



*Capacités
12 à 96 hectolitres.*

Modèle représenté :
Cuve SE 33 HL, option isotherme.
Modèle déposé.

Cuve de vinification Elliptique SE Une forme optimisée pour la vinification des vins blancs et rosés !

Grâce à sa nouvelle conception, notre cuve de vinification elliptique SE permet la réalisation des vinifications dans un encombrement réduit.

Une **forme elliptique optimisée** pour un encombrement réduit.

Un **gain de temps** pour les opérations de débourbage et de collage.

L'option **isolation** par mousse polyuréthane injectée pour des **économies d'énergie et la suppression de la condensation.**

Une **construction en Inox recuit brillant** garantissant une hygiène parfaite.

Un meilleur échange dans l'élevage des vins rouges sur lies.

L'option **circuits d'échanges thermiques soudés laser** pour une performance optimale.

Cuve de vinification Elliptique SE

Descriptif :

Cuve de vinification horizontale avec forme elliptique, sur pieds réglables.

Cuve en acier inoxydable 304 ou 316L, finition cuverie intérieure recuit brillant.

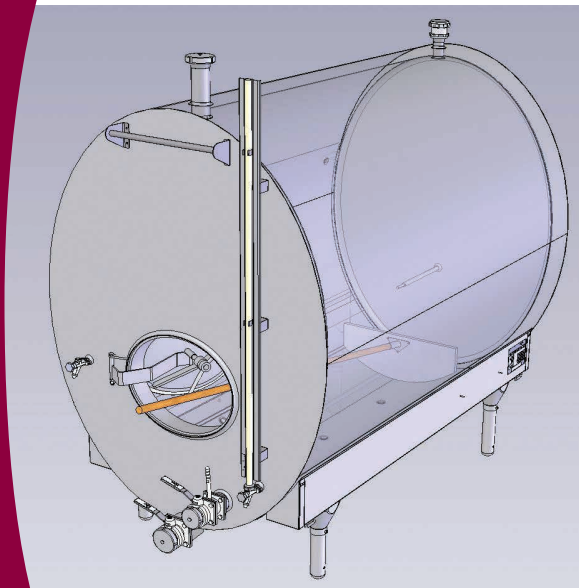
Options et accessoires :

Large choix d'équipements.

Cuve isotherme avec mousse polyuréthane injectée et enveloppe extérieure en acier inoxydable 304.

Circuits d'échanges thermiques pour liquide caloporteur.

Raclette spécifique en polyéthylène.



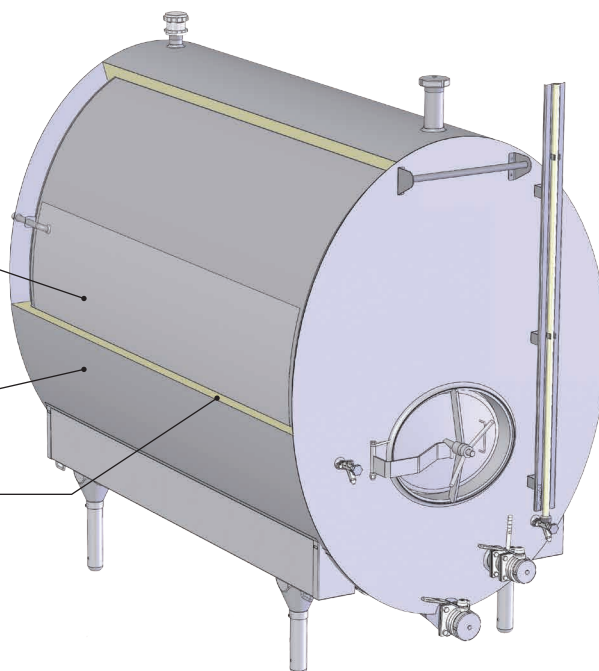
	ELLIPSE 1050 X 1400 mm*	ELLIPSE 1260 X 1680 mm*	ELLIPSE 1435 X 1900 mm*
Capacités	12HL 15HL 18HL 23HL 29HL 35HL	16HL 20HL 25HL 33HL 41HL 50HL 58HL 66HL	32HL 42HL 53HL 64HL 75HL 85HL 96HL
Profondeur (mm)	De 1400 à 3400	De 1400 à 4400	De 1900 à 4900

* Dimensions ellipse : +100mm version isotherme

Circuit d'échange thermique soudé laser avec faible volume de liquide caloporteur.

Cuverie extérieure avec tôles inox polies.

Isolation mousse polyuréthane injectée haute densité.



ROUTE DE FOGÈRES • 53120 GORRON • FRANCE
TÉL. (+33) (0)2 43 08 49 49 • FAX (+33) (0)2 43 08 66 19
serap-industries@groupe-serap.com • www.groupe-serap.com



ISO 9001
ISO 14001

WP-4S-F01-1-A éd.09-15