



VIT VINIF

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

CATALOGUE
2019

ÉQUIPEMENTS DE VINIFICATION
FABRICATION DE LA BIÈRE
INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

CUVES INOX AISI 304 ET 316

Toutes les cuves **VIT'VINIF** sont réalisées en Inox Aisi 304 et inox Aisi 316 de première qualité et certifié, uniquement en provenance de la plus grande aciérie européenne **THYSSEN KRUPP** (Allemagne) et de **OUTOKUMPU** (Finlande).



Cuves de 100L à 25 000L

- De vinification,
- De stockage et macération
- Toujours-plein
- Fond plat, fond plat incliné, fond conique
- Cuves parallélépipédiques
- Avec chemise de refroidissement

**Avec VIT'VINIF,
demandez vos cuves
personnalisés.**

Pour connaître les autres
dimensions possibles,
renseignez-vous par mail.

commercial@vitvinif.com



<i>Contenance</i>	<i>Diamètre</i>	<i>Hauteur</i>	<i>Hauteur Totale</i>
5 hl	800 mm	1 000 mm	1 500 mm
6 hl	800 mm	1 250 mm	1 700 mm
7 hl	1 000 mm	1 000 mm	1 500 mm
10 hl	1 000 mm	1 250 mm	1 700 mm
12 hl	1 000 mm	1 500 mm	2 000 mm
15 hl	1 100 mm	1 500 mm	2 000 mm
20 hl	1 300 mm	1 500 mm	2 100 mm
25 hl	1 450 mm	1 500 mm	2 100 mm
30 hl	1 400 mm	2 000 mm	2 750 mm
40 hl	1 600 mm	2 000 mm	2 750 mm
50 hl	1 800 mm	2 000 mm	2 750 mm
60 hl	1 950 mm	2 000 mm	2 750 mm
70 hl	2 250 mm	2 000 mm	2 750 mm
80 hl	2 000 mm	3 000 mm	3 750 mm
100 hl	2 250 mm	3 000 mm	3 750 mm

Cuve inox AISI 304 Chapeau en Inox 316

- Fond plat, plat inclinée, conique
- Finition brossée
- Potence à partir de 15HL
- Pompe inox avec manomètre
- Porte ovale- ouverture intérieure/extérieure
- Tirage au clair avec vanne sphérique/papillon
- Macon/DIN
- Vidange total avec vanne sphérique/papillon Macon/DIN
- Thermomètre analogique

DÉTAILS TECHNIQUES



CUVES INOX OPTIONS

- Treuil de levage
- Vanne dégustation DN 15
- 3/4 pieds fixe/réglables
- Porte rectangulaire - ouverture intérieur/extérieur
 - Barre appui échelle inox
 - Niveau Inox
- Chemise de refroidissement à nid d'abeille (optionnel)
 - Aussi disponible en Inox 316 !



France +33 (0)7 89 56 46 91 • +33 (0)4 11 98 00 03

Espagne +34 672 877 555

E-Mail : contact@vitvinif.com