

DEPÓSITOS INOX SIEMPRE LLENOS FONDO PLANO INCLINADO 5% ACABADO ALIMENTARIO

Depósitos siempre llenos, para evitar cámara de aire en su interior, con fondo plano inclinado 5% indicados para vinificación con hollejos o pieles y almacenamiento. A diferencia de los modelos con fondo cónico, una vez terminada la fermentación y el desvinado, la boca de hombre y el fondo inclinado hasta la puerta facilitan la labor de extracción. Rejilla colador interior para los remontados. Se pueden fabricar en esta línea depósitos autovaciantes automatizados con hélice y fondos cónicos con puertas de guillotina (hidráulicas o neumáticas).

Opcional: adaptación de agitadores, inertización, tubo de limpieza exterior con ducha interior, camisas térmicas, busca claros... (bajo pedido).

Material de construcción todo en acero inoxidable 304l, posibilidad de construcción en 316l bajo pedido.

ACABADOS: *Chapa inox: acabado interior pulido alimentario y exterior adamascado. Grosor de la chapa del cuerpo 1,5 hasta 1.500ltrs y 2mm capacidades superiores.

*Soldaduras TIG con gas inerte, decapadas, pasivadas, cepilladas.

*Identificación y homologación: Registro sanitario industrias y productos alimentarios RSPAC 3905561/CAT. Según la conformidad y lo dispuesto por el art. 4 5º párrafo de D.L. 25/01/92 num.108 y directiva CEE 89/109. Placa identificativa de fabricación, cubicaje e identificación.

DETALLE *Parte superior: Perfil tubular de refuerzo periférico. Tapa flotante en inox. Anclajes de sujeción de cuerda para la tapa. Válvula de seguridad de doble efecto (presión/depresión) en plástico. Soporte para brazo con poleas. Brazo giratorio con pomo y poleas para el paso de la cuerda.

*Cilindro: Soporte del cabrestante de recogida de la cuerda. Kit siempre lleno completo. Nivel completo rosca DN15 con grifo inox 304l con manguera de plástico DN15, con perfil calibrado de capacidad general. Placa de características e identificación. Apoya escaleras. Salida aplicación Grifo toma muestras en inox tapón DN15. Boca inferior rectangular 430x310 con apertura exterior, completa con junta, volante de cierre y pernos.

*Dimensiones de la referencia pulido alimentario DESPIM

Vaina porta termómetros 1/2" frontal, otra posterior para sonda.

Camisa de intercambio térmico envolvente con racord 1/2"gas. Rosca posterior con tapón para sonda PT100. Rejilla colador interior con salida exterior válvula mariposa macho NW 50 para facilitar el remontado y retención de los hollejos.

***Parte inferior:** Fondo plano inclinado 5% con pendiente hacia la parte frontal. Salida del vaciado total al lado de la boca inferior en el fondo válvula mariposa inox 304 salida macho NW 50. Pies troncocónicos con tuerca y pernos regulables para una perfecta alineación (+ / - 60mm). Con platinas de soporte en suelo inox diámetro 60mm hasta 2.000ltrs y 110ltrs.



MATE 15% DESCUENTO
Ref: DESPID



PULIDO 15% DESCUENTO
Ref: DESPIZ
DESPIM

ALMACENAMIENTO Y VINIFICACION

Capacidad	MEDIDAS APROXIMADAS		Espesor Chapa	Nº Patas	Altura Camisa Frío	Chapa Mate	Alimentario
	Diámetro	Altura					
1.000 L	1.000 mm	1.700 mm	0,8 mm	3	500 mm		
1.500 L	1.000 mm	2.400 mm	1 mm	3	500 mm		
2.000 L	1.000 mm	2.900 mm	1 mm	3	400 mm		
2.500 L	1.190 mm	2.650 mm	1 mm	3	400 mm		
3.000 L	1.600 mm	2.000 mm	1,5 mm	3	500 mm		
3.500 L	1.190 mm	3.400 mm	1 mm	3	400 mm		
4.500 L	1.600 mm	2.500 mm	1,5 mm	3	500 mm		
5.000 L	1.600 mm	3.000 mm	1,5 mm	3	400 mm		
10.000 L	2.420 mm	2.895 mm	2 mm	5	500 mm		

CONFIRME LAS MEDIDAS CON EL ASESOR COMERCIAL, ANTES DE REALIZAR LA COMPRA