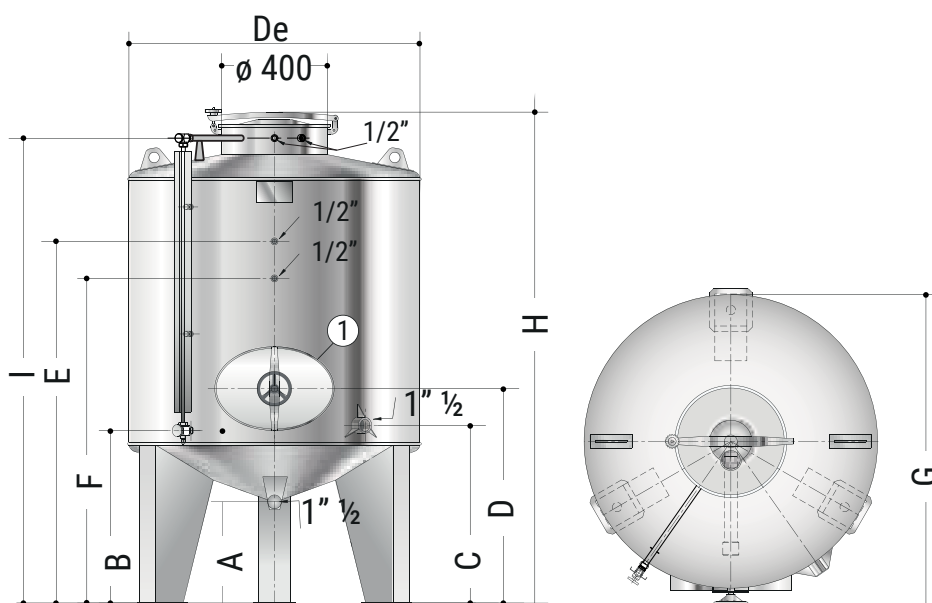


Cantina

PREDISPOSTO PER IMPIANTO AZOTO



CANTINA È IL CONTENITORE ENOLOGICO PROFESSIONALE A FONDO CONICO IN ACCIAIO INOX 18/10, PREDISPOSTO PER IMPIANTI DI SATURAZIONE CON AZOTO, PER LO STOCCAGGIO E LA FERMENTAZIONE DEL VINO.

IMPIEGO

- Stoccaggio e fermentazione del vino

MATERIALI

- Acciaio Inox 18/10 per alimenti

CARATTERISTICHE

- Completo di bocchello di scarico totale e parziale
- Golfare di sollevamento
- Kit indicatore di livello

- Portella inferiore
- Manicotto per rubinetto preleva campioni e per il termometro bimetallico
- Saldato testa a testa a garanzia di igiene totale
- Conforme alle norme sanitarie
- Facile da pulire
- Accessoriabile
- Predisposizione per connessione per impianti di saturazione ad azoto
- Su richiesta, disponibile in versione senza portella (solo su 500/750/1000)

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	De [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]	F [mm]	I attacco	G attacco	1 attacco
500	510	3351010132501	760	1760	285	550	570	660	1230	1050	1612	950	220
750	735	3351010132502	760	2260	285	550	570	660	1375	1050	2112	950	220
1000	1090	3351010132503	1100	1905	335	660	680	860	1365	1200	1757	1170	305x440
1500	1563	3351010132504	1100	2405	335	660	680	860	1465	1225	2257	1170	305x440
2000	2036	3351010132505	1100	2905	335	660	680	860	1465	1225	2757	1170	305x440
2000 compact	2142	3351010132510	1280	2430	300	660	680	860	1465	1225	2282	1350	305x440
2500	2462	3351010132506	1280	2670	300	660	680	860	1465	1225	2522	1350	305x440
3000	3102	3351010132507	1280	3170	300	660	680	860	1465	1225	3022	1350	305x440
4000	4012	3351010132508	1450	3290	369	761	780	961	1556	1306	3142	1520	305x440
5000	5130	3351010132509	1720	3065	320	760	780	960	1555	1305	2917	1790	305x440

Di serie



Rubinetto portelivello, cannuccia e stadia



Chiusini



Portella



Rubinetto inox assaggiavino



Valvola a farfalla in acciaio INOX



Termometro bimetallico inox

Accessori su richiesta (per maggiori informazioni vedi pag. 16-18)