CUVE VIN INOX 1000 LITRES
Référence : 20815





RESUME

Cette cuve vin inox 1000 litres est conçue pour la vinification, la fermentation et le stockage du vin.

Équipée d'un chapeau flottant pneumatique, elle protège efficacement le vin de l'oxydation, quelle que soit la quantité stockée.

Sa fabrication en acier inoxydable AISI 304 garantit une hygiène maximale et un nettoyage facile. Une conception en acier inoxydable AISI 316 est possible sur demande de devis.

Cette cuve inox 1000 litres se décline en deux diamètres : Ø 940 mm ou Ø 1020 mm.

Nous vous proposons un modèle à fond plat standard, sans pieds, qui peut être placé sur un socle ; ainsi qu'un modèle premium, équipé de pieds soudés et d'une vidange totale.

Les points forts :

- Chapeau flottant inclus
- Personnalisable
- Garantie 1 an

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



DECLINAISONS

Diamètre	Support	Vanne à boule
Ø 940 mm	Sans	Sans
Ø 940 mm	Sans	Chromée à boule ENO 30
Ø 940 mm	Sans	Inox à boule MACON 40
Ø 1020 mm	Sans	Chromée à boule ENO 30
Ø 1020 mm	Sans	Inox à boule MACON 40
Ø 1020 mm	Sans	Sans
Ø 1020 mm	Socle en inox	Chromée à boule ENO 30
Ø 1020 mm	Socle en inox	Inox à boule MACON 40
Ø 1020 mm	Socle en inox	Sans
Ø 940 mm	Socle en inox	Chromée à boule ENO 30
Ø 940 mm	Socle en inox	Inox à boule MACON 40
Ø 940 mm	Pieds soudés	Inox à boule MACON 40
Ø 940 mm	Socle en inox	Sans
Ø 940 mm	Pieds soudés	Sans

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve inox chapeau flottant 10 hL

Idéale pour les professionnels, cette cuve vin inox 1000 litres est un équipement polyvalent, idéal pour la fermentation, la vinification et la conservation.

Son système pneumatique à chapeau flottant s'ajuste au niveau du liquide, créant une barrière étanche qui préserve le vin du contact avec l'air. Ce procédé limite l'oxydation et garantit le maintien des qualités aromatiques de votre production.

La structure de cette cuve inox pour vin est entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, un matériau reconnu pour sa robustesse, sa neutralité et sa facilité de nettoyage. Elle assure une hygiène irréprochable, indispensable dans le processus de vinification. Sa finition extérieure bouchonnée lui confère une apparence soignée et professionnelle.

Si vous recherchez une cuve en acier inoxydable AISI 316, transmettez-nous une demande de devis.

Deux versions pour une adaptation parfaite

Afin de s'adapter à la configuration de votre chai, cette cuve inox 1000 litres est disponible en deux dimensions.

Vous pouvez opter pour une version de 940 mm de diamètre pour une hauteur de 1500 mm, ou une version plus large de 1020 mm de diamètre pour une hauteur réduite à 1250 mm. Cette flexibilité vous permet d'optimiser votre espace de travail.

Pour faciliter l'accès à la vanne de vidange, vous pouvez ajouter un socle en inox, disponible en option, pour surélever la cuve.

Nous vous proposons également un modèle équipé de 3 pieds soudés, plus complet et équipé : il possède une vidange totale, un dégustateur et un niveau.

Équipements et options

Cette cuve vinicole inox est livrée avec son kit de flotteur pneumatique complet.

Pour compléter votre installation, plusieurs options sont disponibles, notamment une potence de levage pour manipuler le chapeau flottant sans effort, un socle en inox pour surélever la cuve, ou encore une porte soudée pour faciliter l'accès et le nettoyage.

Des vannes à boule, chromées ou en inox, peuvent également être ajoutées, car la cuve est livrée sans.

Nous vous proposons une large gamme de cuves de fermentation. Pour faire face aux fortes chaleurs estivales, découvrez notamment notre cuve vinicole réfrigérée.

Caractéristiques de notre cuve inox 1000 litres de vinification

Caractéristiques	Version Ø 940 mm	Version Ø 1020 mm
Capacité	1000 L	

Matériau	Acier inoxydable AISI 304	
Option matériau	Acier inoxydable AISI 316	
Type de fond	Plat	
Diamètre	940 mm	1020 mm
Hauteur de la virole	1500 mm	1250 mm
Hauteur totale	Sans support : 1500 mm Avec pieds soudés : 1950 mm	Sans support : 1250 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 pour chapeau flottant	
Garantie	1 an	
Origine de fabrication	Italie	