

AUTOCLAVE PER VINO SPUMANTE A FERMENTAZIONE NATURALE

Costruiti secondo la direttiva CE/97/23 (PED).

Realizzato in Acciaio Inox AISI 304-316,
la capacità varia da 20 a 100 hl.



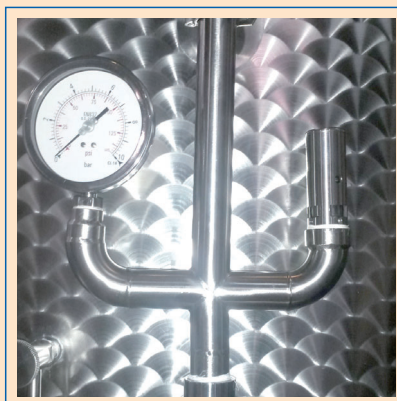
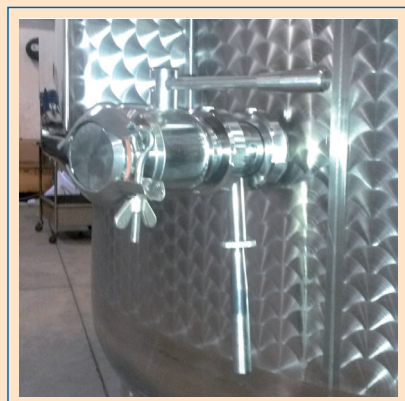
ACCESSORI A CORREDO:

- **N. 01** Portella frontale ellittica aisi 304 diametro; 440x340 ad apertura interna certificata PED;
- **N. 01** Valvola a sfera aisi 304 per scarico parziale;
- **N. 01** Valvola a sfera aisi 304 per scarico totale;
- **N. 01** Valvola a sfera aisi 304 per attacco agitatore;
- **N. 01** Asta di livello inox con cannucchia trasparente e rubinetto di esclusione e rientro sfiato superiore;
- **N. 01** Rubinetto preleva campioni aisi 304 diametro 1/2";
- **N. 01** Termometro analogico inox con pozzetto inox da 400;
- **N. 01** Pozzetto sonda inox;
- **N. 01** Gruppo di sicurezza con tubo laterale, valvola di sicurezza certificata PED, manometro inox 0-10bar, rubinetto inox;
- **N. 02** Tasche di termoregolazione a nido d'ape stampate;
- **N. 01** Coibentazione totale con poliuretano iniettato dello spessore di mm. 100 e rivestimento finale con lamiera inox ermeticamente saldata spessore 1.5;
- **N. 01** Contro-portella termica coibentata aisi 304 di protezione alla portella ellittica;
- **N. 01** Predisposizione per attacco valvola porosa da 3/4 completo di valvola inox esterna e tappo interno;
- **N. 01** Poggia scala inox;
- **N. 04** Piedi regolabili in altezza con piattello inox.

ACCESSORI EXTRA:

