

## Equipements de cuves



Mastering Fluids



## Haut degré d'hygiène - notre seconde nature

Normes de sécurité, exigences ultra-hygiéniques, performance technologique de pointe... dans les secteurs de l'industrie alimentaire et des sciences de la vie (life sciences), la précision et la qualité sont cruciales. Nous allions avec succès expérience pratique éprouvée, sciences des matériaux et compréhension des processus complexes de production de l'industrie alimentaire et des sciences de la vie pour vous proposer des solutions rentables correspondant parfaitement à vos besoins.

## Sûr et avantageux

Chez Gillain & Co, vous pouvez toujours compter sur la solution la meilleure et la plus avantageuse – incluant un support technique et un conseil indépendant – que vous pouvez traduire en une qualité et une sécurité accrues, une productivité optimale au coût d'exploitation réduit et une plus grande satisfaction de vos clients. Depuis plus d'un siècle, nous sommes le partenaire privilégié d'innombrables entreprises dans les secteurs de haute et d'ultra haute pureté:

- industrie alimentaire et laiteries
- brasseries et boissons
- chimie, pharmaceutique et cosmétique
- chimie pure et biotechnologie
- gaz purs et micro-électronique

## Offre globale

Nous vous fournissons des pièces en acier inoxydable destinées à chaque stade du processus de production:

- **Process equipment**  
Composants pour le traitement de liquides ou de gaz.
- **Flow equipment**  
Raccorderie, robinetterie et tuyauterie pour le transport de liquides ou de gaz.
- **Pre-engineered solutions**  
Unités préfabriquées.
- **Pièces de rechange**



**Gillain & Co**

HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES





## Gamme complète d'équipements de cuves

- **Mélanger et agiter**
- **Nettoyer**
- **Trous d'homme**
- **Vannes et clapets**
- **Instrumentation**
- **Accessoires**
- **Approvals**
- **Historique Gillain & Co**
- **Vos avantages**

Les produits de cette brochure ne représentent qu'une partie de notre assortiment. Vous cherchez autre chose? Vous souhaitez une offre sans engagement?

Contactez-nous:  
T: +32 (0)3 870 60 80  
F: +32 (0)3 870 60 89  
[advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)

Vous êtes constructeur ou installateur de cuves?

Vous êtes producteur final et vous vous servez de cuves?

Chez Gillain & Co, vous trouvez toutes les pièces nécessaires à l'équipement et au nettoyage des cuves.

### Prix ultra serrés, service hyper rapide

En tant que constructeur de cuves, installateur ou sous-traitant, vous ne pouvez pas vous permettre d'attendre des pièces. Gillain & Co vous livre tout ce qui a trait à l'équipement et au nettoyage de cuves. Et rapidement: vous recevez les produits standard dans les 24 h.

### Guide des normes et certificats

EN10204-3.1 , EHEDG, USDA, FDA, 3A, USP class VI, ATEX, PED, GMP ... Vous vous y retrouvez encore dans cette jungle ? Nous oui. Nous suivons la réglementation de près depuis plus d'un siècle. Et nous vous montrons le chemin. Vous recevez les certificats sans peine.

### Conseil pour petits ou grands projets

Vous ne devez commander qu'une seule pièce? Vous avez besoin d'un conseil concernant l'agitateur le plus approprié? Ou vous voulez une simulation détaillée pour une installation complète de nettoyage de cuves? Votre expert Gillain & Co vous conseille. Contactez-le par téléphone au 03 870 60 80. Ou par e-mail [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com). Nous nous faisons un plaisir de partager nos connaissances avec vous et de vous aider avec beaucoup d'enthousiasme.

Salutations cordiales,

Patrick Roggemans  
Administrateur Délégué



## Avec votre spécialiste Gillain & Co, vous êtes sûr de disposer de l'agitateur le plus efficace

### Le bon choix

Lors de la sélection d'un agitateur, vous devez tenir compte de divers facteurs. Caractéristiques de la production (viscosité et densité), paramètres du processus (température et pression) et objectif du processus (dissoudre, mélanger, homogénéiser...) Le type de cuve et sa taille influencent également le choix. Consultez votre spécialiste Gillain & Co sans engagement. De la sorte, vous êtes sûr de disposer de l'agitateur qui correspond parfaitement à votre application.

### Modulaire ou d'une seule pièce

Les agitateurs modulaires combinent des éléments indépendants pour réaliser l'agitateur parfait:

- unité d'entraînement (entraînement + arbre de l'agitateur) – disponible en différents diamètres et différentes longueurs;
- hélice à deux ou trois pales économe en énergie – disponible en différentes finitions de surface;
- joint étanche pour arbre – diverses possibilités en combinaison avec un bac d'égouttage (pour éviter que l'huile du réducteur pénètre dans la cuve par le biais de l'arbre de l'agitateur).

