Détendeurs Pression pour AZOTE, CO2 et OXYGENE :

- ☞ REF : DETENDEV – Détendeur **0-6 Bars** ☞ PRESSION DE SERVICE MAX : **4 Bars.**
- ☞ REF : DETENDEU – Détendeur **0-16 Bars** ☞ PRESSION DE SERVICE MAX : **10 Bars.**
- ☞ DETENOXPY – Détendeur **0-16 Bars** ☞ PRESSION DE SERVICE MAX : **10 Bars.**

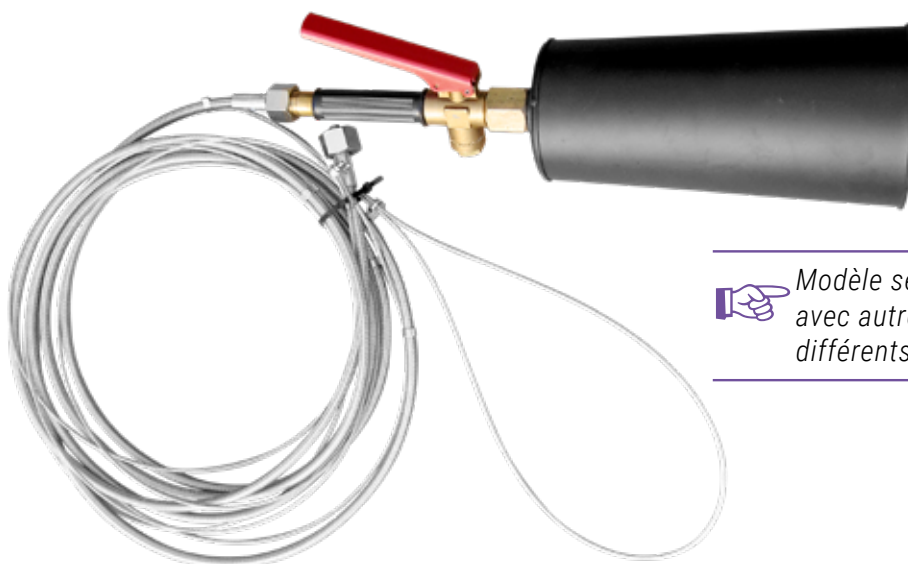
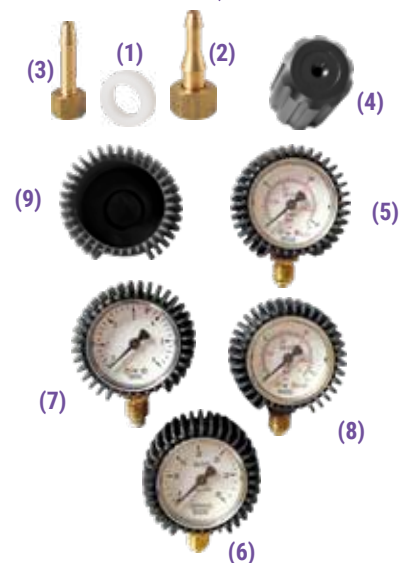


Vinification-Élevage

Pièces détachées pour détendeur

Désignation	Réf.	Euro H.T.
(1) - Joint pour détendeur sur tige d'entrée	DETENJ / 4	4,66
(2) - Raccord et ligature en sortie de détendeur	DETENLIG / 4	14,54
(3) - Raccords et ligature en sortie pour Détendeur Débitre	DETENLIGDEB / 4	14,54
(4) - Bouton de détente ABS Noir	DETENBOUTON / 4	14,54
(5) - Manomètre seul 0-315 Bar côté entrée	DETENMAN01 / 4	52,07
(6) - Manomètre seul 0-38 l/mn pour DETENDEB	DETENMAN02 / 4	52,07
(7) - Manomètre seul 0-6 Bar pour DETENDEV	DETENMAN03 / 4	52,07
(8) - Manomètre seul 0-16 Bar pour DETENDEU	DETENMAN04 / 4	52,07
(9) - Bonnette caoutchouc noir de protection	DETENBOMANO / 4	20,65

Autres pièces détachées sur demande, nous consulter



Modèle sécurisé compatible avec autres modèles de différents fabricants



Carbo Diffuseur

Pour diffusion de neige carbonique à partir d'une bouteille de CO2 équipée d'un tube plongeur. Permettant ainsi l'inertage de la vendange dans des cuves ouvertes, conquets ou bacs à vendange. Simple d'utilisation, l'appareil est équipé d'un flexible de 5m ou 10m tresse inox haute pression alimentaire protégé d'un câble inox anti-fouet avec ressort anti-torsion et d'un large diffuseur type tromblon avec soufflette, pour une diffusion étendue du gaz CO2.

