



## BRASS ' CONCEPT

Construction et Vente de Micro Brasseries Artisanales

338c, Chemin des Florides 84800 L'Isle sur la Sorgue

Atelier à Etrepagny (27150)

Tel : 06 31 07 12 51

Anciennement Micro Brasserie Chaumontoise



### DEVIS STANDARD 150 L

### EXTRAIT NON CONTRACTUEL

## MATERIEL DE MICRO BRASSERIE 150 L

n° 2022.83

Version 1.0

DATE : 12.07.2022

### I – PARTIE CHAUDE :

Construction et fourniture d'une micro brasserie linéaire mobile selon notre modèle standard d'une capacité de cuve de **150 L** et permettant de brasser 270 L par jour en deux brassins successifs et en grande partie simultanés, et jusqu'à 400 L par jour en trois brassins. Caractéristiques générales:

- 1 cuve Ebullition en inox de 150 L équipée d'un thermomètre analogique.
- 1 cuve d'Empâtage et de Filtration en inox de 150 L équipée d'un thermomètre analogique.
- 1 cuve Eau chaude en inox de 100 L équipée d'un thermomètre analogique.
- 1 système de filtration par faux fond perforé en inox.
- 2 réchauds à gaz de puissance unitaire de 13.5 KW sous 28 mbar, avec sécurité thermocouple.
- 1 réchaud à gaz de puissance 10.85 kW avec sécurité thermocouple (cuve eau chaude).
- 1 motoréducteur 24 V couple 8 Nm.
- 1 hélice inox double pale profilées pour le mélangeur.
- 1 refroidisseur par échangeur à plaques brasé 50 plaques.
- 1 thermomètre analogique inox en sortie d'échangeur.
- 3 pompes Brushless haute température basse tension 3000 L /h pour transferts entre cuves.
- 3 variateurs de fréquence pour les pompes.
- 1 alimentation stabilisée 24 V 10 A régulée et protégée.
- 1 tableau de commande avec 2 timers électroniques.
- 1 châssis en inox soudé et monté sur roulettes.
- Toutes vannes, raccords et tuyaux nécessaires (Camlock inox et silicone renforcé).
- Rampe de distribution de gaz en cuivre permettant une alimentation unique pour les 3 brûleurs.
- Robinet de sécurité ROAI.

La micro est livrée testée et prête à fonctionner. Au déchargement du camion, le temps de mise en route ne dépasse pas quelques minutes. Pour l'alimentation en gaz butane ou propane, elle peut fonctionner sur bouteilles de 10 à 13 kg standard mais il est bien préférable de prévoir une installation fixe utilisant une citerne extérieure et un circuit de distribution de gaz réalisé par un professionnel.

Brass'Concept et Brasserie Chaumontoise sont des enseignes de Biodiffusion EURL au capital de 15 000 euros.

338 C Chemin des Florides 84800 L'Isle sur la Sorgue

Tel : 06 31 07 12 51 - email : contact@brasseriechaumontoise.fr

siret 487 441 578 00035 .r.c.s. Avignon www.brasseriechaumontoise.fr

Encombrement (hors cheminée) : L = 2350 mm, P = 790 mm, H = 1000 mm.  
Poids : environ 120 kg. Caractéristiques sujettes à légères variations selon évolutions.

**PRIX MICRO COMPLETE DEPART BRASSERIE .....9 000 € HT**

***Frais de livraison par nos soins : 1000 € HT***

**ATTENTION :**

Il est impératif de préciser le type de gaz que vous allez utiliser, pour adapter les brûleurs en conséquence. Les choix suivants sont possibles, dans l'ordre croissant de puissance à taille égale :

- 1- Type G30/G31 : compatible Butane 28 mbar ET propane 37 mbar.
- 2- Type G20 : compatible Gaz de Ville 20 mbar **Uniquement.**
- 3 – Type G31 : compatible Propane 50 mbar ou 37 mbar **Uniquement.**

Sans précision de votre part à la commande, c'est le type G30/G31 qui est installé.