Quoi ?	Applications
Homogénéiser	Dans les cuves destinées au lait, au petit lait, aux produits laitiers mixtes et aux produits UHT.
Mélanger	Dans les mélangeurs pour yaourt à boire, jus de fruit, laits aromatisés, liquides sucrés et sirops, huiles.
Disperser (décomposition très fine de liquides ou particules solides dans un liquide)	Dans des cuves destinées aux blancs d'œuf en poudre, aux vitamines, aux minéraux, au lait en poudre, aux mélanges d'huile, aux mélanges de micro-sels, aux produits laitiers.
Suspendre (particules solides dans des liquides)	Pour des liquides tels que les jus de fruit avec particules solides ou semi-solides et dans les cuves de cristallisation (éviter le dépôt des particules solides).
Diffusion uniforme de la chaleur	Pour des liquides tels que les jus de fruit avec particules solides ou semi-solides et dans les cuves de cristallisation (éviter le dépôt des particules solides).
Fermenter, mélanger et briser les particules coagulées	Dans les cuves équipées d'une double paroi pour réchauffer ou refroidir.
Floculation	Traitement des eaux usées.



### Avantages

- **Économie d'énergie considérable et respect de l'environnement grâce à la très faible puissance du moteur installé.**
- **Coût d'entretien très faible.**
- **Gains de productivité.**
- **Remplacement aisé par l'extérieur de la cuve.**
- **Ultra-hygiénique: convient parfaitement aux applications stériles et aseptiques.**
- **Respect des normes. Satisfait parfaitement aux normes européennes et américaines (EHEDG, USDA, FDA, 3A).**



### Réglage précis

Une installation correcte revêt une importance cruciale pour un fonctionnement optimal de l'agitateur. Le dimensionnement est un travail de précision. Pour ce faire, faites appel à un spécialiste Gillain & Co. Pour plus d'informations, appelez le 03 870 60 80 ou envoyez un e-mail à [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com).

NOUVEAU



### Alfa Laval Magnetic Mixer

- Un concept unique et breveté qui permet de mélanger SANS frottement.
- Le rotor glisse sur un champ magnétique – à l'arrêt tout comme en marche – de sorte qu'il n'y a jamais de contact direct entre les surfaces. Il est aisé de passer d'un processus à l'autre et de nettoyer sans devoir arrêter le mélangeur.
- Le Magnetic Mixer peut aussi fonctionner « à sec »: aucun seuil minimum de liquide.
- Plus de puissance de pompage avec moins de consommation de courant.
- Le rendement par lot est considérablement plus élevé que celui de n'importe quelle autre solution.

NOUVEAU



### Alfa Laval Iso-Mix

- Une technologie révolutionnaire qui permet de mélanger les liquides de meilleure façon et plus rapidement. Avec l'Iso-Mix, plusieurs processus peuvent s'effectuer dans une seule et même cuve.
- Convient également à la dispersion de poudre et de gaz et même au nettoyage de cuves.
- Énorme économie d'énergie.
- Applications: brasserie (réduction de 30% du temps de fermentation), boissons non alcoolisées et biopharmacie.

### Agitateurs Alfa Laval pour montage supérieur avec ou sans ancrage au fond

Avec ancrage au fond (ALTB):

- L'arbre de l'agitateur est fermement ancré sur le fond de la cuve avec un palier.
- Avec l'ancrage au sommet et au fond, vous obtenez une excellente répartition des forces.
- Solution idéale si l'espace est restreint. L'agitateur est monté au-dessus de la cuve avec un pont spécialement conçu pour l'agitateur.
- Deux types d'ancrage au fond disponibles: nettoyage simple ou longue durée de vie.

Sans ancrage au fond (ALT):

- Solution très avantageuse. Aucune fixation dans le fond de la cuve n'est nécessaire.
- L'agitateur est monté avec un pont spécialement conçu pour l'agitateur au-dessus de la cuve. Ce pont est équipé d'un arbre démontable et d'un couplage interne.
- Il n'y a pas d'ancrage au fond: de la sorte, vous inspectez, nettoyez et entretenez vos cuves simplement et rapidement.
- Une solution idéale dans des conditions hygiéniques extrêmement sévères.



### Agitateurs Alfa Laval ALS montés sur le flanc

- Homogénéisation de liquides à faible viscosité.
- Installation simple.
- Coût d'entretien et de fonctionnement extrêmement faibles.
- Convient idéalement aux cuves de stockage et silos.



### Alfa Laval ALB montés sur le fond

- Faibles coûts d'achat et d'installation. (Fixation supplémentaire inutile.)
- L'inspection et l'entretien se font à partir du fond. En option, fermeture stérile spéciale pour applications aseptiques et haute pression.
- Le système idéal de nettoyage de cuve fait plus que nettoyer.



## Le système de nettoyage idéal fait plus que nettoyer

### Nettoyage optimal, meilleure hygiène, coûts de production réduits

Les normes de sécurité et de qualité pour la production hygiénique deviennent toujours plus sévères. L'entretien est vital. Vous devez donc exiger beaucoup de votre système de nettoyage. Aussi parce qu'un nettoyage plus efficace des cuves a un impact positif sur votre cycle de production. Demandez-nous conseil: nous améliorons votre cycle de production et abaissons vos coûts de nettoyage.

### Solution sur mesure

Nous vous apportons une solution adaptée en fonction du domaine d'application et de la fréquence:

- **têtes de lavage fixes;**
- **têtes de lavage rotatives;**
- **laveuses de cuves.**

### Systèmes rotatifs: vos avantages

- **Meilleure hygiène des cuves.**
- **Économie de 30% en temps, en énergie et en liquides de rinçage par rapport aux méthodes de nettoyage conventionnelles.**
- **Sécurité améliorée pour vos collaborateurs.**
- **Le résidu du processus de nettoyage est limité à un minimum absolu.**
- **Contrôle simple et rapide du processus de nettoyage avec le système Rotacheck.**

### La qualité en toute sécurité

**Bière.** Nos systèmes de nettoyage se chargent de tous les aspects du cycle de production dans les brasseries – votre garantie de pureté, de la fermentation à la bière pure.

