CUVE INOX VIN 200 LITRES
Référence : 20809



RESUME

Cette cuve inox vin d'une capacité de 230 litres est conçue pour la vinification et la fermentation.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle assure une conservation optimale et une hygiène parfaite pour le vin.

Son système à chapeau flottant pneumatique s'ajuste au niveau du liquide pour le protéger de l'oxydation.

Cette cuve vinicole est disponible en différentes configurations :

- À fond plat à poser directement au sol ou sur un socle en inox.
- À fond plat avec pieds soudés et vidange totale.

D'autres options et contenances sont disponibles pour notre cuve à vin sur demande de devis.

Les points forts :

- Acier inoxydable 304 (ou 316 sur demande)
- Chapeau flottant pneumatique inclus
- Nombreuses options disponibles
- 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 30
Sans	Inox à boule MACON 40
Socle en inox	Chromée à boule ENO 30
Socle en inox	Inox à boule MACON 40
Pieds soudés	Inox à boule MACON 40
Socle en inox	Sans
Pieds soudés	Sans

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve de vinification inox à chapeau flottant

La cuve inox vin 200 litres est un équipement de choix pour les vignerons et les amateurs.

D'une capacité de 230 litres, elle est conçue pour assurer la fermentation et la conservation de vos vins dans des conditions optimales.

La cuve vinicole est fabriquée en acier inoxydable AISI 304 avec une finition recuit brillant sur les parois intérieures, ce qui garantit une hygiène parfaite et une grande durabilité. Pour une résistance encore plus élevée, optez pour une conception en inox AISI 316, disponible sur demande.

Le système de chapeau flottant pneumatique est un atout majeur : il s'adapte en permanence au niveau du liquide, protégeant ainsi le vin de l'oxydation en limitant le contact avec l'air.

Cette cuve à vin inox est disponible en plusieurs déclinaisons pour répondre à différents besoins de vinification.

Modèle standard à fond plat

La version de base de cette cuve de vinification est un modèle à fond plat simple, pensé pour les usages courants. Elle peut être posée directement au sol : cette configuration assure une excellente stabilité et permet d'optimiser l'espace dans vos chais.

En option, il est possible d'ajouter un socle en inox pour faciliter l'accès à la vanne de vidange partielle.

Modèle professionnel sur pieds soudés

Une version plus technique est également proposée, adaptée à un usage professionnel pour la vinification des vins rouges comme des vins blancs. Montée sur des pieds soudés, elle intègre un indicateur de niveau, un robinet dégustateur et son fond est conçu pour permettre une vidange totale grâce à un boitard en V.

Différentes options de vannes à boule (chromée ou en inox) sont également disponibles pour équiper votre cuve vinicole selon vos installations.

Si vous souhaitez ajouter des accessoires à la cuve, tels que des portes, n'hésitez pas à nous transmettre une demande de devis.

Découvrez l'ensemble de nos cuves inox vin ainsi que nos piquets pour la vigne.

Caractéristiques de la cuve inox 200 litres pour vin

Caractéristiques	Détails
Capacité	230 litres
Matériau	Acier inoxydable AISI 304
Option matériau	Acier inoxydable AISI 316 sur demande
Type de fond	Plat

Diamètre	620 mm
Hauteur de la virole	750 mm
Hauteur totale	Sans support : 750 mm Avec pieds soudés : 1200 mm
Paroi intérieure	Finition recuit brillant
Paroi extérieure	Finition bouchonnée
Équipement inclus	Chapeau flottant complet avec kit pneumatique
Équipement non inclus	Vanne de vidange, socle, pieds
Piquage vanne	Option sans pieds : 1" Option avec pieds : DIN 40
Vannes disponibles	Vanne chromée à boule (sortie ENO 30) Vanne en inox à boule (sortie MACON 40)
Options sur devis	Porte
Garantie	1 an
Origine de fabrication	Italie