**II – PARTIE FROIDE :**

La pico peut aussi bien être utilisée en monopulier qu'en multipulier, et des densités jusqu'à à 30 °P (1.135 SG) peuvent être brassées sans problème, la seule limite étant la capacité du motoréducteur à bien mélanger la maïsche, ce qui dépend de la finesse du concassage.

Les fermenteurs inox de 300 L de fabrication italienne pourront accueillir chacun 2 brassins (ex : 2 brassins de la même journée).

Ils sont choisis dans leur version à simple enveloppe car des fermenteurs de petite taille peuvent souvent se passer de régulation de température.

Compte tenu des volumes de production prévus, il est possible de se contenter d'un moulin manuel de qualité en inox à 3 rouleaux, motorisable à l'aide d'une visseuse.

La soutireuse est un modèle simple, économique et très efficace, fonctionnant par gravité.

Les capsuleuses sont manuelles mais de bonne facture et solides. Le fait d'en avoir 2 permet de les régler une fois pour toutes pour 2 formats de bouteilles sans avoir à changer le réglage.

La fourniture proposée se compose de :

- 4 fermenteurs cylindro coniques 300/384 L marque Ghidi BI6-300 simple enveloppe.
- 1 couvercle supplémentaire « spécial lavage » équipé d'une boule rotative.
- 4 thermomètres strip à cristaux liquides pour fermenteurs.
- 1 moulin à malt manuel en inox, motorisable, type Gorilla Pro 3 rouleaux.
- 1 fût en PEHD de 120 L pour sucrage.
- 1 soutireuse gravitaire Hobby 3 becs.
- 2 capsuleuses de table manuelles solides.
  
- 3 sacs de 1000 capsules 26 mm de couleurs différentes ou pas.
- 2 densimètres 3 échelles et 2 éprouvettes.
- 1 densimètre ultra précis en Plato 0-10 °P
- 1 densimètre ultra précis en Plato 10 - 20 °
- 1 éprouvette en verre 500 ml.

- 1 balance digitale 100 kg/50 g pour le malt.
- 1 balance de table de précision 5 kg/1 g pour houblons et épices.
- 100 sacs à houblon.
- 1 égouttoir plastique 81 bouteilles rotatif
- 1 rinceuse de bouteilles Avvinatore ou équivalent.
- 1 pelle à grain en plastique.
  
- 1 bidon de 5 L de nettoyant désinfectant concentré ACL BACT 02 (à diluer à 1%)

**TOTAL PARTIE FROIDE : ..... 3 970 HT**

Frais de port des fermenteurs en sus.

### **III – RECAPITULATIF**

Pico brasserie (partie chaude) .....	9 000 € HT	
Livraison et installation pico par nos soins .....	1 000 € HT	
Partie froide complète .....	3 970 € HT	
Frais de port matériels complémentaires .....	300 € HT	
 <b>TOTAL</b> .....	 <b>14 270 € HT</b>	
<b>TVA 20%</b> .....	<b>2 854 €</b>	
<b>TOTAL TTC</b> .....	<b>17 124 € TTC</b>	

### **IV – REGLEMENT :**

- 70 % du total TTC à la commande sur facture d'acompte.
- 25 % 8 semaines après, 2eme acompte.
- 5 % à l'expédition du dernier élément du total sur facture définitive.

### **V- DELAI (Hors fermeture en Août):**

- Micro brasserie : 12 semaines après réception du règlement, à réduire au mieux.
- Fermenteurs : 16 semaines maximum.
- Reste de la partie froide : 6 semaines.

### **VI – GARANTIE :**

- 1 an retour atelier.
- Offre valable 3 mois.