**Alimentation.** Nos solutions éliminent les crasses et le biofilm et préviennent la contagion.

**Produits laitiers.** Nos installations éliminent les restes tenaces des produits fermentés.

**Pharmacie et biotechnologie.** Notre système CIP (Cleaning-in-Place) diminue l'exposition à des substances nocives.

**Soins personnels.** Notre équipement de nettoyage est extrêmement efficace sur la mousse ou les gels.



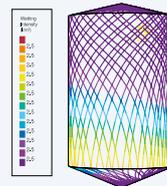
### Niveaux de finition (acier inoxydable):

- Polissage mécanique et électronique (tant interne qu'externe)
- Certificats de rugosité
- Certificats de matériaux



### Votre application parfaitement propre

Vous voulez être sûr que vous nettoyez vos cuves de manière optimale? Appelez votre expert Gillain & Co. Il effectue une analyse approfondie à l'aide du logiciel de simulation Trax©. Cette analyse lui dit le type de têtes de nettoyage dont vous avez besoin et l'endroit où elles doivent idéalement être installées. Il détermine le retour sur investissement et optimise votre consommation de liquide de nettoyage.



#### Alfa Laval Toftejorg SaniJet20

- Totalement autonettoyant.
- Nettoyage à haut impact.



#### Alfa Laval Toftejorg SaniJet25

- Nettoyage à impact et couverture à 360°.
- Concept hygiénique récompensé.
- Certifié EHEDG et FDA.



#### Alfa Laval Toftejorg TZ-74

- Nettoyage à impact et couverture à 360°.
- Nettoyage extrêmement efficace grâce à un écoulement délicat.



#### Alfa Laval Toftejorg SaniMidget

- Couverture complète.
- Nettoyage extrêmement efficace grâce à un écoulement délicat.
- Concept sanitaire.



#### Alfa Laval Toftejorg SaniMidget Retractor

- Mécanisme escamotable.
- Adapté aux cuves avec composants internes.
- Autonettoyant et évacuation indépendante.



#### Têtes de lavage rotatives certifiées EHEDG

- Toftejorg SaniMidget Ultra Pure (EHEDG).
- Toftejorg SaniMidget SB (EHEDG + 3A).

#### Têtes de lavage statiques

- Raccords certifiés DIN et ISO et concept sanitaire.



## Une solution adaptée à chaque ouverture de cuve

### La sécurité avant tout

En tant que spécialiste de l'industrie alimentaire et des sciences de la vie, Gillain & Co ne vous propose que des trous d'homme qui satisfont aux exigences de sécurité et aux normes d'hygiène les plus sévères.

### Innombrables combinaisons

Vous trouverez chez nous une gamme complète de produits de tous types de couvercles et trous d'homme en acier (inoxydable) et ce, dans toutes les dimensions et finitions imaginables.

- Rond, rectangulaire ou ovale.
- Sous pression ou sans.
- Autoclave ou externe.

Les couvercles autoclaves s'ouvrent vers l'intérieur. Une fermeture parfaite est garantie grâce à la fermeture manuelle d'un volant à main ou d'une vis. La pression intérieure qui est créée par la hauteur de liquide ou la pression dynamique augmente le degré d'étanchéité.

Couvercles externes: le couvercle de la cuve s'ouvre vers l'extérieur. L'étanchéité se fait par verrouillage via le volant à main, les poignées, les bagues de serrage ou les écrous à oreilles.

### La bonne garniture de joint

Suivant l'application et les facteurs environnementaux, vous utilisez une garniture de joint de composition variable. La résistance chimique du type de caoutchouc est en effet influencée par la température du liquide en contact, par la durée du contact ou – en cas de solutions chimiques – par la concentration du produit actif.



Les produits de cette brochure ne représentent qu'une partie de notre assortiment. Vous cherchez autre chose? Vous souhaitez une offre sans engagement?

Contactez-nous:

T: +32 (0)3 870 60 80

F: +32 (0)3 870 60 89

[advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)

## Sur mesure également



Saviez-vous que Gillain & Co distribue également des trous d'homme et des couvercles sur mesure? Et que nous proposons aussi une gamme de trous d'homme qui peuvent être intégrés dans une structure en béton? Appelez votre conseiller Gillain & Co pour obtenir de plus amples informations au 03 870 60 80 ou envoyez un e-mail à [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com).



### Trous d'homme autoclaves

- Généralement utilisé pour un montage sur le flanc d'une cuve.
- Sert d'ouverture d'accès ou à des fins d'inspection dans des cuves destinées à l'industrie alimentaire.
- Diverses garnitures de joint hygiéniques possibles (système clip-on)
- Variété de:
  - matériaux
  - finitions
  - hauteurs de cadre
  - systèmes de fermeture

### Trous d'homme extérieurs

- Utilisé dans des cuves de stockage et de fermentation dans l'industrie alimentaire.
- Typique pour les réactions en pharmacie et biotechnologie.
- Peut être équipé d'une grille de protection.
- Disponible en option avec hublots intégrés, avec ou sans éclairage.
- 100% sûr pour les opérateurs grâce au système de protection SYDEC.

