CUVE À VIN INOX 500L
Référence : 20814



RESUME

Cette cuve à vin en inox de 530 litres à fond plat est conçue pour la vinification et le stockage.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 de qualité alimentaire, elle assure une hygiène parfaite et une grande durabilité.

Son système de chapeau flottant pneumatique inclus permet de protéger le vin de l'oxydation, quel que soit le volume stocké.

Vous pouvez choisir la configuration de votre cuve :

- À fond plat à poser directement au sol ou sur un socle en inox.
- À fond plat avec 3 pieds soudés et vidange totale.

Enfin, différentes vannes, en inox ou chromées, sont disponibles en fonction du modèle choisi et de vos besoins.

Les points forts :

- Chapeau flottant pneumatique
- Acier inox 304
- Différentes 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

Atout de notre cuve vinicole à fond plat

Notre cuve à vin inox 500l, d'une capacité réelle de 530 litres, est un équipement polyvalent conçu pour la vinification et le stockage du vin.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, cette cuve à vin en inox garantit une excellente durabilité, une haute résistance à la corrosion et une hygiène maximale, notamment grâce à la finition recuit brillant sur ses parois intérieures.

Pour une résistance encore plus élevée, il est possible de commander une cuve fabriquée en acier inoxydable AISI 316, sur demande de devis.

L'atout principal de cette cuve vinicole est son système de chapeau flottant pneumatique, qui s'ajuste en permanence au niveau du liquide. Il protège ainsi le vin de l'oxydation, même quand elle n'est pas entièrement remplie, grâce à une chambre à air qui assure une étanchéité parfaite.

Pour répondre à différents besoins, notre cuve est disponible en deux versions : un modèle à poser au sol et un modèle plus équipé sur pieds soudés.

Modèle de cuve à poser au sol

La cuve à vin en inox de 530 litres à fond plat est une solution polyvalente pour les petites productions.

Elle se pose directement sur une surface plane et peut être équipée en option d'un socle en inox pour la surélever légèrement.

Modèle de cuve sur pieds soudés

Conçue pour un usage plus professionnel, cette version repose sur trois pieds soudés d'une hauteur de 450 mm, facilitant la vidange et le nettoyage.

Elle est équipée de série d'un dégustateur, d'une jauge de niveau et d'un système de vidange partielle et totale pour un contrôle optimal du processus de vinification.

Différents types de vannes sont disponibles en fonction du modèle choisi et de vos besoins.

Découvrez l'ensemble de nos cuves vinicoles, dont notre cuve de vinification réfrigérée.

Caractéristiques de la cuve inox 500l pour vinification

Caractéristiques	Détails
Capacité	530 litres
Matériau	Acier inoxydable AISI 304
Option matériau	Acier inoxydable AISI 316 sur demande
Type de fond	Plat
Diamètre	750 mm
Hauteur de la virole	1250 mm
Hauteur totale	Sans support : 1250 mm Avec pieds soudés : 1700 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, potence
Garantie	1 an
Origine de fabrication	Italie