*Le Gérant, Olivier Nizon*

## MICRO BRASSERIE LINEAIRE 150 L.



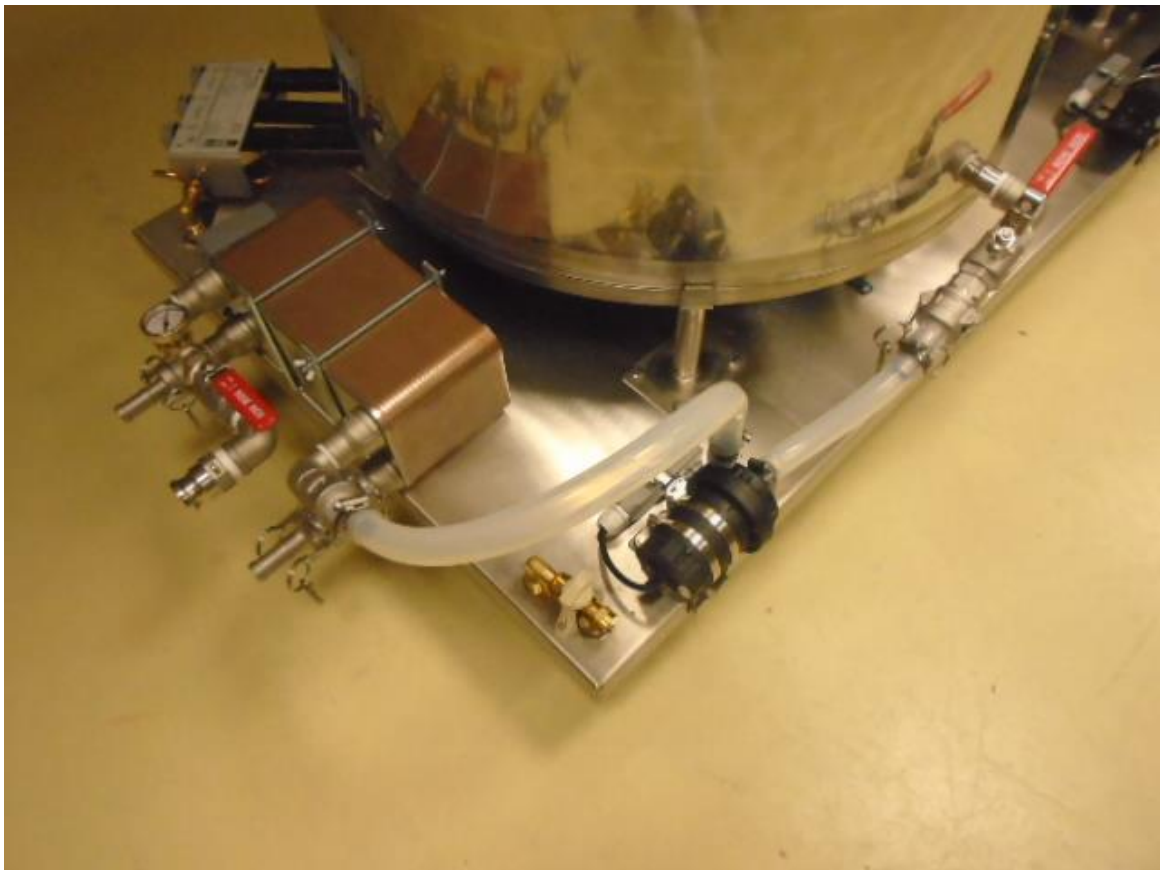
Cuve empâtage ouverte et l'hélice du mélangeur.



## Fond filtrant



L'une des trois pompes de transfert sur prise Harting et l'arrivée de gaz.

