

# CUVE PARALLÉLÉPIPÉDIQUE



**Notre cuve inox parallélépipédique possède des caractéristiques adaptées à la vinification ou au stockage du vin, mais aussi pour d'autres applications dans différents secteurs.**

**Le principal avantage de la forme parallélépipédique est l'optimisation de l'espace dans la cave, permettant d'augmenter considérablement la production.**

Ce type de réservoir peut être réalisé sur mesure. Envoyez-nous votre projet et nous vous proposerons la meilleure solution !

L'accès au réservoir est garanti par un trou d'homme avec une porte rectangulaire en façade.

Le réservoir PRL est de type fermé avec une porte d'accès supérieure, qui peut être réalisé avec un diamètre variable en fonction de la taille du réservoir et du type d'application.

Le réservoir parallélépipédique est réalisé en INOX 304L et en finition 2B en standard mais peut être réalisé en finition 2R ou inox 316L sur demande.

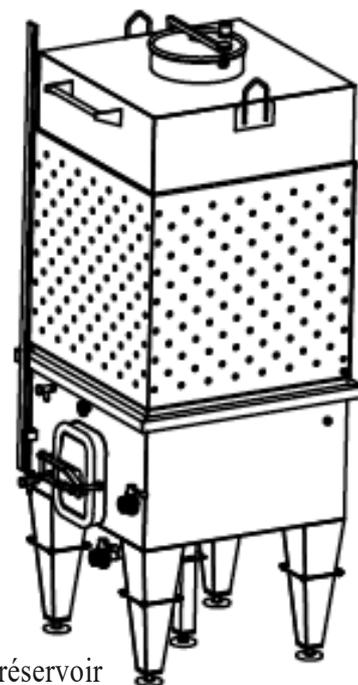
Acier inoxydable de haute qualité de production européenne.

VIT  VINIF 

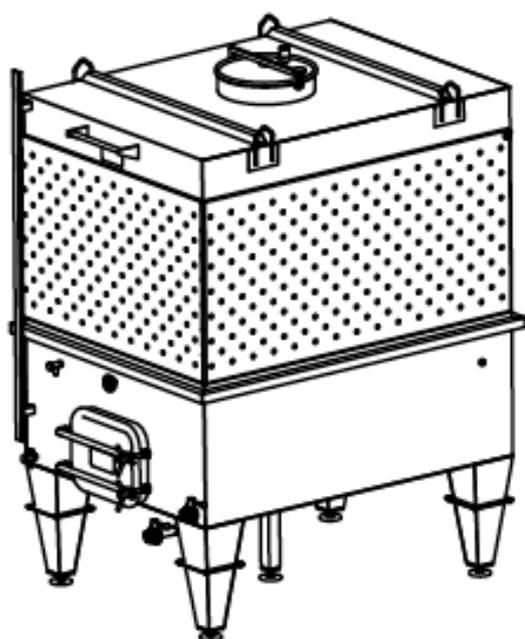
EQUIPEMENTS DE VINIFICATION ET DE PRODUCTION DE BIÈRE ARTISANALE

## CARACTÉRISTIQUES:

- ❖ **Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 ou 316 Outokumpu (Finland)**
- ❖ Disponible de 50 L à 30 000 L
- ❖ Thermorégulation et isolation thermique sur demande
- ❖ Fond plat avec renfort
- ❖ Porte rectangulaire\*\*\*\*
- ❖ Vidange totale avec vanne papillon DN40 MACON\*\*
- ❖ Tirage au clair avec vanne tête lie avec vanne papillon DN40 MACON\*\*
- ❖ Doigt de gant pour sonde 1/2 "Femelle 100mm\*\*\*
- ❖ Vanne dégustation en acier inoxydable avec purge
- ❖ Thermomètre analogique\*
- ❖ Soupape double effet
- ❖ Appui échelle en inox
- ❖ Pieds réglables
- ❖ Trappe de visite supérieur de Ø variable\*\*\*\*
- ❖ Soupape double effet
- ❖ Barres de renforcement latérales et supérieures + support de renfort à la base du réservoir
- ❖ Appui échelle en inox\*
- ❖ Anneaux de levage\*



- \* en fonction du volume
- \*\* autres filetage/dimension sur demande
- \*\*\* pour modèle avec chemise de refroidissement
- \*\*\*\* la taille de la porte est variable en fonction du volume du réservoir



## PROCÉDÉ DE SOUDAGE TIG FINITION STANDARD:

- Finition extérieure en acier inoxydable naturel 2B / polissage Ra <0.8µm
- Finition intérieure - Ra <0,5 µm
- **Finition 2R Recuit brillant disponible sur demande**

Autres accessoires disponibles sur demande

## Liste des normes européennes harmonisées applicables

Référence	Titre
DIRECTIVE 2014/29 / UE	Directive réservoirs à pression simples
EN 13445-1:2014	Récipients sous pression non soumis à l'action de la flamme - Partie I: Général
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments
Règlement CE n ° 1935/2004	Concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments

## À PROPOS DE VIT'VINIF

3 PLACE DES MOINEAUX,  
66700 ARGELES-SUR-MER  
FRANCE

+33(0)411980003  
contact@vitvinif.com  
www.vitvinif.com

Vit'vinif est votre fournisseur du matériel pour mini ou macro brasseries, des cuves inox pour la production de vin, de cidre ou d'autres types de boissons. Systèmes de contrôle de température, étiqueteuses, remplisseuses, pompes de transfert et autres machines et accessoires pour l'industrie des boissons fermentées ou non fermentées.

Spécialistes en Cuve inox, nous vous proposons également les meilleures solutions en matière de brassage; des plus simples aux plus complexes, avec un large éventail de possibilités.

Nous vous proposons des solutions personnalisées, notamment pour la conception des réservoirs en inox, avec une vaste expérience dans les concepts de réservoirs parallélépipédiques.