CUVE INOX VIN 100L
Référence : 20798





RESUME

Cette cuve inox vin 100l est idéale pour la vinification, la fermentation et le stockage du vin.

Conçue en acier inoxydable AISI 304, notre cuve œnologique fond plat assure une hygiène optimale et une excellente durabilité.

Elle est livrée avec un chapeau flottant pneumatique complet, qui protège le vin de l'oxydation en s'ajustant au niveau du liquide.

D'autres contenances, de 65 à 1000 litres, ainsi que diverses options (porte, socle), sont disponibles sur demande de devis.

La cuve n'est pas équipée de vanne, ajoutez notre vanne chromée à boule chromée 1/2" pour la vidange.

Dimensions : ø 450 x H. 750 mm

Les points forts :

- Acier inoxydable AISI 304 ou AISI 316 sur demande
- Chapeau flottant pneumatique inclus
- Personnalisable
- Garantie 1 an

Le site de livraison doit être accessible aux semi-remorques.



DECLINAISONS

Support	Vanne à boule
Sans	Sans
Sans	Chromée à boule ENO 25
Socle en inox	Chromée à boule ENO 25
Socle en inox	Sans

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve inox 100l pour vin

Cette cuve en inox pour vin d'une capacité de 100 litres est spécialement conçue pour répondre aux exigences des professionnels de la viticulture.

Réalisée en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire, elle est adaptée pour la vinification, la fermentation et le stockage du vin.

Notre cuve est livrée avec un kit de flotteur pneumatique complet. Ce système permet au couvercle de s'adapter au niveau du liquide, protégeant ainsi le vin du contact avec l'air et prévenant l'oxydation, même lorsque la cuve n'est pas pleine.

Dotée d'un fond plat, cette cuve à vin inox est facile à installer et est peu encombrante.

De plus, elle possède une finition intérieure recuit brillant qui facilite le nettoyage et l'entretien de la cuve.

Une version en acier inoxydable AISI 316 peut être fournie sur demande pour une résistance accrue. Il est également possible d'ajouter d'autres accessoires et options, telles qu'une porte ou un socle ; pour cela, veuillez nous transmettre une demande de devis.

Ce modèle est également disponible dans d'autres capacités, de 65 à 1000 litres, pour s'adapter à différents volumes de production.

La vanne de vidange n'est pas comprise et doit être commandée séparément ; nous vous proposons une vanne chromée à boule ENO 25 pour la vidange de la cuve.

Si vous cherchez des réservoirs de plus grand volume, découvrez notre cuve inox fond plat 200L ainsi que notre cuve inox fond plat 300L.

Caractéristiques techniques de la cuve a vin inox 100L à fond plat

Caractéristiques	Détails
Capacité	100 litres
Matériau	Acier inoxydable AISI 304
Option matériau	Acier inoxydable AISI 316 sur demande de devis
Type de fond	Plat
Diamètre	450 mm
Hauteur totale	750 mm
Hauteur de la virole	750 mm
Paroi intérieure	Finition recuit brillant
Paroi extérieure	Finition bouchonnée
Équipement inclus	Chapeau flottant complet avec kit pneumatique
Équipement non inclus	Vanne de vidange
Piquage vanne	1/2"
Options sur devis	Porte, socle
Garantie	1 an
Conformité	Certificats d'alimentarité disponibles pour les joints et accessoires
Origine de fabrication	Italie