## Prolongez la durée de vie des garnitures de joint – conseils de stockage



- Aplatissez la garniture de joint sans aucune tension.
- Conservez la garniture de joint à température ambiante, sans l'exposer à la lumière ou à la chaleur directe et à l'abri des sources d'ozone (barrières antistatiques...).



## Vannes sanitaires: assurez-vous une production sûre et fiable

Le choix de la bonne vanne n'est pas chose aisée. Chaque application requiert des critères différents. Votre conseiller Gillain & Co vous aide à opérer un choix consciencieux. Outre vos besoins spécifiques, il tient également compte d'autres aspects tels que la réduction de vos coûts d'entretien et l'augmentation de votre rentabilité.

Le programme global Gillain & Co de vannes et robinets sanitaires couvre un large spectre: des simples versions basiques aux concepts progressistes qui satisfont les exigences les plus extrêmes sur le plan d'automatisation, de l'hygiène et de la sécurité. Quelle que soit la solution que vous choisissiez, tous nos appareils sont certifiés et traçables.

Pour obtenir un conseil, vous pouvez téléphoner à votre conseiller Gillain & Co au 03 870 60 80 ou lui envoyer un e-mail à [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com).

### Robinetts de prélèvement d'échantillons

Le prélèvement d'échantillons est un élément essentiel des systèmes de contrôle de la qualité dans l'industrie alimentaire et le secteur des sciences de la vie. Gillain & Co propose une gamme complète de robinets de prélèvement d'échantillons répondant aux exigences les plus strictes en matière de stérilité, de facilité d'utilisation et de fiabilité.

### Clapets de sécurité

Un clapet de sécurité assure la protection mécanique d'une installation contre la surpression ou la dépression. Dès que la pression dépasse une valeur déterminée, elle s'ouvre et elle évacue suffisamment de substance pour normaliser la pression.

### Vannes de fond et de paroi

### Vannes à flotteur



Les produits de cette brochure ne représentent qu'une partie de notre assortiment. Vous cherchez autre chose? Vous souhaitez une offre sans engagement?

Contactez-nous:

T: +32 (0)3 870 60 80

F: +32 (0)3 870 60 89

[advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)

## Robinet de prélèvement d'échantillons



### Scandi Brew® Membrane Sample Valve

- Pour le prélèvement stérile d'échantillons dans les cuves et les tuyauteries.
- Manuel ou pneumatique.
- Existe en différents modèles spéciaux.



### Unique Sampling Valve

- Conçue pour des applications exigeants.
- Disponible en 2 versions: siège simple/double.
- Réduction significative du risque de la contamination croisée.
- Corps et clapets en une pièce évite les soudures et/ou des impuretés.

## Clapets de sécurité



### Scandi Brew® Pressure Relief Valve

- Réduction considérable du risque de surpression ou 'overfilling'.
- Grande fiabilité et entretien réduit.
- Entièrement lavable avec le CIP.



### Scandi Brew® Anti vacuum valve

- Réduction considérable du risque d'implosion, par exemple pendant la vidange, le rinçage à froid après nettoyage à chaud ou le nettoyage dans un environnement CO2.
- Paramétrable très finement pour un fonctionnement très précis.
- À utiliser uniquement sur une cuve fermée.
- Grande fiabilité.
- Entièrement lavable avec le CIP.



### Scandi Brew® Combined Safety Valve

- Réduction considérable du risque d'implosion ou de surpression.
- Grande fiabilité.
- Entièrement lavable avec le CIP.
- Système combinée pression/dépression en une seule vanne.

## Vannes de fond

### Vanne de fond de cuve Alfa Laval USSV

- USSV: Unique Single Seat Valve.
- Flexibilité totale.
- Facile à installer et à démonter.
- Structure modulaire, construction corps en une seule pièce.



### Alfa Laval Mixproof Unique TO

- Concept unique pour une flexibilité maximale.
- Le concept modulaire apporte une solution à chaque application avec deux liquides.
- Pneumatique.
- Idéal pour les aliments et les boissons, mais aussi pour les liquides contenant des particules solides.

## Vanne à flotteur

### Alfa Laval LKSV Float Valve

- Conçue pour réaliser un niveau constant de liquide dans une cuve ou un conteneur.
- Ne convient pas si le liquide a tendance à mousser.





## Instrumentation – très précise et pratique à utiliser



### Système de pesage Ultra Clean

- Sans entretien, résistant aux chocs.
- Pas d'angles morts où la poussière ou la saleté peut rester.
- Solution idéale pour le mélange, le dosage, le contrôle d'apport, les applications par lot.
- Précision extrême – 3 marges standard de 2%, 0,1% et 0,05% - avec une capacité de pesage de 0 à 32.000 kg.
- Montage facile et rapide, kit d'installation inutile.



### Débitmètre électromagnétique

- Indicateur volumétrique de précision pour liquides conducteurs.
- Recalibrage inutile en cas de viscosités variables.
- Linéaire et précis jusqu'à 1% de l'échelle totale.
- Signal de sortie standard (0 à 1000 Hz) avec une résolution de 0,01 ou 0,1 litre/pulsation. Sortie analogique 4-20 mA.
- Fonctionnalités d'affichage avancées en option.



