CUVE EN INOX TOIT FIXE ET FOND BOMBÉ
Référence : 21731



RESUME

Découvrez notre cuve en inox toit fixe et fond bombé adaptée au stockage de liquides alimentaires.

Cette cuve de stockage inox est livrée avec ses équipements de série : pieds soudés et réglables, dégustateur inox, règle de niveau, support échelle et porte horizontale 420 x 320 mm.

Elle convient à la fois pour un usage de cuve garde-vin que pour une cuve pour huile d'olive.

Plusieurs déclinaisons sont disponibles : choisissez la contenance (à partir de 1500 L), le type d'inox (AISI 304 de série ou AISI 316) et le type de joints (EPDM pour le vin, NBR pour l'huile).

Les points forts :

- Personnalisable
- Fond bombé
- Polyvalente
- Garantie 1 an



DECLINAISONS

Contenance	Type d'inox	Vanne inox à boule	Type de joints
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	DIN 50 / MACON 50	EPDM
1500 L	Inox 316	DIN 50 / MACON 50	EPDM
1500 L	Inox 304	DIN 50 / MACON 50	NBR
1500 L	Inox 316	DIN 50 / MACON 50	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
1500 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	EPDM
1500 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	EPDM
1500 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	NBR
1500 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	NBR
2000 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	EPDM
2000 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	EPDM
2000 L	Inox 304	DIN 40 / MACON 40	NBR
2000 L	Inox 316	DIN 40 / MACON 40	NBR
2000 L	Inox 304	DIN 50 / MACON 50	EPDM
2000 L	Inox 316	DIN 50 / MACON 50	EPDM
2000 L	Inox 304	DIN 50 / MACON 50	NBR
2000 L	Inox 316	DIN 50 / MACON 50	NBR
2000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
2000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	EPDM
2000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
2000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 40	NBR
2000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	EPDM
2000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	EPDM
2000 L	Inox 304	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	NBR
2000 L	Inox 316	Bride carrée 100x100 mâle MACON 50	NBR

DESCRIPTION

Atouts de notre cuve inox alimentaire

La cuve en inox est fabriquée en Italie et répond aux exigences des professionnels du secteur vinicole, mais aussi d'autres productions comme l'huile d'olive.

Elle possède un fond bombé, plus résistant et hygiénique qu'un fond plat. En effet, sa courbe ne possède pas d'angle vif dans lequel les résidus pourraient s'accumuler et sa forme permet de maintenir la cuve sous légère surpression sans risque de déformation.

Le fond est muni d'une bonde centrale au point le plus bas, permettant une vidange totale. Cela permet également de purger les dépôts accumulés au fond de la cuve, notamment lors de la décantation de l'huile d'olive.

De plus, grâce à son dôme fermé, cette cuve garantit une protection maximale contre l'oxydation, une hygiène irréprochable et une conservation sécurisée de vos produits sur le long terme.

Nous vous proposons deux contenances au choix pour ce modèle : 15 hL ou 20 hL. Cependant, d'autres contenances, allant jusqu'à 160 hL, sont disponibles sur demande de devis.

Pour des stockages de plus petits volumes, optez pour notre cuve fermentation à fond plat.

Polyvalence d'utilisation : vin et huile d'olive

Initialement pensé comme une cuve en inox pour vin, ce modèle s'adapte parfaitement au stockage d'autres liquides et notamment l'huile d'olive.

Pour un stockage vinicole, choisissez les joints EPDM, parfaitement adaptés à la vinification. En effet, ils résistent totalement à l'acidité du vin et à l'éthanol. De plus, ils sont totalement neutres sur le plan organoleptique.

Pour une utilisation comme cuve en inox pour huile d'olive, il

est possible de la choisir avec des joints spécifiques en NBR, qui garantissent une étanchéité et une excellente tenue face aux lipides et aux acides gras de l'huile d'olive. Ils conservent leur élasticité sans relarguer de composés dans l'huile.

Découvrez notre gamme de cuves de vin et de cuves pour huile d'olive.

Matériaux de haute qualité et équipements

La cuve est fabriquée en acier inoxydable AISI 304, un matériau reconnu pour sa résistance et son hygiène. Une version en inox AISI 316, assurant une meilleure résistance à la corrosion, est également disponible : elle est idéale pour le stockage des vins ou des huiles avec une forte acidité.

Notre cuve inox est livrée avec un équipement complet : pieds soudés et réglables, porte soudée 420 x 320 mm, robinet dégustateur inox démontable DN15, support échelle, et jauge de niveau.

Vous pouvez également choisir le type de sortie, avec une vanne de diamètre 40 ou 50, ou une bride carrée.

Si vous souhaitez ajouter une ceinture de froid, découvrez notre cuve en inox réfrigérée.

Conseils pour l'installation et l'entretien

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

Il est recommandé d'inspecter l'état du produit à sa réception afin de signaler immédiatement tout dommage éventuel lié au transport.

Avant la première utilisation, un nettoyage des surfaces intérieures est conseillé pour éliminer les éventuels résidus.

Caractéristiques de notre cuve inox garde vin

Caractéristiques	Détails	
Capacités disponibles	1500 L	2000 L
Diamètre	1150 mm	1320 mm
Hauteur de la virole	1500 mm	1500 mm
Hauteur totale	2300 mm	2300 mm
Matériau standard	Acier inoxydable AISI 304	
Matériau en option	Acier inoxydable AISI 316	
Finition extérieure	Bouchonnée	
Finition intérieure	Recuit brillant	
Fond	Bombé	
Pieds	Pieds soudés Hauteur : 500 mm + Pieds réglables	
Joints	EPDM (standard) NBR (en option pour l'huile d'olive)	
Équipements inclus	Porte soudée 420 x 320 mm Pieds réglables Dégustateur de vin (DIN15F) Règle de niveau inox complète avec robinet inox Support pour échelle Matériau en inox AISI 316 Thermomètre analogique Porte-sonde à l'arrière	
Options disponibles	Trappe décentrée Porte soudée ovale Ceinture de froid Autres volumes	
Garantie	1 an	