Présence d'une soufflette anti-éclatement pour une sécurité accrue en cas d'erreur sur le gaz incorporé dans le Carbo Diffuseur!

Longueur	Réf.	Euro H.T.
5 m	CARBODIF / 2	707,68
10 m	CARBODI2 / 2	778,28

Sécurité : Flexible alimentaire à remplacer tous les 4 ans

Accessoires pour Carbo Diffuseur

- Flexibles de recharge tressé inox avec intérieur en PTFE lisse
- Température de service : -70°C / + 250°C, pression de service 175 Bar
- Équipés avec câble anti-fouet Ø 3mm et raccords F / F pas du Gas spécial CO²
- Compatibles avec les autres matériels du marché

Longueur	Réf.	Euro H.T.
5 m	FLEX05 / 4	225,94
10 m	FLEX10 / 4	320,79

Flexibles pour anciens modèles de carbodiffuseurs disponibles sur demande, nous consulter.



FOCUS TECHNIQUE



(Source Inter Rhône)

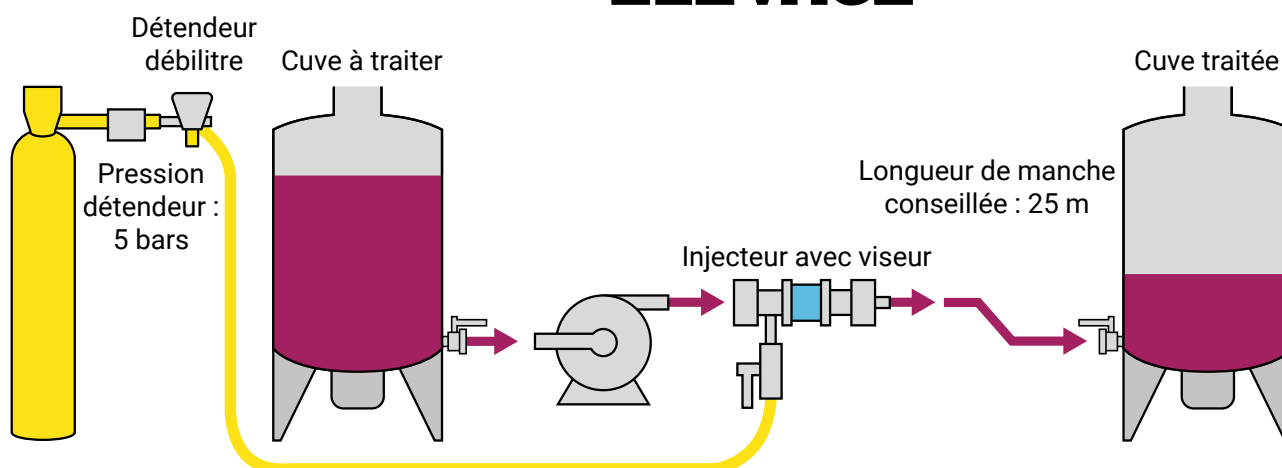
L'utilisation de métal fritté facilite la formation de bulles de gaz de petite taille.

Le matériel en INOX fritté proposé au catalogue présente une porosité de 1,2 microns et permet l'injection de gaz selon 2 méthodes présentant des avantages différents :

► Injection du gaz en ligne à l'aide d'un injecteur multifonction et d'un tube poreux :

Le gaz est injecté dans le vin au refoulement d'une pompe à débit d'environ 10% du débit du vin en circulation. L'efficacité du process est directement liée au temps de contact entre le gaz et le liquide. La longueur de la canalisation après l'injecteur doit être au moins de 25 m.

