CUVE INOX THERMORÉGULÉE 15 HL
Référence : 21069





RESUME

Cette cuve inox thermorégulée de 15 hL est une solution polyvalente pour la vinification, équipée d'une ceinture de froid pour une maîtrise précise des températures et un contrôle optimal des fermentations.

Elle est également équipée d'un chapeau flottant pneumatique pour protéger le vin de l'oxydation, même si la cuve n'est pas totalement remplie.

Notre cuve vinicole est conçue avec un fond bombé, qui permet une vidange efficace.

Enfin, sa fabrication en acier inoxydable AISI 304 garantit une hygiène maximale et une durabilité élevée.

Dimensions : ø 1150 x 2000 mm

Les points forts :

- Thermorégulée
- Pieds réglables
- 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 notre cuve thermorégulée vin

Cette cuve de vinification d'une capacité de 15 hectolitres est conçue pour les professionnels du secteur vitivinicole.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle garantit une haute résistance à la corrosion, une hygiène maximale et une grande facilité de nettoyage. Une version en inox AISI 316 est également disponible sur demande de devis pour une durabilité accrue.

Cette cuve thermorégulée vin est équipée d'une ceinture de froid inox intégrée qui permet un contrôle précis de la température durant les étapes de fermentation. Cet équipement est un réel avantage pour les régions chaudes ou exposées à des épisodes caniculaires.

Ce système fonctionne en circuit fermé et doit être raccordé à un groupe froid externe (non fourni).

Équipements de série pour une utilisation optimale

La cuve en inox pour vin est dotée d'un fond bombé polyvalent, tout particulièrement adapté à la vinification des vins blancs et rosés.

Elle est livrée avec un kit complet pour cuve chapeau flottant, incluant une chambre à air, une pompe et un manomètre, ce qui permet d'ajuster le couvercle au volume de stockage sans risque d'oxydation.

Une potence de levage, une règle de niveau, un thermomètre analogique et un robinet dégustateur sont également inclus de série.

Enfin, les pieds sont équipés de vérins réglables, ce qui permet d'ajuster la hauteur de chaque pied afin d'assurer une stabilité optimale de la cuve, même sur des zones légèrement pentues.

Découvrez également notre cuve pour vin à fond plat.

Options pour une cuve de vinification sur mesure

Pour faciliter la manipulation du chapeau flottant, un treuil de soulèvement avec manivelle peut être ajouté en option sur la potence de levage.

La cuve est également personnalisable au niveau de la vidange : vous pouvez choisir une vanne à bride carrée avec une sortie MACON de diamètre 40 ou 50, selon la compatibilité avec vos pompes. D'autres vannes peuvent être disponibles sur demande.

Enfin, il est possible de modifier le fond de la cuve : plat, incliné, conique… Nous pouvons également vous proposer des cuves fermées sur demande.

Pour assurer l'ancrage de vos vignes dans vos vignobles, découvrez nos gamme d'amarres viticoles.

Caractéristiques techniques de la cuve inox vin

Caractéristiques	Détails
Capacité	1500 L / 15 hectolitres

PROZON

FICHE TECHNIQUE

Modèle	Cuve pneumatique avec chapeau flottant et ceinture de froid inox
Matériau	Acier inoxydable AISI 304 (AISI 316 possible sur demande)
Finition	Extérieure bouchonnée, intérieure recuit brillant
Fond	Bombé
Diamètre	1150 mm
Hauteur de la virole	1500 mm
Hauteur totale	2000 mm
Pieds	Pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 320 mm
Piquage	DIN 50
Équipements inclus	Ceinture de froid hauteur 500 mm Kit flotteur pneumatique complet (chapeau, chambre à air, pompe, manomètre) Potence de levage Thermomètre analogique Règle de niveau Robinet dégustateur (DIN15F) Vidange totale (DIN50F) Support d'échelle
Pays de fabrication	Italie
Garantie	1 an