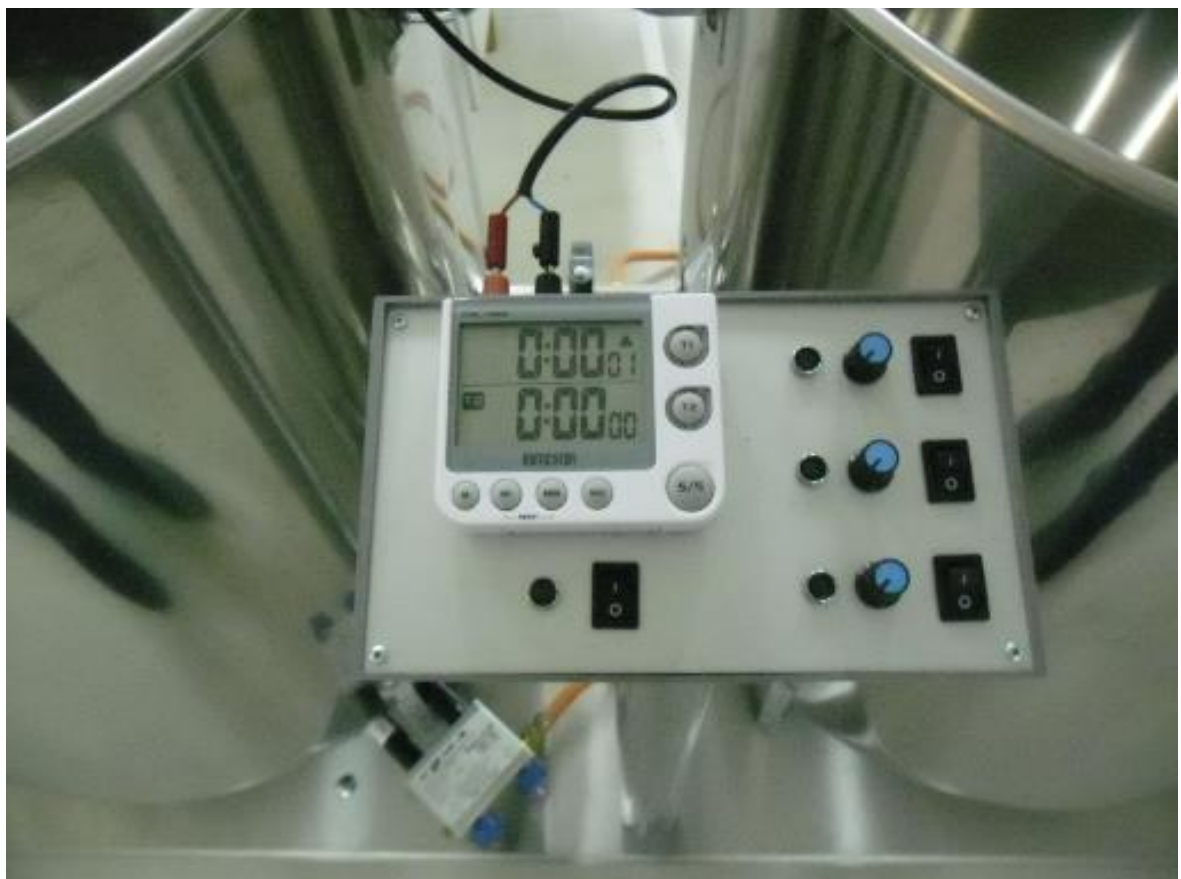




Entrées de cuves avec raccords camlock instantanés inox.



Boîtier de commande électrique et timers



Fermenteur 300 L BI60-300 simple enveloppe (vannes non visibles)



Moulin manuel Gorilla Pro 3 rouleaux tout inox, motorisable



Capsuleuse de table manuelle haut de gamme



Remplisseuse manuelle gravitaire 3 becs





# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Micro Brasserie Chaumontoise, Biodiffusion EURL  
338c Chemin des Florides  
84800 L'Isle sur la Sorgue  
Tel : 06 31 07 12 51 / 03 64 19 63 55

## 1- GÉNÉRALITES

Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent sur toutes conditions d'achat. Le fait de passer commande implique pour l'acheteur l'adhésion totale et sans réserves de ces conditions générales de vente. Toute commande n'est réputée valide qu'après notre acceptation formelle.

## 2- TARIFS

Nos tarifs sont établis hors taxe, droits compris, départ brasserie. Ils sont révisables à tout moment, en cas de fluctuation des coûts en amont. Le tarif applicable aux commandes est celui en vigueur le jour de l'acceptation de l'offre.