« ÉLEVAGE »



Le débit du vin dans la canalisation doit être le plus élevé possible afin :

- d'entraîner les bulles formées loin de l'injecteur aussi vite que possible
- d'éviter la coalescence entre bulles. Plus elles sont petites, plus l'injection est efficace
- de garantir des turbulences suffisantes afin de mélanger les bulles et le vin.

► Injection du gaz directement en cuve :

- en passant une canne avec un embout fritté par la vanne du bas
- en lestant un fritté dans le fond de la cuve. Les bulles de gaz remontent, chargées d'oxygène



À SAVOIR

La technique d'injection directement en cuve est efficace mais il est toujours préférable d'injecter un gaz dans une veine liquide (tuyau flexible ou fixe) plutôt que dans une cuve.

Canne de Remontage par le Haut

- Longueur utile 2 mètres. Hors tout 2,15 m.
- Pour une utilisation par le haut de la cuve.
- Tube inox Ø 17 avec vanne 1/4 de tour inox pour réglage de débit d'air souhaité, clapet anti-retour inox et raccord rapide inox de type pneumatique.
- Diffusion par tube poreux (microbullage) ou tube inox microperforé pour la diffusion de bulles de plus gros diamètre.
- Embout au choix fourni.
- Livré en 2 x 1 M à visser.

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Avec embout micro perforé longueur 200 mm	CANREM01 / 3	300,21
Avec embout poreux longueur 100 mm	CANREM02 / 3	328,96



Équipements supplémentaires pour canne de Remontage par le Haut

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Embout diffuseur micro-perforé longueur 200 mm	EMBDIFMI / 3	81,42
Embout diffuseur tube poreux longueur 100 mm	EMBDIFPJ / 3	108,36
Allonge pour canne longueur 500 mm	ALLCAN05 / 3	54,77
Allonge pour canne longueur 1000 mm	ALLCAN10 / 3	73,65

Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter



Manchons d'aération

- Raccords M-F inox
- Tube poreux de longueur 100 mm. en inox 316
- Manchons livrés avec 2 ergots soudés côté Femelle afin d'éviter à l'écrou libre de rayer le tube poreux.

Application :


Ce tube poreux permet l'apport d'air donc d'oxygène dans le liquide en présence sous forme de microbulles facilement solubles.

Important : À placer côté aspiration de la pompe.

Désignation racc. MF MÂCON	Réf.	Euro H.T.
Ø 40	MANAER45 / 3	243,17
Ø 50	MANAER55 / 3	270,33

 Grande surface d'échange !



 Passage tout inox 304L

 Longueur 1m

Canne de Remontage par le Bas

Permet de brasser les vins pour l'homogénéisation sans moyen mécanique ainsi que pour la diffusion de gaz.

Comprend :

- un coupleur, une vanne, un clapet anti-retour, tout inox
- un presse étoupe avec serrage
- excentration de la canne sur le raccord permettant le passage sur des vannes type papillon uniquement avec embout micro perforé
- embout diffuseur micro perforé longueur 200 mm ou embout poreux longueur 100 mm démontable pour un meilleur nettoyage
- longueur 1000 mm en standard.

Diamètre	Réf.	Euro H.T.
40 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB4 / 3	441,25
50 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB5 / 3	454,71
70 MÂCON avec embout micro perforé	CANREMB7 / 3	571,79
40 MÂCON embout poreux (pour vanne à boule)	CANREMB3 / 3	489,69
50 MÂCON embout poreux	CANREMB6 / 3	513,07
70 MÂCON embout poreux	CANREMB8 / 3	579,85
40 DIN avec embout micro perforé	CANREMBD4 / 3	464,48
40 DIN avec embout poreux (pour vanne à boule)	CANREMBD3 / 3	540,07
50 DIN avec embout micro perforé	CANREMBD5 / 3	489,35
50 DIN avec embout poreux	CANREMBD6 / 3	566,43
38 SMS avec embout micro perforé	CANREMB51 / 3	455,43
38 SMS avec embout poreux	CANREMB52 / 3	529,28
51 SMS avec embout micro perforé	CANREMB53 / 3	479,56
51 SMS avec embout poreux	CANREMB56 / 3	555,10



