CUVE INOX THERMORÉGULÉE 50 HL
Référence : 21074



RESUME

Cette cuve inox thermorégulée de 50 hL (5000 litres) à système pneumatique est conçue pour la vinification professionnelle.

La cuve offre un contrôle précis des températures grâce à sa ceinture de refroidissement de 500 mm de hauteur.

Elle est conçue en acier inoxydable AISI 304, durable et facile à nettoyer. Une conception avec de l'inox 316 est possible sur demande de devis.

Son fond bombé assure une vidange optimisée, et est adapté à la vinification des vins rosés et blancs.

Cet équipement est livré complet : il inclut entre autres un kit chapeau flottant, une potence de levage, une porte et des pieds réglables.

Dimensions : ø 1750 x H. 2750 mm

Les points forts :

- Thermorégulée
- 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 de fermentation vin thermorégulée

Cette cuve de fermentation d'une capacité de 50 hectolitres est une solution professionnelle pour la vinification.

Entièrement fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle assure une hygiène maximale et une grande durabilité, des atouts essentiels pour toute cuverie inox.

Ce modèle de cuve thermorégulée pour vin est équipé d'une ceinture de refroidissement qui permet de maîtriser avec précision les températures durant les phases de fermentation. Cette cuve vinicole avec ceinture de froid fonctionne en circuit fermé et doit être raccordée à un groupe de froid (non fourni).

Son fond bombé la rend polyvalente et particulièrement adaptée à la vinification des vins blancs et rosés. Elle est équipée d'un système pneumatique complet avec un kit de flotteur, qui descend avec le niveau du vin pour le protéger de l'oxydation.

De plus, les pieds réglables permettent d'assurer la verticalité et la stabilité de la cuve, même si elle est installée sur un sol légèrement pentu.

Pour s'adapter à vos installations, cette cuve est proposée avec deux options de vannes à boule sur bride carrée, avec une sortie Mâcon de 40 ou 50. Un treuil de soulèvement peut également être ajouté en option pour faciliter la manipulation du chapeau flottant.

Nous vous proposons une large gamme de cuves a vin, composée de cuves inox à fond plat, et de cuves à fond bombé.

Si vous recherchez une cuve de configuration différente, n'hésitez pas à nous transmettre une demande de devis.

Caractéristiques de la cuve chapeau flottant thermorégulée

Caractéristiques	Détails
Capacité	5000 litres / 50 hectolitres
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	1750 mm
Hauteur de la virole	2250 mm
Hauteur totale	2750 mm
Pieds	Pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 530 mm
Piquage	DN 50
Équipements inclus	Ceinture de refroidissement intégrée de 500 mm de hauteur 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

Pression maximale de la ceinture	3,0 bar
Pays de fabrication	Italie
Garantie	1 an