

CS5

Fermentatore Tinox



Progettato per la massima naturalità

Prodotto in acciaio inox certificato di prima qualità, secondo le tecnologie più avanzate del settore, si impone per efficienza, funzionalità, praticità e ricerca nel design, ampliando la gamma dei moderni impianti di fermentazione.

E' corredato di tasche di termocondizionamento del tipo a circuito stampato di nostra esclusività e degli ulteriori accessori necessari per il controllo automatizzato della temperatura di fermentazione del vino.

La sua particolare forma tronco-conica consente, dopo la fase di svinatura ed in rapida successione, la naturale discesa per gravità del cappello della vinaccia, che si rompe in maniera naturale, delicata ed omogenea (senza l'apporto della doppia crociera per il delestage) fino a sedimentarsi sul fondo del fermentatore.

Designed to be absolutely natural

Made from certified top quality stainless steel, our fermenters are built with the most advanced technologies in the oenological sector. They are efficient, functional, practical and attractively styled, invaluable additions to our range of modern fermentation equipment.

The CS5 Tinox fermenter comes with our own exclusive printed circuit cooling plates and other accessories required for automatic control of the wine fermenting temperature.

The special “truncated cone” shape facilitates natural gravitational descent of the marc immediately after drawing off and allows it to break up naturally, delicately and homogeneously (without requiring the double cross for delestage) so that it deposits as a sediment on the bottom of the fermenter.

Orienté vers le naturel

Produit en acier inox certifié de toute première qualité, selon les technologies les plus avancées du secteur, il s'impose par son efficacité, sa fonctionnalité, sa praticité et son graphisme recherché. Il peaufine la gamme des installations de fermentation modernes.

Il est équipé de nos poches climatisantes exclusives du type à circuit imprimé et d'autres accessoires nécessaires pour le contrôle automatique de la température de fermentation du vin.

Sa forme tronconique particulière rend possible la descente en succession rapide par gravité du chapeau du marc après décuvage. Le chapeau du marc se rompt de façon naturelle, délicate et homogène (sans l'intervention du double croisillon pour délestage) pour ensuite se déposer sur le fond du fermenteur.

Спроектирован для натурального производства

Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, обработанной по всем правилам производственного процесса, отличается надежностью, технологичностью, практичностью и элегантностью дизайна. Расширяет ассортимент современных установок ферментации компании Cadalpe Service.

Комплектуется карманами термокonditionирования с печатной схемой нашего эксклюзивного производства и другими устройствами для контроля над температурой ферментации.

Специальная форма усеченного конуса обеспечивает, после фазы отделения вина от мезги и сразу после него, естественное опускание самотеком шапки, которая разрушается натуральным образом, плавно и равномерно (без использования двойной крестовины для делестаж) и оседается на дне ферментатора.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA DONNÉES TECHNIQUES ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Capacità	Capacity	Contenance	Объем	HI	30	50	75	100	120
Diametro	Diameter	Diamètre	Диаметр	mm	1250/1900	1500/2000	1740/2200	2000/2500	2000/2500
Altezza fasciame	Plating height	Hauteur jaquette	Высота обечайки	mm	1500	2000	2500	2500	3000
Altezza totale	Total height	Hauteur totale	Общая высота	mm	2650	3150	3170	3200	3700
Peso totale	Weight	Poids	Общий вес	Kg	250	320	460	540	610

Misure puramente indicative - Cadalpe Service produce esclusivamente su commessa e può sviluppare qualsiasi misura richiesta.