Équipements supplémentaires pour Canne de Remontage par le Bas

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Diffuseur tube poreux longueur 100 mm	EMBDIFPB / 3	118,91
Diffuseur tube micro perforé longueur 200 mm	EMBDIFMB / 3	82,32
Allonge 1000 mm	ALLCANB10 / 3	91,86
Allonge 500 mm	ALLCANB05 / 3	76,78
Kit étanchéité pour canne de remontage par le bas	CANREMBJOI01/4	13,67

Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter



Diffuseur poreux lesté

- Pour la diffusion de gaz dans le vin sans canne de remontage.
- Partie poreuse = Longueur 150 mm - Diamètre 23 mm
- Lest = Longueur 150 mm - Sortie à ligaturer pour tuyau de 8 mm intérieur

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Grand modèle	EMBDIFLEST / 3	248,55

Injecteur Multifonctions

Cet injecteur permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins. Avec raccords MF, vanne 1/4 de tour, tube inox intérieur pour diffusion par effet Venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm.

Diamètre et Pas	Réf.	Euro H.T.
40 MÂCON	INJECO40 / 3	124,45
50 MÂCON	INJECO50 / 3	136,86
70 MÂCON	INJECO70 / 3	173,57

Injecteur Multifonctions DIN et SMS

Cet injecteur permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins. Avec raccords MF, vanne 1/4 de tour, tube inox intérieur pour diffusion par effet Venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm. Livré sans joint.

Diamètre et Pas	Réf.	Euro H.T.
40 DIN	INJECO41DIN / 3	139,24
50 DIN	INJECO51DIN / 3	165,56
65 DIN	INJECO65DIN / 3	217,53
38 SMS	INJECO38SMS / 3	151,69
51 SMS	INJECO51SMS / 3	161,37
76 SMS	INJECO76SMS / 3	208,62

Jointes des raccords proposés en page 85

Tube Poreux pour Injecteur Vinolia

- Permet l'oxygénation des vins par effet Venturi - En acier inoxydable 316L


Désignation	Réf.	Euro H.T.
Longueur 50 mm - Femelle 1/4" Gas	EMBDIFPI / 3	65,65
Longueur 100 mm - Femelle 1/4" Gas	EMBDIFPJ / 3	108,36

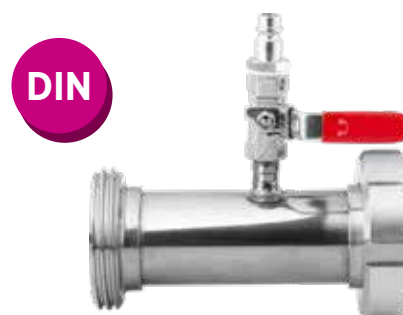
Autres longueurs et type de filetage sur demande, nous consulter

Tube Poreux pour Injecteur filetage mâle

- Permet l'oxygénation des vins par effet Venturi - En acier inoxydable 316L

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Longueur 50 mm - Mâle 1/4" Gas	EMBDIFPS/3	65,65
Longueur 100 mm - Mâle 1/4" Gas	EMBDIFPT/3	108,36

 Porosité
1,2 microns



 Porosité
1,2 microns



Injecteurs de Gaz Démontable INJEGA IV

Cet injecteur permet :

- Lajustement de la teneur en CO2 dissous (carbonisation ou décarbonisation par injection de CO2 ou d'azote).
- L'oxygénation des vins par aspiration de l'air ambiant. Grâce à ses deux écrous filetés, cet injecteur se démonte facilement et permet ainsi le nettoyage du tube poreux ou le changement des joints. La diffusion d'air ou de gaz s'effectue à l'aide d'un tube poreux de gros diamètre (Ø 40).

Désignation racc. MF MÂCON	Réf.	Euro H. T.
Ø 40	INJEGA40 / 3	578,96
Ø 50	INJEGA50 / 3	678,35



Injecteur Multifonctions avec Mireur

Mêmes caractéristiques que l'injecteur multifonctions avec un embout poreux longueur 100 mm et un mireur qui permet de contrôler le microbublage ou les apports de colle.

