CUVE INOX À TOIT FIXE ET FOND PLAT
Référence : 21730



RESUME

Cette cuve inox à toit fixe et fond plat est idéale pour la conservation de liquides alimentaires comme le vin ou l'huile d'olive.

Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle est également disponible en version AISI 316 pour une résistance accrue à la corrosion.

Son fond plat possède un boitard incliné qui assure une vidange facilitée. La cuve est équipée de pieds soudés, d'un dégustateur, d'une règle de niveau et d'une trappe centrée de 400 mm.

Elle est proposée en plusieurs contenances, de 230 à 1500 L, et avec des joints EPDM adaptés pour le stockage du vin ou des joints NBR spécifiques pour l'huile d'olive.

Les points forts :

- Acier inoxydable 304 ou 316
- Fond plat avec boitard
- Adaptée au vin et à l'huile
- Garantie 1 an



DECLINAISONS

Contenance	Type d'inox	Vanne inox à boule	Type de joints
230 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
230 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
230 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
230 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
230 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
230 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
230 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
230 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
350 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
350 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
350 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
350 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
350 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
350 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
350 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
350 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
570 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
570 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
570 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
570 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
570 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
570 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
570 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
570 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
900 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
900 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
900 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
900 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
900 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
900 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
900 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
900 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
1000 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
1000 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
1000 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
1000 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
1000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM

1000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
1000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
1000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
1500 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
1500 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
1500 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
1500 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
1500 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
1500 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
1500 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
1500 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve vinicole fermée

Notre cuve à vin est fabriquée en acier inoxydable AISI 304, et garantit une hygiène irréprochable, une grande résistance à la corrosion et un nettoyage facile. Il est également possible d'opter pour une conception en inox AISI 316, encore plus robuste et spécialement adaptée au stockage de liquides à forte acidité.

Son fond plat est doté d'un petit boitard incliné qui facilite la vidange de la cuve et permet d'évacuer efficacement les dépôts naturels, que ce soit les lies de vin ou les bourbes d'huile d'olive.

La cuve est livrée complète, avec ses pieds soudés de 450 mm de haut, un dégustateur, une règle de niveau, une trappe supérieure de 400 mm de diamètre ainsi que des sorties pour une vidange partielle et totale.

De plus, son dôme fermé constitue un atout majeur pour la conservation longue durée de vos liquides, alliant une hygiène irréprochable et une protection maximale contre tout risque d'oxydation. En alternative, découvrez notre cuve en inox à

chapeau flottant.

Une cuve en inox polyvalente pour le vin et l'huile d'olive

Notre cuve inox est polyvalente et peut s'utiliser aussi bien pour le stockage du vin que pour l'huile d'olive. Nous vous recommandons simplement d'adapter le type de joints à votre activité pour assurer la longévité de votre équipement.

Pour un usage vinicole, utilisez les joints EPDM, dédiés aux exigences de la vinification. Ils résistent efficacement à l'acidité du vin ainsi qu'à l'éthanol, tout en garantissant une neutralité organoleptique.

Pour un usage oléicole, choisissez les joints NBR qui assurent une étanchéité durable et une excellente tenue face aux lipides et aux acides gras. De plus, ils conservent leur élasticité dans le temps sans relarguer aucun composé dans votre huile.

Découvrez également notre cuve inox huile d'olive grand volume.

Plusieurs déclinaisons pour répondre à vos besoins

Pour s'adapter à votre exploitation et à vos besoins, cette cuve en inox pour huile d'olive et vin est disponible en plusieurs contenances : 230, 350, 570, 900, 1000 et 1500 litres.

Vous avez également le choix de la sortie de vidange, qui peut être équipée d'une vanne inox à boule à raccord DIN 40 ou 50, ou d'une bride carrée.

Enfin, d'autres options sont disponibles sur demande de devis, telles qu'une porte soudée, une ceinture de froid, etc.

Toutes nos cuves sont conformes aux normes de contact alimentaire et bénéficient d'une garantie d'un an.

L'installation et la mise en place de la cuve sont à la charge du client.

Découvrez l'ensemble de notre gamme de cuves pour huile ainsi que nos cuves pour vin.

Nous vous proposons également une gamme de matériel pour l'arboriculture.

Caractéristiques de notre garde-vin inox

Caractéristiques	Détails					
Contenance	230 L	350 L	570 L	900 L	1000 L	1500 L
Diamètre	620 mm	620 mm	750 mm	940 mm	940 mm	1020 mm
Hauteur totale	1350 mm	1700 mm	1850 mm	1900 mm	2100 mm	2600 mm
Matériau standard	Acier inoxydable AISI 304					
Matériau en option	Acier inoxydable AISI 316					
Fond	Plat avec boitard incliné					
Pieds	Pieds soudés					
Hauteur des pieds	450 mm					
Trappe supérieure	Trappe centrale, diamètre 400 mm					
Vidange standard	Raccord DIN40F					
Vidange en option	Bride carrée 100 x 100 DN40 Triclamp 1" 1/2					
Équipements inclus	Dégustateur Règle de niveau					
Usage recommandé	Stockage de liquides alimentaires (vin, huile d'olive)					
Conformité	Normes de contact alimentaire					
Garantie	1 an					