CUVE INOX 15 HL FOND BOMBÉ
Référence : 20817





RESUME

Découvrez notre cuve de vinification à chapeau flottant, d'une capacité de 1500 litres, et de dimensions ø 1150 x H. 2000 mm.

Elle est conçue en acier inoxydable AISI 304 pour garantir une hygiène et une résistance maximales et préserver la qualité du vin. Il est possible de la commander en inox 316 sur demande de devis.

Notre cuve de vinification possède un fond bombé, idéal pour les vins rosés et blancs.

De plus, elle est prête à l'emploi grâce à ses équipements : une potence, un robinet dégustateur, une jauge de niveau et une porte soudée 420 x 320 mm.

Enfin, cette cuve possède des pieds réglables, afin de s'adapter parfaitement à la pente de votre chai.

Les points forts :

- Prête à l'emploi
- Personnalisable
- Garantie 1 an

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





DECLINAISONS

Vanne inox à boule	Treuil de soulèvement
Sans	Sans
Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec
Sans	Avec

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve inox vinicole 15 hL

Cette cuve inox 15 hl fond bombé est un équipement de qualité professionnelle destiné à la vinification et au stockage du vin.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, cette cuve inox pour vin assure une hygiène irréprochable, une facilité de nettoyage et une excellente durabilité. Une version en inox AISI 316, offrant une résistance accrue, est également disponible sur demande pour des besoins spécifiques.

Le principal atout de cette cuve de vinification réside dans son chapeau flottant pneumatique. Ce dernier s'ajuste au niveau du liquide et, grâce à sa chambre à air, assure une étanchéité parfaite qui protège le vin de l'oxydation, même lorsque la cuve n'est pas pleine.

Cette cuve chapeau flottant est livrée avec un équipement complet pour une utilisation immédiate : une porte d'accès soudée, un robinet dégustateur, une réglette de niveau complète avec robinet inox, un support pour échelle et une potence pour faciliter la manipulation du chapeau.

Son fond bombé est polyvalent et convient tout particulièrement à l'élaboration de vins blancs et rosés. Cette cuve est également disponible avec un fond plat incliné, idéal pour la vinification des vins rouges, sur demande de devis.

Pour s'adapter à vos équipements de chai, la cuve est dotée d'un piquage de sortie standard DIN 50. Vous avez ensuite le choix du type de vanne de vidange : bride carrée MACON 40 ou 50, ou raccord DIN 40, DIN 50 sur demande de devis.

Cette cuve est disponible dans des volumes plus grands : nous vous proposons, entre autres, une cuve vinicole 20 hL et une cuve vinicole 50 hL.

Pour protéger votre vin des chaleurs estivales, optez pour notre cuve vinicole avec ceinture de froid.

Caractéristiques techniques de la cuve en inox pour vin

Caractéristiques	Détails
Capacité	1500 litres / 15 hectolitres
Modèle	Cuve pneumatique avec chapeau flottant
Matériau	Acier inoxydable AISI 304 (AISI 316 sur demande)
Finition	Extérieure bouchonnée, intérieure recuit brillant
Fond	Bombé
Diamètre	1150 mm
Hauteur de la virole	1500 mm
Hauteur totale	2000 mm
Pieds	3 pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 320 mm
Piquage de vidange	DIN 50F
Équipements inclus	Kit flotteur pneumatique complet (chapeau, chambre à air, pompe avec manomètre) Potence de levage pour chapeau Robinet dégustateur DIN 15F Règle de niveau Support pour échelle

Options disponibles	Vanne de sortie (DIN 40, DIN 50, bride carrée) Treuil pour potence Autres dimensions / matériaux
Pays de fabrication	Italie
Garantie	1 an