CUVE INOX THERMORÉGULÉE 20 HL
Référence : 21073

RESUME

Cette cuve inox thermorégulée de 2000 litres est un équipement professionnel conçu pour la vinification, offrant un contrôle précis des températures grâce à sa ceinture de froid de 500 mm.

Elle est fabriquée en acier inoxydable AISI 304, ce qui garantit à la fois robustesse, durabilité et un nettoyage facile.

De plus, la cuve de vinification possède un fond bombé, conçu pour optimiser la vidange et faciliter l'écoulement.

Enfin, il s'agit d'un équipement prêt à l'emploi livré avec : un kit chapeau flottant, une potence, un niveau, un dégustateur, un thermomètre analogique et des pieds réglables.

Dimensions : ø 1150 x H. 2500 mm / ø 1320 x H. 2000 mm

Les points forts :

- Thermorégulée
- 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	Sans	Avec
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Ø 1150 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec
Ø 1320 mm	Sans	Avec
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Sans
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	Avec
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Sans
Ø 1320 mm	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	Avec

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve de vinification thermorégulée 20 hL

Cette cuve vinicole d'une capacité de 2000 litres est conçue pour les professionnels du secteur vinicole.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle assure une excellente durabilité, une hygiène maximale et respecte les normes de contact alimentaire. Sa conception est adaptée à la vinification de blancs et rosés.

Cette cuve réfrigérée pour vin est équipée d'une ceinture de refroidissement de 500 mm de hauteur pour un contrôle précis des températures de fermentation. Elle fonctionne en circuit fermé et doit être raccordée à un groupe de froid (non fourni). Une ceinture de 1000 mm est également disponible en option sur demande de devis pour un refroidissement plus rapide.

Le système pneumatique avec chapeau flottant permet d'ajuster le niveau à la quantité de liquide, protégeant ainsi le vin de l'oxydation quel que soit le volume stocké. Une potence de levage est incluse de série pour faciliter la manipulation du chapeau flottant.

Pour s'adapter à vos besoins, cette cuve à vin est proposée en deux diamètres : une version de 1150 mm et une autre de 1320 mm.

De plus, chaque pied de la cuve peut se régler indépendamment des autres, grâce à un système de vérins à vis, afin de positionner la cuve totalement droite, même dans un chai légèrement pentu.

Enfin, notre équipement possède de nombreux accessoires inclus de série, tels qu'une porte soudée 420 x 320 mm, un robinet dégustateur en inox, un support pour échelle, une réglette de niveau.

Plusieurs options vous permettent de personnaliser votre matériel, notamment un treuil de soulèvement pour manœuvrer le chapeau sans effort, ou encore le choix d'une vanne de sortie avec bride carrée MACON 40 ou 50.

Entretenez vos vignes avec notre matériel viticole et assurez une vinification optimale grâce à nos cuves vin.

Caractéristiques techniques de la cuve à vin en inox avec ceinture de froid

Caractéristiques	ø 1150 mm	ø 1320 mm
Capacité	2000 L / 20 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	1150 mm	1320 mm
Hauteur de la virole	2000 mm	1500 mm
Hauteur totale	2500 mm	2000 mm
Pieds	Pieds soudés + vérins à vis réglables intégrés	
Porte	Soudée, rectangulaire, 420 x 320 mm	
Piquage	DIN 50	
Équipements de série	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	