

Cette cuve en acier inoxydable 316L est spécialement conçue pour répondre aux besoins des industries alimentaires et viticoles, garantissant des normes élevées en matière de durabilité, d'hygiène et de résistance à la corrosion.

Idéale pour le stockage et la fermentation de liquides, elle se distingue par sa qualité de fabrication et ses nombreuses fonctionnalités techniques.

Cette cuve est parfaitement adaptée aux processus de production rigoureux, combinant robustesse et fonctionnalité avec une conception pensée pour l'efficacité et la facilité d'entretien.



Dimensions

- Diamètre : 2 070 mm
- Hauteur virole : 3 000 mm
- Hauteur sous porte : 270 mm
- Hauteur totale : 4 100 mm



Qualité

Inox 316L recuit brillant intérieur et brossé extérieur



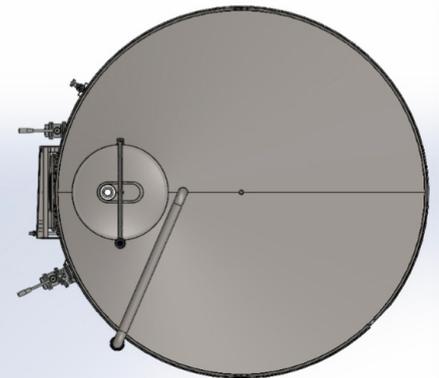
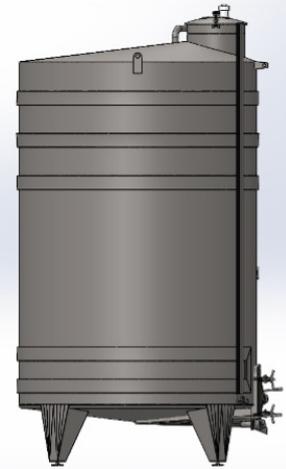
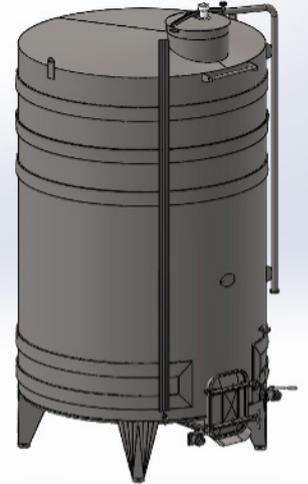
Caractéristiques

- Porte sur vidange totale
- Trappe de 500 mm
- Vidange Macon 50
- Barreau Echelle
- Tube de remontage Macon 50
- Bandeau froid
- Règle graduée



Options disponibles

- Tirage au clair Macon 40 ou 50
- Coude décanteur
- Thermomètre



Besoin d'un projet sur-mesure ?
Découvrez nos solutions



Confiez-nous votre projet ! Forts de notre expérience, nous réalisons tous types de pièces en inox.



Cuves



Produits mécano-soudés



Passerelles



Produits finis ou composants



Caniveaux

Contactez-nous



16 ZA du Landreau
49610 Mozé-sur-Louet



02 41 45 78 24



contact@anjou-inox.fr