### Système de contrôle Rotacheck

- Contrôle électronique des têtes Rotary Jet.
- Convient pour tous les types de cuves, y compris les cuves sous pression (mécanisme autorégulateur pour mesures de pression).
- Certifié ATEX.
- Simple à intégrer avec d'autres systèmes de contrôle de processus.
- Peut aisément être couplé à une unité d'inspection sonore ou visuelle.



### Capteur de conductivité

- 3A Capteur hygiénique certifié 3A pour l'installation de tuyaux DN40 ou supérieurs.
- Éléments en contact avec le produit réalisés en acier inoxydable AISI 316L et PEEK.
- Résistant à des températures de -20° à 130°C.
- Exemples d'applications: CIP (Cleaning in Place), mesures de concentration de liquides de nettoyage, SIP (Sterilization in Place).
- Indication de mS/cm et température (°C).
- Très précis, même à faible conductivité et faibles débits.
- Version ATEX possible.





### Indicateur de niveau

- Indicateur de niveau certifié 3A pour déterminer le niveau de liquides à haute comme à faible viscosité.
- Les éléments en contact avec le produit sont réalisés en acier inoxydable AISI 316L et PEEK.
- Résistant à des températures de  $-20^{\circ}$  à  $140^{\circ}\text{C}$ .
- Convient pour le CIP et le SIP.
- Lectures rapides et précises.
- Émet un signal numérique avant adaptation automatique pour mousse, liquides pétillants et substances visqueuses, gluantes.



### Jaugeur potentiométrique

- Conçu pour les petites cuves contenant des produits très visqueux et gluants tels que le ketchup, le miel et le dentifrice.
- Recalibrage inutile lors du nouveau remplissage de la cuve.
- Échelle de 0 – 300 cm.
- Feed-back analogique très précis.
- Résistant aux chocs.



### Émetteur de température

- Mesure précise (jusqu'à  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$ ) et mesure fiable de la température dans divers processus.
- Échelle jusqu'à  $150^{\circ}\text{C}$ .
- Versions 3A, ATEX disponibles.
- Temps de réaction rapide.



### Manomètre analogique

- $-1$  à 40 bars.
- Unité indépendante à échelle parfaitement lisible.



### Thermomètre

- Thermomètre mécanique en acier inoxydable robuste (304 et 316).

## Tous les accessoires pour cuves à portée de main

Chez Gillain & Co, vous trouverez tous les accessoires pour cuves. Les pièces standard sont livrables de stock. Vous cherchez une solution spécifique ou vous souhaitez des renseignements complémentaires à propos d'une pièce précise? N'hésitez pas à contacter votre conseiller Gillain & Co par téléphone au 03 870 60 80 ou par e-mail à [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com).

### Voyants

Les voyants permettent une inspection visuelle du contenu de tuyauteries, cuves et autres appareils impliqués dans le processus. Elles peuvent être reliées à des robinets de prélèvement d'échantillons ou à des instruments de mesure, tels que des jauges à pression ou des thermomètres.

Les lanternes de barbotage sont utilisées pour séparer les bulles d'air afin d'éviter les pannes des filtres ou des instruments de mesure. Dans l'offre complète de Gillain & Co, vous trouverez des lunettes fiables qui s'installent en toute simplicité et se nettoient parfaitement. Et ce, dans toutes les formes et dimensions, pour toutes les conditions d'utilisation et correspondant parfaitement à vos spécifications.

- Verres de regard cylindriques (avec verre de sécurité)
- Lunettes aseptiques
- Bull's eye
- Lanternes de barbotage
- Verres borosilicate ou verre dure
- Éclairage
- Joints en silicone (transparent également), HNBR et EPDM

### Tubes de niveau

Gillain & Co vous livre de stock divers tubes de niveau robuste.

### Pieds de cuves

Plusieurs modèles de pieds de cuves pour une répartition de la force uniforme.

Ne prenez aucun risque! Les verres de regard ou tubes de niveau seront toujours sous une certaine pression et sont soumis à certaine charge. Le verre doit être spécifié pour la charge prévue et doit résister aux chocs thermiques et au liquide. Gillain & Co livre uniquement des verres de regards et tubes de niveau certifiés qui répondent aux prescriptions de sécurité les plus strictes et aux normes les plus sévères et qui garantissent votre sécurité. Consultez sans engagement votre conseiller Gillain & Co par téléphone au 03 870 60 80 et via [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com).



Les produits de cette brochure ne représentent qu'une partie de notre assortiment. Vous cherchez autre chose? Vous souhaitez une offre sans engagement?

Contactez-nous:

T: +32 (0)3 870 60 80

F: +32 (0)3 870 60 89

[advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)



## Approvals



L'European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG) prescrit des normes que les appareils utilisés dans le secteur alimentaire doivent satisfaire pour permettre une production hygiénique. Lien entre les grandes entreprises alimentaires, les constructeurs d'équipements, les instituts de recherche et les pouvoirs publics, EHEDG promeut l'hygiène pendant le traitement et l'emballage des aliments.



3A est le pendant américain d'EHEDG. Les pièces certifiées 3A satisfont aux prescriptions de production hygiénique (alimentation, boissons, pharmacie) décrites dans les directives 3A. L'objectif est une meilleure sécurité alimentaire et une santé publique plus sûre.



