



Sodipia
cuves polyester



CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS « COGNAÇAISES »

Gamme de 50 à 400 HL

Joint EPDM
Alimentaire

Intérieur glacé
(anti-tartre)
Fiche d'alimentarité jointe

Pied Nouveau Design
avec vis vérin réglables



Equipements standards :

- 2 anneaux de levage en inox.
- 1 cheminée décentrée sur l'avant Ø 500mm hauteur 300mm.
- 1 soupape pression-dépression en PVC.
- 1 dégustateur inox.
- 1 barreau d'échelle inox.
- 1 barreau d'accès inox.
- 1 porte rectangulaire de vinification 410 x 530mm inox 304L avec ouverture extérieure.
- 1 trappe basculante et pivotante Ø 500mm inox 316L.
- 1 vanne de tirage au clair papillon Ø 70mm en inox 316L.
- 1 vanne de vidange totale papillon Ø 70mm en inox 316L.
- 1 peinture blanche de surface Ral 9003.
- 1 bande de niveau translucide graduée.
- 4 ou 5 pieds en fonction de la capacité de la cuve avec système de vis vérin réglables en hauteur.
- 1 plaque constructeur.
- 1 étuvage de la cuve avec certificat d'alimentarité.
- 1 notice d'utilisation.

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.



Sodipia
cuves polyester



CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS « COGNAÇAISES »

Gamme de 50 à 400 HL

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES (pour 1 cuve) :

DIAMETRE EXTERIEUR (mm)	VOLUME (HL)	HAUTEUR VIROLE (mm)	HAUTEUR TOIT/FOND (mm)	HAUTEUR TOTALE AVEC EVENT (mm)	POIDS (kg)
2 050	50	1 250	410	3 096	250
	80	2 200		4 176	280
	100	2 840		4 816	330
2 550	100	1 527	480	3 610	370
	125	2 037		4 120	400
	150	2 547		4 630	470
	200	3 567		5 650	620
	250	4 565		6 648	750
3 060	200	2 125	580	4 433	640
	250	2 825		5 133	750
	300	3 530		5 838	800
	350	4 235		6 503	950
	400	4 935		7 203	1 050

Les profils du toit et du fond sont bombés de type GRC.

La hauteur sous vidange est de 540mm.

Les pieds mesurent 1050mm.

Ces cuves sont destinées au stockage des vins de titre alcoolique <15%.

La densité du produit ne doit pas dépasser 1,1.

Le revêtement intérieur est de type gelcoat isophtalique permettant un stockage de produit dont le pH doit être compris entre 3 et 9 et la température maximum 45°C.



Sodipia
cuves polyester



CUVES FIBRE VINICOLES SUR PIEDS « COGNAÇAISES »

OPTIONS :

Fixation par ancrages mécaniques de la cuve au sol
Cheminée Ø 500mm hauteur maxi 900mm en remplacement d'une cheminée Ø 500mm hauteur 300mm
Boule de lavage Ø 65mm toute percée avec raccord double mâle mâcon DN53
Raccord double mâle mâcon Ø 50mm posé sur piquage bride carrée 120 x 120mm sur la cheminée
Coude décanteur inox 304 Ø 50mm
Coude décanteur inox 304 Ø 70mm
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 100mm bride carrée
Piquage supplémentaire sur virole 120 x 120mm bride carrée
Piquage supplémentaire bride ronde DN80, 100, 125, 150 posé sur la virole
Piquage renforcé supplémentaire bride ronde DN80, 100, 125, 150 posé sur la virole
Piquage supplémentaire bride ronde DN80, 100, 125, 150 sur le côté d'un caisson de porte de vinification
Porte autoclave inox 304L rectangulaire en remplacement de la porte de vinification inox 304L rectangulaire posée sur la virole
Porte ovale inox 316L en remplacement de la porte de vinification rectangulaire inox 304L posée sur la virole
Porte supplémentaire rectangulaire autoclave posée sur la virole en plus de la porte de vinification
Bavette inox 304L pour porte de vinification rectangulaire posée sur la virole
Retour de niveau inox ELICA sur cheminée
Robinet de niveau inox GARNIER-GEOFFROY en remplacement du robinet inox
Robinet dégustateur inox GARNIER-GEOFFROY en remplacement du robinet inox
Rallonge inox de dégustateur longueur 200mm
Support passerelle en fibre posé sur le fond supérieur (pour cheminée centrée) maxi Ø 3 000mm
Support passerelle en inox hauteur 900mm profondeur 800mm posé sur la virole (empreinte seule)
Support passerelle en inox hauteur 900mm profondeur 800mm posé sur la virole (empreinte + partie démontable)
Thermomètre digital -20°C/+70°C pour contrôle des températures avec traversée de cloison et doigt de gant
Thermomètre mécanique -20°C/+80°C pour contrôle des températures avec traversée de cloison et doigt de gant
Traversée de cloison avec doigt de gant longueur 200mm sur virole -seule
Vanne à boule Ø 50mm inox 304L en remplacement de la vanne papillon Ø 70mm inox 316L
Vanne à boule Ø 70mm inox 304L en remplacement de la vanne papillon Ø 70mm inox 316L
Vanne à boule Ø 70mm inox 316L en remplacement de la vanne papillon Ø 70mm inox 316L
Vanne à boule Ø 70mm bronze chromée en remplacement de la vanne papillon Ø 70mm inox 316L
Vanne papillon Ø 50mm inox 316L en remplacement de la vanne papillon Ø 70mm inox 316L
Ensemble de 2 entretoises sur le toit
Montage thermotube modèle standard 2018 : 2 entretoises sur le toit, 1 rallonge de thermotube maxi 1 500 mm, 1 jeu d'équerres longueur 500mm (thermotube non compris)
Montage thermotube modèle inversé 2018 : 1 rallonge de thermotube avec purgeur d'air, 1 rallonge pour l'entrée, 1 rallonge pour la sortie (thermotube non compris)

TOUTE OPTION SUPPLEMENTAIRE FERA L'OBJET D'UNE CONSULTATION SPECIALE



Siège social et usine :
108, route de Bassy 24400 St Médard de Mussidan
Tél : 05 55 80 12 42 Fax : 05 55 80 14 56

Administration des ventes, comptabilité :
49, route de Cognac BP 10013 17520 Jarnac-Champagne
Tél : 05 46 49 53 42 Fax : 05 46 49 52 20



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 simple paroi et double paroi.
- ★ Cuves de stockage Lactosérum ou Perméat de sérum.
- ★ Cuves viticoles « Cognacaises » fond plat, version mono ou duo.
- ★ Cuves viticoles « teintées dans la masse » fond plat, version mono ou duo.
- ★ Cuves à effluents.
- ★ Cuves industrielles...

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.