## 3- TRANSFERT DE RISQUE

Pour les marchandises enlevées dans nos établissements, par l'acheteur lui-même, ou par un transporteur, même mandaté par nos soins, le transfert de risque intervient lors de la remise de la marchandise à ces derniers. Les commandes seront réputées acceptées et payables au moment du transfert de risque. Concernant les livraisons effectuées par nous mêmes, le transfert de risque intervient lors de la remise des marchandises au client.

## 4- LITIGES SUR LIVRAISON

Même livrées franco de port, les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Aucun litige sur livraison ne sera accepté si le destinataire n'a pas scrupuleusement respecté ses obligations découlant de l'article 105 du Code du Commerce, à savoir : tout doute sur le bon état d'une livraison devra faire l'objet de réserves précises, détaillées et quantifiées sur le récépissé de transport du chauffeur.

Les réserves ou réclamations qui ne seront pas portées sur les bons de livraison, au moment de la livraison, ne pourront pas être prises en compte.

## 5- CONDITIONS DE PAIEMENT

Les marchandises livrées sont payables comptant à la livraison, sauf dérogation convenue.

Aucun report de paiement ne peut être accordé sans notre accord express et préalable.

En application de l'article L441-5 et suivants du code du Commerce, des pénalités de retard sont exigibles le jour suivant la date de règlement figurant sur la facture dans le cas où les sommes dues sont payées après cette date. Le taux d'intérêt de ces pénalités est celui de la BCE majoré de 10 points et à une indemnité forfaitaire.

## 6- RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le vendeur conserve la propriété de la marchandise jusqu'à l'encaissement effectif du montant total de la facture (loi 80-335 du 12 mai 1980). Le défaut de paiement des échéances peut entraîner la revendication des biens.

Ces dispositions ne font pas obstacle au transfert à l'acheteur, dès la livraison ou l'enlèvement, des risques de perte ou de détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

## 7- DÉLAIS

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Ils n'ouvrent droit à aucune réclamation de dommages et intérêts en cas de retard.

## 8- RETOURS

Aucun retour de marchandise ne sera accepté sans notre accord préalable.

## 9- RÉCLAMATIONS

Au-delà de 15 jours après la date de facturation, aucune réclamation ne sera plus admise. Si une marchandise objet d'un litige ne peut pas être restituée, le litige disparaîtra de lui-même.

En aucun cas la société Biodiffusion EURL ne prendra en charge toute perte d'exploitation liée à un problème technique quelconque sur ses matériels, ceci étant du ressort de l'assurance Perte d'Exploitation du client. En cas de problème technique sérieux sur son matériel et qui lui serait imputable, la société Biodiffusion remplacera purement et simplement les éléments défectueux.

## 10 – CONCERNANT LES VENTES PAR INTERNET

- **Champ d'application**

Les présentes conditions générales sont applicables aux seuls produits proposés à la vente directe sur le site [www.brasseriechaumontoise.fr](http://www.brasseriechaumontoise.fr), à l'exclusion de toute autre forme de produit ou service.

- **Validation de la Commande de l'E-Book**

Si le client souhaite acheter un E-Book, il devra s'identifier en remplissant le formulaire de commande, cocher la case « Valider la commande », préciser son mode de paiement dans le champ « Message », puis cliquer sur « Envoyer »

Le client peut opter pour un règlement par chèque, par carte bancaire, par virement bancaire ou Paypal.

- **Prix de l'E-Book**

Le prix indiqué sur le site est en euros et s'entend en exonération de TVA en tant qu'oeuvre de l'esprit à vente limitée.

- **Paiement et sécurisation**

- Le client peut régler sa commande par chèque ou Paypal.

- **Envoi de l'E-Book**

Dès réception du paiement de l'E-Book, La brasserie Chaumontoise envoie l'E-Book en fichier PDF imprimable à l'adresse mail du client, renseignée dans le formulaire de commande de l'E-Book ou sa notification de Paypal.

IBAN : FR76 1870 6000 0097 5291 7465 240

BIC : AGRIFRPP887