Aux États-Unis, La Food and Drug Administration (FDA) est l'agence fédérale chargée de surveiller la qualité et la sécurité des aliments, des additifs et des médicaments, ainsi que de contrôler le traitement du sang, des produits médicaux, des appareils à rayonnement électromagnétique et des cosmétiques.



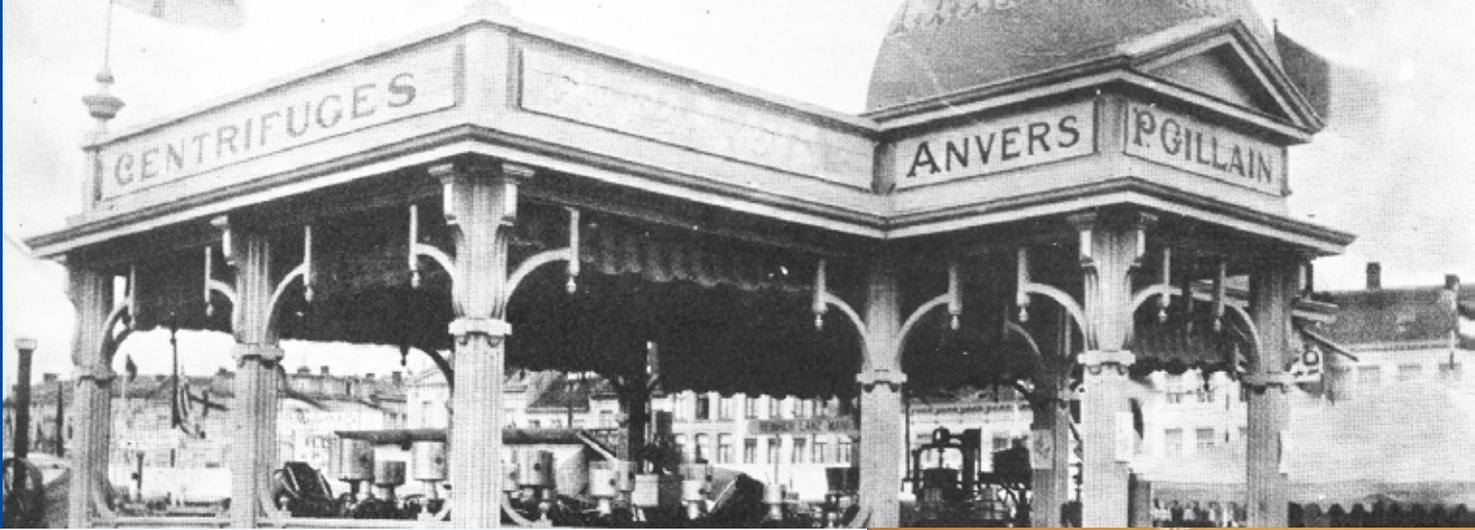
PED – Pressure Equipment Directive (97/23/EC) - La directive équipements sous pression (97/23/CE) est une directive européenne visant l'harmonisation de la législation en matière de récipients sous pression dans tous les pays de l'Union européenne. Depuis le 29 mai 2002, cette directive est en vigueur dans toute l'UE.

ATEX – Deux directives européennes (94/9/CE et 99/92/CE) relatives au risque d'explosion. La directive ATEX 94/9/CE comporte des prescriptions relatives aux composants et appareils utilisés dans des endroits présentant un risque d'explosion. La directive ATEX 99/92/CE décrit les exigences de sécurité minimales pour un environnement de travail présentant un risque potentiel d'explosion.

GMP – Good Manufacturing Practices - est un système de garantie de qualité pour l'industrie pharmaceutique, l'industrie cosmétique et l'industrie agro-alimentaire.

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point - est une approche préventive systématique de la sécurité dans l'industrie alimentaire et pharmaceutique.

USP class VI – définit les normes relatives à la qualité, la pureté, la puissance et la stabilité des médicaments, produits pour la santé, ingrédients alimentaires et suppléments alimentaires. Les normes USP sont reconnues et utilisées dans plus de 130 pays. « USP class VI » concerne la sécurité des garnitures de joint et élastomères.



## Gillain & Co, 135 ans de confiance et d'expertise



1875

Paul Gillain, originaire de Dinant, s'établit à Anvers en tant que commerçant. Il importe surtout des tourteaux de lin et d'autres aliments pour le bétail.

1885 - 1887

Etant un entrepreneur très passionné et innovatif, il commercialise son écrémeuse brevetée.

1913 - 1918

Paul Gillain fonde sa propre usine de machines à bois et de moteurs à gaz basée à Kontich depuis 1914. Lors du déclenchement de la Première Guerre mondiale, cet équipement est réquisitionné par l'occupant. Après la guerre, Paul Gillain s'occupe surtout d'importation de matériel agricole, d'équipements destinés au secteur des produits laitiers et de machines à bois.

