CUVE VIN INOX 300 LITRES
Référence : 20811





RESUME

La cuve vin inox 300 litres est un équipement professionnel fabriqué en acier inoxydable AISI 304.

Avec une capacité de 330 litres, elle inclut un chapeau flottant pneumatique pour une conservation optimale du vin.

Cette cuve est disponible en plusieurs configurations :

- Une version à poser directement au sol, avec un fond plat.
- Une version surélevée sur un socle en acier inoxydable.
- Une version professionnelle sur pieds soudés de 45 cm, équipée d'un robinet dégustateur, d'un niveau et d'une vidange totale.

Selon le modèle choisi, différentes options de vannes sont proposées.

Commandez une cuve en inox 316 ou des options supplémentaires sur demande de devis.

Les points forts :

- Chapeau flottant pneumatique
- 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 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 inox chapeau flottant 300l

La cuve vin inox 300 litres est un équipement adapté pour les vinificateurs gérant de petites productions.

D'une capacité de 330 litres, elle est fabriquée en acier inoxydable AISI 304, un matériau qui assure une hygiène maximale et une bonne préservation du vin grâce à sa résistance à la corrosion et sa facilité de nettoyage. Pour des besoins spécifiques, une fabrication en acier inoxydable AISI 316 est également possible sur demande de devis.

Ce modèle de cuve est équipé d'un fond plat et d'un système pneumatique. Son kit de flotteur pneumatique inclus permet au chapeau de suivre le niveau du liquide. Cette conception protège le vin du contact avec l'air et prévient ainsi l'oxydation, même lorsque la cuve n'est que partiellement remplie.

Vous pouvez choisir d'ajouter un socle en inox pour surélever la cuve, ce qui vous permettra d'accéder plus facilement à la vidange partielle.

En alternative, un modèle de cuve sur pieds est disponible : elle est dotée d'un système de vidange intégrale et d'un boîtier en V

qui rend la vidange plus aisée. Cette version inclut un niveau ainsi qu'un robinet de dégustation en inox.

Pour s'adapter à vos installations et au modèle choisi, notre cuve inox chapeau flottant 300l est proposée avec différentes options de vannes.

Pour personnaliser davantage votre équipement, cette cuve peut être dotée d'options supplémentaires telles qu'une porte soudée ronde ou rectangulaire. D'autres volumes sont également disponibles sur demande de devis pour répondre précisément à vos besoins de production.

Si vous recherchez des réservoirs de plus grande capacité, découvrez notre cuve inox à chapeau flottant 530 L et notre cuve inox à chapeau flottant 1000 L.

Caractéristiques de la cuve vinicole inox

Caractéristiques	Détails
Capacité	330 litres
Matériau	Acier inoxydable AISI 304
Option matériau	Acier inoxydable AISI 316 sur demande
Type de fond	Plat
Diamètre	620 mm
Hauteur totale	1100 mm
Hauteur de la virole	1100 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"
Vannes disponibles	Vanne chromée à boule (sortie ENO 30) Vanne en inox à boule (sortie MACON 40)
Options sur devis	Porte, socle
Garantie	1 an
Origine de fabrication	Italie