



**NISON**

## Micro cuve de vinification inox 316L

[Voir la page produit](#)

### Description

Ce microvinificateur en acier inoxydable est une petite cuve de vinification de fabrication 100% inox 316L. Matériel professionnel de finition soignée, ce contenant subit, après réalisation, un électropolissage intérieur et extérieur.

La contenance de ces micro-cuves de vinification sont de **50, 70 ou 90 litres**.

Autres contenances : nous consulter

### Caractéristiques

#### CARACTERISTIQUE DE LA CUVE

- Une tôle Acier Inoxydable 316L
- Une virole lisse soudée TIG
- Un fond plat D460 en 10/10e
- Une épaisseur de 10/10e
- Un dessus légèrement conique soudé bord à bord à la virole par le même procédé avec collerette
- Une ouverture de D200mm au centre du dessus
- Une bride de 4mm d'épaisseur soudée sur le diamètre 200mm
- Un renfort à la base
- Un embout pour fixation par raccord SMS d'un robinet DN25 soudé au-dessus du renfort
- Des soudures intérieures du récipient effacées.
- Une finition décapée/passivée
- Contenances standard : **50, 70 ou 90 litres**

**OPTION** : Finition d'électro-polissage au lieu de décapé/passivé

#### CARACTERISTIQUE DE LA COLONNE

- Tôle Acier Inoxydable 316L : tube D202 épaisseur 1mm
- Epaisseur du tube roulé soudé 10/10<sup>e</sup>
- 4 brides d'épaisseur de 4mm soudées sur tube
- Un couvercle
- Tube DN50
- Bouchon femelle DN50
- Vis inox M8, écrou inox, papillon inox
- Soudures de la colonne décapées / passivées

#### OPTIONS :

- Finition d'électro-polissage au lieu de décapé passivé
- Possibilité de réaliser la cheminée en 1 partie