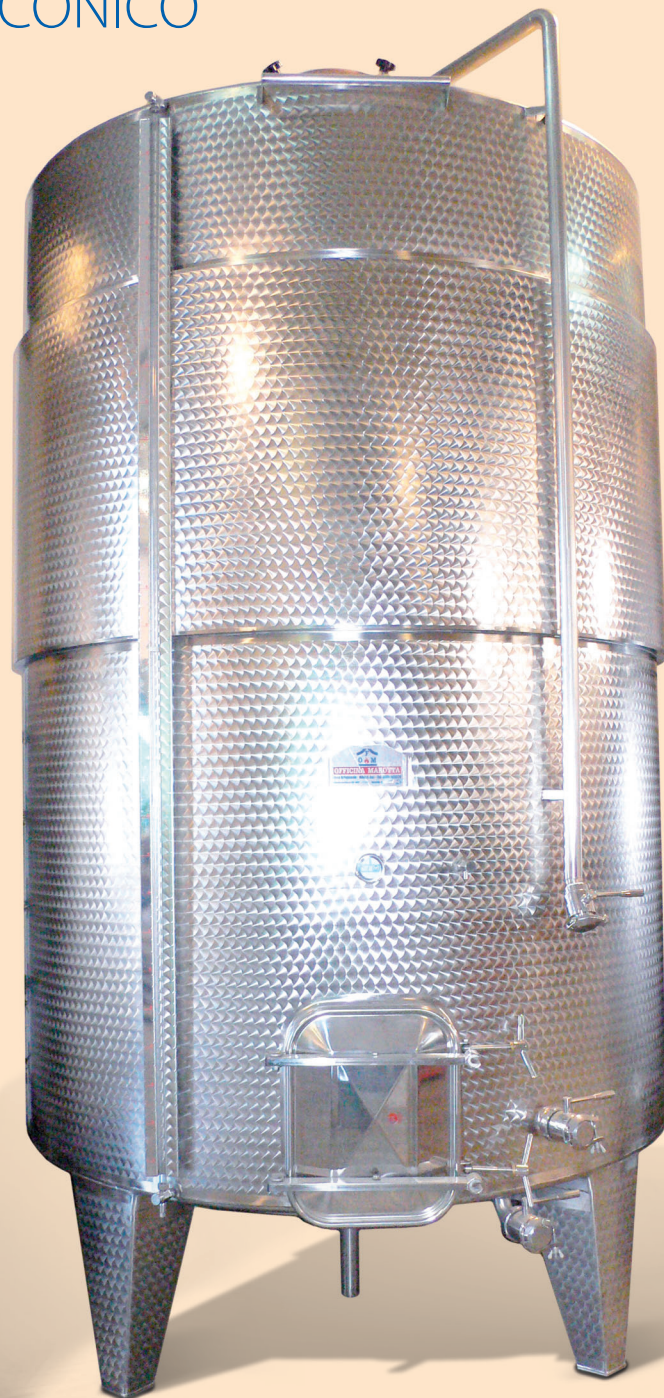
- **N. 01** Valvola a sfera per scarico parziale con tubo di rimontaggio interno;
- **N. 01** Dispositivo di lavaggio con idrosfera;
- **N. 01** Resistenza elettrica collegata alla tasca inferiore di termoregolazione;
- **N. 01** Gruppo decantatore.

AUTOCLAVE PER VINO SPUMANTE A FERMANTAZIONE NATURALE



Realizzato in ACCIAIO INOX
AISI 304-316 con finitura
fiorettata esterna 2b interna,
o in ba (lucido a specchio),
la capacità varia da un
minimo di hl 10 ad un
massimo di hl 250.

SILOS PER VINIFICAZIONE
TERMOREGOLATI E NON A
FONDO PIANO INCLINATO
E CONICO



Realizzato in acciaio INOX
AISI 304-316 con finitura
fiorettata esterna 2b
interna, o in ba(lucido a
specchio), la capacità varia
da un minimo di hl 10 ad
un massimo di hl 75.

SILOS PER VINIFICAZIONE E
STOCCAGGIO DEL TIPO SEMPRE
PIENO CON FONDO CONICO O
PIANO INCLINATO



Realizzato in acciaio INOX AISI 304-316
con finitura fiorettata esterna 2b interna,
o in ba(lucido a specchio), la capacità varia da
un minimo di hl 10 ad un massimo di hl 300.

SILOS PER STOCCAGGIO TERMOREGOLATI E NON



Realizzato in acciaio INOX AISI 304-316
con finitura fiorettata esterna 2b interna,
o in ba(lucido a specchio), la capacità varia da
un minimo di hl 10 ad un massimo di hl 75.

SILOS PER
STOCCAGGIO
DEL TIPO
SEMPRE PIENO



Realizzato in acciaio INOX AISI 304-316 con finitura fiorettata esterna 2b interna o in ba(lucido a specchio), la coibentazione viene effettuata a iniezione di poliuretano espanso, con rivestimento in lamiera INOX AISI 304 saldata. La capacità varia da un minimo di hl 15 ad un massimo di hl 100

SILOS PER STABILIZZAZIONE TARTARICA ISOTERMICI TERMOREGOLATI A TUTTA TASCA





CONTENITORI CARRELLATI

Realizzato in acciaio INOX AISI 304 fioretti esterni 2b interni, completi di ruote antiolio, trovano il loro impiego soprattutto nei frantoi oleari come primo deposito dal separatore. La capacità varia da un minimo di 150 litri ad un massimo di 500 litri.



CISTERNE DI FORMA POLICENTRICA PER TRASPORTO LIQUIDI ALIMENTARI SU CASSONE

Costruzione in acciaio INOX AISI 304-316 con capacità da hl 30 a hl 150 su misura del cassone.