- Entièrement démontable pour un meilleur nettoyage.
- Tout inox. Comprend : Injecteur + Mireur + Tube poreux longueur 100 mm

Diamètre et Pas	Réf.	Euro H. T.
40 MÂCON	INJEMU40 / 2	352,57
50 MÂCON	INJEMU50 / 2	403,02
70 MÂCON	INJEMU70 / 2	423,24



Injecteur Multifonctions « COMPACT GAS», inox 316

Injecteur et Mireur sur une seule unité.

Il permet la diffusion de produits liquides ou de gaz dans les moûts ou les vins.

Avec raccords M/F Mâcon, vanne ¼ de tour F/F gas ¼", raccord rapide inox 304, tube inox intérieur pour diffusion par effet venturi et manchon d'adaptation pour tube poreux 50 mm ou 100 mm ref. EMBIFPI et EMBDIFPJ à ajouter pour la diffusion de gaz (voir page précédente).

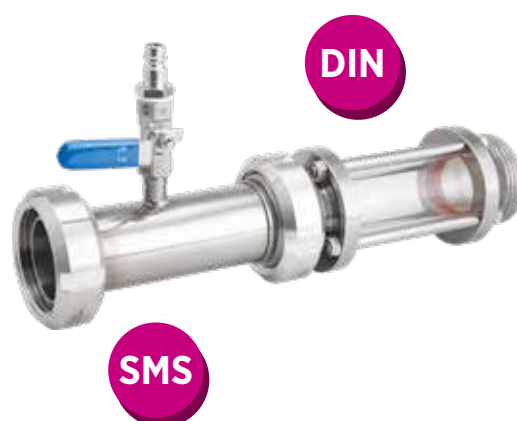
Diamètre et Pas	Réf.	Euro H. T.
40 MÂCON	INJEMI40 / 2	164,87
40 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO40 / 2	212,83
50 MÂCON	INJEMI50 / 2	188,88
50 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO50 / 2	273,14
70 MÂCON	INJEMI70 / 2	223,03
70 Mâcon + Embout Diffuseur Poreux 10 cm	INJEMO70 / 2	301,61



Injecteur Multifonctions avec Mireur DIN et SMS

Idem au produit ci-dessus

Diamètre et Pas	Réf.	Euro H. T.
40 DIN	INJEMU41 / 2	422,42
50 DIN	INJEMU51 / 2	458,96
65 DIN	INJEMU65 / 2	568,77
38 SMS	INJEMU38SMS / 2	505,43
51 SMS	INJEMU51SMS / 2	532,02
76 SMS	INJEMU76SMS / 2	648,95



Clapet anti-retour INOX 304 L

- Clapet FF 1/4" (8x13) - repère du sens de passage - protège en cas de contrepression

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Clapet inox	CLAPETIN / 3	24,14



Coupleur Mâle INOX 304 L pour injecteur

- Raccord Mâle 1/4" Gas DN 7,2 mm inox

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Coupleur Mâle	RACRAPID01 / 3	21,37



Raccord Mâle INOX 304 L pour injecteur

- Raccord Mâle-Mâle 1/4" Gas DN 13 mm inox

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Raccord Mâle	RACMM14I / 3	9,05



Clapet Anti-Retour, Inox 316, Mâle-Femelle Mâcon

- Déclenchement à l'ouverture entre 0,05 et 0,1 bar
- Pression, jusqu'à 10 Bar
- Plage de température entre - 20 et +120° C

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Mâle - Femelle 40 mâcon	CLAPETI43 / 2	168,07
Mâle - Femelle 50 mâcon	CLAPETI53 / 2	194,67

NOUVEAU



Clapet Anti-Retour, Inox 316, Mâle-Femelle DIN

- Déclenchement à l'ouverture entre 0,05 et 0,1 bar
- Pression, jusqu'à 10 Bar
- Plage de température entre - 20 et +120° C

Désignation	Réf.	Euro H.T.
Mâle - Femelle 25 DIN	CLAPETI25 / 2	144,62
Mâle - Femelle 32 DIN	CLAPETI32 / 2	158,32
Mâle - Femelle 40 DIN	CLAPETI40 / 2	171,94
Mâle - Femelle 50 DIN	CLAPETI50 / 2	192,32

NOUVEAU





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