1924 - 1952

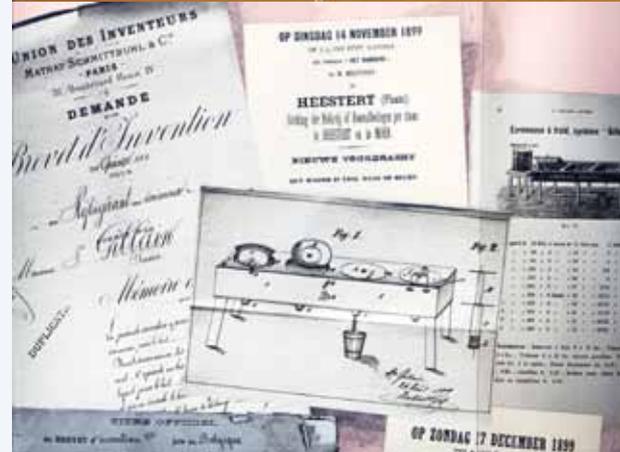
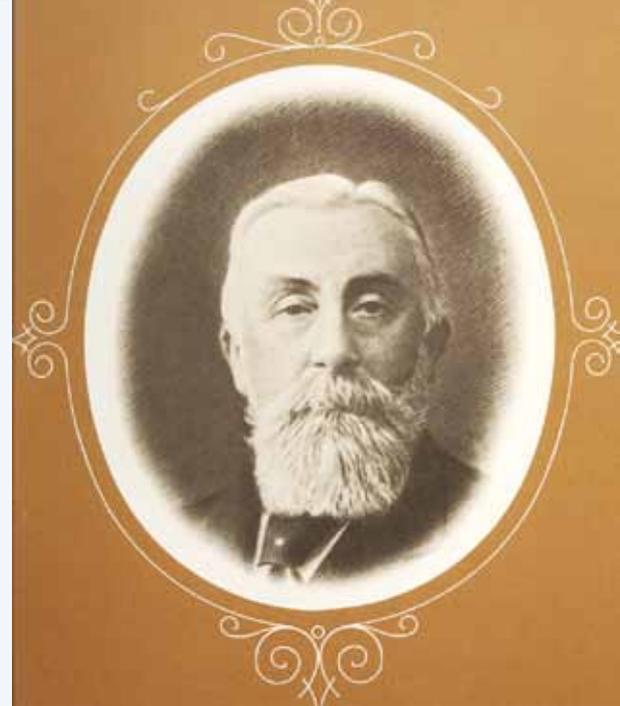
René Gillain succède à son père. A part le siège d'Anvers, il y a aussi des filiales à Eisden (dans le Limbourg belge) et à Luxembourg (ville). En 1952, Joseph et Fernand Gillain succèdent à leur père à la tête de la société. L'utilisation fréquente d'acier inoxydable lors de la fabrication du matériel est à la base d'un élargissement considérable des activités de la nouvelle société. Ainsi, les départements « Brasserie », « Industrie » et « Pharmaceutique » sont créés successivement.

