



Sodipia
cuves polyester



Sodipia
cuves polyester



CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS "Cognaçaises"

Gamme de 50 à 400 HL

La gamme SODIPIA, c'est aussi :

- Cuves à engrais liquide.
- Cuves viticoles "Cognaçaises", fond plat version mono ou duo.
- Cuves viticoles "teintées dans la masse", fond plat, version mono ou duo.
- Cuves à effluents
- Cuves industrielles...

CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS "Cognaçaises"

**Nouveau
revêtement extérieur
résistance renforcée**

Gamme de 50 à 400 HL

**Intérieur glacé
(anti-tartre)**

**Fiche d'alimentarité
jointe**



ÉQUIPEMENT STANDARD

- 2 anneaux de levage en inox.
- 1 cheminée Ø 500 - Hauteur 300 - Centrée.
- 1 soupape pression-dépression en PVC.
- 1 dégustateur inox.
- 1 barreau d'échelle inox.
- 1 barreau de maintien en inox au-dessus de la porte.
- 1 porte rectangulaire de vinification (ouverture extérieure) inox 304L, 410 x 530.
- 1 trappe basculante et pivotante, inox 316L, Ø 500.
- 1 tirage au clair papillon inox 316 L, Ø 70.
- 1 vidange totale papillon inox 316 L, Ø 70.
- 1 peinture blanche de surface.
- 1 bande de niveau translucide graduée.
- 3, 4 ou 5 pieds en fonction de la capacité de la cuve. (fixation en option)
- 1 plaque constructeur
- 1 notice d'utilisation

ÉQUIPEMENT EN OPTION

- Support passerelle.
- Coude décanteur.
- Vanne Ø 70 à boule

Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer à tout moment dans l'intérêt de satisfaire nos clients. Photos non contractuelles.
* Autres capacités, nous consulter.

Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer à tout moment dans l'intérêt de satisfaire nos clients. Photos non contractuelles.
* Autres capacités, nous consulter.

CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS

"Cognaçaises"

Gamme de 50 à 400 HL

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES
Toit et fond : Bombé - Hauteur cheminée : 300 mm - Hauteur sous vidange : 540 mm.

	Ø EXTÉRIEUR (mm)	VOLUME (HL)	HAUTEUR VIROLE (mm)	HAUTEUR TOIT / FOND (mm)	HAUTEUR PIEDS (mm)	HAUTEUR TOTALE AVEC ÉVENT(mm)	POIDS (kg)
TRANSPORT LIBRE	2050	50	1250	410	1050	3096	250
	2050	80	2200	410	1050	4176	280
	2050	100	2840	410	1050	4816	330
	2550	100	1510	480	1050	3610	370
	2550	125	2020	480	1050	4120	400
	2550	150	2530	480	1050	4630	470
	2550	200	3550	480	1050	5650	620
	2550	250	5480	480	1050	7580	750
TRANSPORT VITESSE LIMITÉE	3060	200	2125	580	1050	4393	640
	3060	250	2825	580	1050	5093	750
	3060	300	3530	580	1050	5798	800
	3060	350	4235	580	1050	6503	950
	3060	400	4935	580	1050	7203	1050

Les informations contenues dans cette notice sont données à titre indicatif et sont susceptibles d'évoluer à tout moment dans l'intérêt de satisfaire nos clients. Photos non contractuelles.
* Pour d'autres capacités, nous consulter.

OPTIONS

Cornière SVR par fixation de la cuve au sol, jusqu'a 250 hl
Cornière SVR par fixation de la cuve au sol, jusqu'a 400 hl
Cheminée Ø 500 Hauteur maxi 900 mm en remplacement cheminée Ø 500 Hauteur 300 mm
Boule de lavage Ø 65 toute percée avec raccord double mâle mâcon DN 53
Raccord double mâle mâcon Ø 50 posé sur piquage bride carré 120x120 sur la cheminée
Coude décanteur inox 304L Ø 50
Coude décanteur inox 304L Ø 70
Crochet inox 304 pour canne de lavage
Cuve DRIRE/LNE - Approbation de plan par type de cuve (1 seule approbation par série de cuves)
Cuve DRIRE/LNE - Option accessoires par cuve (à multiplier par le nombre de cuves)
Patte à fagot sur fond de cuve
Piquage supplémentaire sur virole 100 x 100 bride carrée
Piquage supplémentaire sur virole 120 x 120 bride carrée
Piquage supplémentaire bride ronde DN 80, 100, 125, 150 posé sur la virole
Piquage renforcé supplémentaire bride ronde posé sur la virole DN 80, 100, 125, 150
Piquage supplémentaire bride ronde DN 80, 100, 125, 150 sur le coté d'un caisson de porte de vinification
Porte autoclave inox 304L rectangulaire en remplacement d'une porte de vinification inox 304L rectangulaire sur virole
Porte ovale inox 316L en remplacement de la porte de vinification rectangulaire inox 304L sur virole
Porte rectangulaire autoclave sur la virole en plus de la porte de vinification
Bavette inox 304L pour porte de vinification rectangulaire posée sur virole
Retour de niveau inox GARNIER-GEFFROY sur cheminée
Retour de niveau inox ELICA sur cheminée
Robinet de niveau inox GARNIER-GEFFROY en remplacement du robinet inox
Robinet dégustateur inox GARNIER-GEFFROY en remplacement du robinet inox
Rallonge inox de degustateur longueur 200 mm
Support passerelle en fibre sur le fond supérieur (pour cheminée centrée) pour Ø 3000
Support passerelle en inox sur la virole (empreinte seule) - Hauteur 900 mm
Support passerelle en inox sur la virole (empreinte + partie démontable) - Profondeur 800 mm
Thermomètre digital -20°/+70 ° pour contrôle des températures avec traversée de cloison et doigt de gant
Thermomètre mécanique -20°/+80° pour contrôle des températures avec traversée de cloison et doigt de gant
Traversée de cloison avec doigt de gant sur virole - Longueur : 200 mm - seule
Vanne à boule Ø 50 inox en remplacement vanne papillon Ø 70 inox 316L
Vanne à boule Ø 70 inox en remplacement vanne papillon Ø 70 inox 316L
Vanne à boule Ø 70 bronze chromée en remplacement vanne papillon Ø 70 inox 316L
Vanne papillon Ø 50 inox 316L en remplacement vanne papillon Ø 70 inox 316L
Ensemble de 2 piquages bride ronde DN 50sur le toit avec presse étoupes
Montage thermotube modèle standard : 2 piquages DN 50 sur toit, 1 rallonge de thermotube maxi 1500 mm, 1 jeu d'équerres largeur 500 mm (thermotube non compris)
Montage thermotube modèle inversé : 1 piquage DN 50 sur toit, 1 rallonge de thermotube, 1 rallonge pour entrée, 1 rallonge pour sortie, 2 piquages DN 50 en façade (thermotube non compris)

Toute option supplémentaire fera l'objet d'une consultation spéciale