CUVE INOX 50 HL FOND BOMBÉ
Référence : 21061





RESUME

Cette cuve pneumatique à fond bombé, d'une capacité de 5000 L (50 hl), est conçue en acier inoxydable AISI 304 pour la vinification.

Elle possède un chapeau flottant pneumatique qui assure une conservation optimale du vin, même dans une cuve non pleine.

De plus, notre cuve pour vin est entièrement équipée : porte soudée 420 x 530 mm, potence de levage, dégustateur et règle de niveau.

Enfin, elle possède des pieds réglables qui assurent la stabilité de votre cuve et la rectitude, même sur un terrain en pente.

Une version en acier inoxydable AISI 316, d'autres contenances ou d'autres types de fond sont disponibles sur demande de devis.

Dimensions : ø 1750 x H. 2750 mm

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
Sans	Avec
Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec

DESCRIPTION

Atouts de la cuve fermentation vin à fond bombé

Cette cuve de fermentation d'une capacité de 5000 litres est conçue pour les professionnels de la vinification.

Elle est fabriquée en acier inoxydable AISI 304 afin de garantir une hygiène maximale et une haute résistance à la corrosion, un atout essentiel pour toute cuve vinicole. Une version en inox AISI 316 est également disponible sur demande de devis.

Son fond bombé est particulièrement adapté à la vinification des vins blancs et rosés et sa conception assure une vidange totale efficace.

De plus, cette cuve en inox vin est livrée avec de nombreux équipements : un kit chapeau flottant pneumatique, un dégustateur inox, une réglette de niveau complète avec robinet inox, une porte soudée 420 x 530 mm et une potence de levage inox.

Enfin, les pieds de la cuve sont équipés de vérins à vis qui permettent de régler la hauteur de la cuve et de compenser les pentes de votre chai.

Pour protéger votre vin des variations de température en été, et conserver toutes ses valeurs aromatiques, optez pour notre cuve thermorégulée vin.

Nous vous proposons également des cuves à vin à fond plat ainsi que des cuves vin à fond bombé de plus petits volumes.

Caractéristiques techniques de notre cuve vinification 50 hL

Caractéristiques	Détails
Capacité	5000 L / 50 hectolitres
Modèle	Cuve pneumatique avec chapeau flottant
Matériau	Acier inoxydable AISI 304
Finition	Extérieure bouchonnée, intérieure recuit brillant
Fond	Bombé
Diamètre	1750 mm
Hauteur de la virole	2250 mm
Hauteur totale	2750 mm
Pieds	3 pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 530 mm
Piquage de vidange	DIN 50 F
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