CUVE INOX 20 HL FOND BOMBÉ
Référence : 21060





RESUME

Choisissez notre cuve de vinification en inox AISI 304 d'une capacité de 2000 L pour vos vinifications de vins.

Elle est dotée d'un fond bombé, particulièrement adapté aux vins blancs et rosés, ainsi que d'un système pneumatique avec chapeau flottant, assurant une conservation optimale du vin.

Prête à l'emploi, notre cuve possède un équipement de série complet : porte soudée 420 x 320 mm, robinet dégustateur, règle de niveau, potence et pieds réglables.

Enfin, notre cuve vinicole est disponible en deux dimensions, afin de s'adapter au mieux à votre chai :

ø. 1150 x H. 2500 mm

ø. 1320 x H. 2000 mm

De nombreuses options sont disponibles sur demande de devis.

Les points forts :

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

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




DECLINAISONS

Diamètre	Vanne inox à boule	Treuil de soulèvement
Ø 1320 mm	Sans	Sans
Ø 1150 mm	Sans	Sans
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec
Ø 1150 mm	Sans	Avec
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec
Ø 1320 mm	Sans	Avec

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve en inox vin à chapeau flottant

Cette cuve vinicole d'une capacité de 2000 litres, soit 20 hectolitres, est une solution de qualité professionnelle conçue pour répondre aux exigences de la vinification et de la fermentation. Fabriquée en Italie, cette cuve en inox pour vin allie robustesse, hygiène et polyvalence pour accompagner les viticulteurs dans l'élaboration de leurs produits.

La structure de la cuve est entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304, un matériau reconnu pour sa haute résistance à la corrosion et sa facilité de nettoyage, garantissant une hygiène maximale. Il est également possible d'opter pour une fabrication en inox AISI 316 sur demande de

devis, pour les environnements ou les produits les plus exigeants.

Le fond bombé de cette cuve vinicole la rend particulièrement adaptée à la vinification de vins blancs et rosés. Sa conception assure un écoulement optimal des liquides, avec une vidange totale facilitée par un tube partant du centre du fond.

Cette cuve est équipée d'un système pneumatique avec chapeau flottant. Ce dernier s'ajuste en permanence au niveau du vin, limitant le contact avec l'air et protégeant ainsi le contenu de l'oxydation. Pour faciliter sa manipulation, une potence de levage est incluse de série.

Pour s'adapter à la configuration de votre chai, cette cuve de 20 hl est proposée en deux versions, qui se différencient par leur diamètre. Le modèle de 1150 mm de diamètre offre une emprise au sol réduite pour une hauteur totale de 2500 mm, tandis que le modèle de 1320 mm de diamètre est plus compact en hauteur (2000 mm).

Découvrez l'ensemble de nos cuves à vin ainsi que nos équipements de viticulture.

Caractéristiques de notre cuve de fermentation vinicole 20 hL

Caractéristiques	Détails
Capacité	2000 L / 20 hectolitres
Modèle	Cuve pneumatique avec chapeau flottant
Matériau	Acier inoxydable AISI 304 (AISI 316 sur demande)
Fond	Bombé
Finition	Extérieure bouchonnée, intérieure recuit brillant
Diamètre	Ø 1150 mm ou Ø 1320 mm
Hauteur de la virole	2000 mm (pour Ø 1150 mm) ou 1500 mm (pour Ø 1320 mm)

Hauteur totale	2500 mm (pour Ø 1150 mm) ou 2000 mm (pour Ø 1320 mm)
Pieds	3 pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 320 mm
Piquage de vidange	DIN50F
Équipement de série	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