

## Industrias Céspedes:

### Cubas autovaciantes en acero inoxidable calidad AISI 316 1.000 a 2.000 Litros con camisa de refrigeración:

#### Aplicaciones:

- Fermentación, maceración y elaboración de vinos con el orujo gracias a su boca especial que facilita el sangrado y la descarga manual de los mismos.
- Una vez terminada la fermentación se usa para conservar el vino y aceites como cualquier cuba estándar.

#### Accesorios:

- Boca superior de 400 mm. Ø con junta de caucho.
- Válvula de seguridad de doble efecto.
- Termómetro de 0 a 50<sup>a</sup> C.
- Catavinos.
- Válvula mariposa DIN salida de líquidos limpios.
- Válvula mariposa DIN salida de turbios.
- Boca autovaciante de 400 mm. Ø con rejilla interior de sangrado.
- Patas de 400 mm. de altura. La altura de las patas puede modificarse a petición del cliente.

#### Características técnicas:

- Todas las partes en contacto con el líquido están construídas en chapa de acero inoxidable calidad AISI 316.
- Fondos con los bordes curvados interiormente para facilitar la limpieza.
- Soldaduras totalmente pasivadas y pulidas tanto interior como exteriormente.
- Boca especial con rejilla que facilita el sangrado y la descarga manual de los orujos.

#### Dimensiones:

Capacidad	Altura Cuerpo	Altura Total	Diámetro	Espesor de chapa	Ancho Camisa (mm).	Superficie Camisa m <sup>2</sup>
1.000 L	1.200 mm	1.950 mm	990 mm	1,5 mm	500	1,6
1.500 L	1.500 mm	2.250 mm	1.100 mm	1,5 mm	500	1,7
2.000 L	1.500 mm	2.270 mm	1.270 mm	1,5 mm	500	2