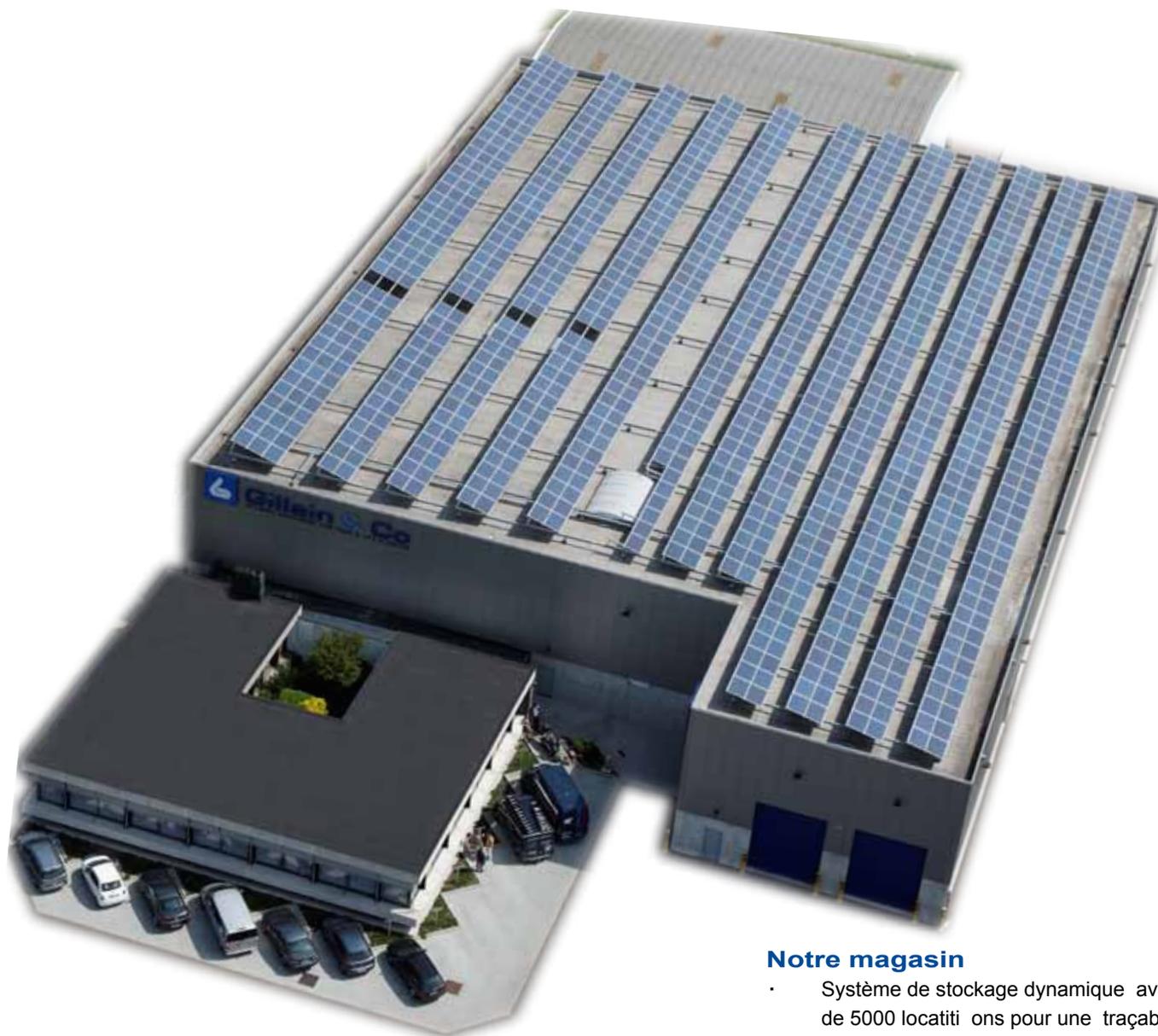
1971 - 2001

La croissance constante de la société entraîne son établissement à Aartse-laar dans un tout nouveau complexe moderne. Depuis 1987, Gillain & Co réalise des grands projets "turnkey" partout dans le monde. En 1989, Guy Gillain (4<sup>ème</sup> génération) reprend la direction de l'entreprise et développe fortement la spécialisation dans la conception, le montage et la livraison d'installations pour les industries de haute pureté. Les activités « Projets & Systèmes » de Gillain & Co sont reprises par Fabricom-GTI en 1999. Gillain & Co continue d'exister sous son propre nom et - en tant qu'entreprise autonome - devient un fournisseur hautement spécialisé dans les produits et services destinés aux industries alimentaires et sciences de la vie.

2001 - heden

En 2004, Gillain & Co reprend la représentation d'Alfa Laval pour les secteurs alimentaire et pharmaceutique en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Le magasin est agrandi et automatisé afin que les clients soient encore servis plus rapidement et qu'il y ait une traçabilité parfaite des pièces. Avec sa connaissance approfondie et une gamme de composants hygiénique complète, Gillain & Co reste encore aujourd'hui un partenaire fiable de chaque entreprise dans les secteurs de haute et d'ultra haute pureté.





### Notre magasin

- Système de stockage dynamique avec plus de 5000 localisations pour une traçabilité parfaite.
- Stockage à l'abri de la poussière, de la lumière et de la chaleur.
- 4000 m2 surface de stockage sur une hauteur de plus de 10 mètres
- Magasin de tubes avec plus de 520 emplacements de stockage.
- Plus de 1.000 tonnes des tubes et composants.
- 100% de notre énergie est fournie par l'énergie solaire.



**Gillain & Co**

HYGIENIC EQUIPMENT FOR FOOD & LIFE SCIENCES

**1. Savoir-faire**

Nos experts techniques vous orientent vers un choix adéquat et avantageux.

**2. Livraisons rapides**

*Nous disposons d'un stock permanent et actuel* - Les pièces de rechange standard sont livrées dans les 24 heures. *Votre commande est traitée le jour même* - Grâce à notre magasin entièrement automatisé, nous préparons vos articles dans les plus brefs délais.

**3. Toujours les meilleures conditions**

Nous aimons entretenir une relation durable avec nos clients et vous offrons donc les prix les plus avantageux. Faites le test: envoyez votre prochaine demande de prix à [advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)

**4. Les meilleurs fabricants**

Pour atteindre notre objectif - vous offrir des produits de très haute qualité aux des meilleures conditions - nous collaborons uniquement avec des fabricants spécialisés.

**5. Sécurité**

Nos produits répondent aux exigences les plus élevées en matière de sécurité et de performance.

**6. Certificats**

Nous vous donnons les renseignements utiles à propos des normes et nous vous procurons sans peine les certificats.

**7. Gestion de stockage efficace**

*Uniquement ce dont vous avez besoin* - Mettez votre stock en consignation chez nous: nous avons l'espace et les connaissances nécessaires pour le gérer. Et vous ne payez que ce que vous utilisez. *Plus de service*. Nous gérons votre stock, même si vos biens se trouvent dans votre propre magasin. *Aussi longtemps que vous désirez*. Demandez quelles sont nos solutions à court et à long terme.

**8. Exigeants pour nous-mêmes**

*Sécurité et responsabilité*. Nous nous imposons les normes les plus exigeantes en matière d'hygiène et de sécurité. Mais nous attachons aussi beaucoup d'importance à la responsabilité écologique. C'est pour cela d'ailleurs que nous avons installé des panneaux solaires qui fourniront l'énergie nécessaire au fonctionnement de toute notre entreprise. De ce fait, Gillain & Co est une entreprise neutre au niveau de l'émission de CO2.



Gillain & Co nv  
Boomsesteenweg 85  
2630 Aartselaar  
Belgique

Tél.: +32 (0)3 870 60 80  
Fax: +32 (0)3 870 60 89  
[advice@gillain.com](mailto:advice@gillain.com)  
[www.gillain.com](http://www.gillain.com)

**Pourquoi choisir Gillain & Co?**