



**CANTINA È IL CONTENITORE ENOLOGICO PROFESSIONALE A FONDO CONICO IN ACCIAIO INOX 18/10, 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

- Chiusino con valvola di sfiato a doppio effetto
- 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

MODELLO	Volume netto [lt]	CODICE	DE [mm]	H [mm]	A [mm]	B [mm]	C [mm]	E [mm]	F [mm]	G [mm]
500	510	3351010130021	760	1757	285	550	570	1230	1050	950
750	735	3351010130022	760	2257	285	550	570	1375	1050	950
1000	1090	3351010130023	1100	1900	335	660	680	1365	1200	1170

#### Di serie



Rubinetto portavello, cannuccia e stadia



Chiusino con valvola di sfiato



Rubinetto inox assaggiavino



Valvola a farfalla in acciaio INOX



Termometro bimetallico inox

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