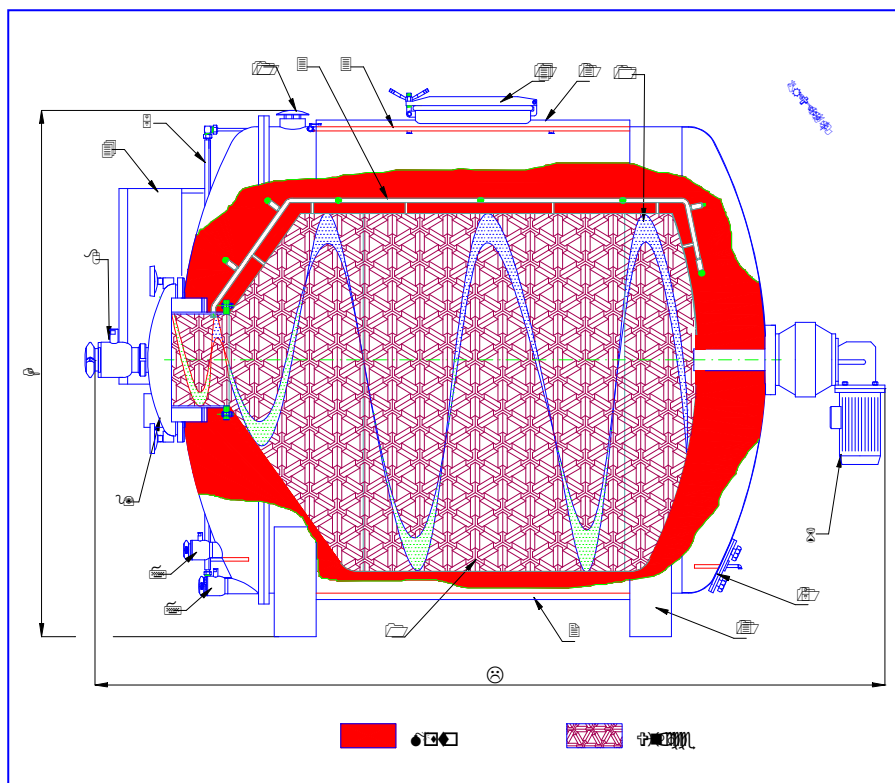


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

VINIFICATEUR À CHAPEAU SUBMERGÉ "GIOIELLO"

LEGENDE – ACCESSOIRES DE SERIE

1	Panier grillé
2	Bac de confinement
3	Conduits de lavage
4	Panneau électrique dans un boîtier enInox
5	Indicateur de niveau
6	Groupe motoréducteur
7	Vanne pour le déchargement de moût
8	Vanne pour le chargement écrasé
9	Porte d'déchargement marc de raisin
10	Vis Intérieur
11	Vanne de pression
12	Thermorégulation isolée
13	Jupe de soutien
14	Porte d'inspection supérieure
15	Porte d'inspection inférieure
	Macro Oxygénateur
	Dégustateur
	Sonde thermométrique
	Inverter



CAPACITE		TAILLE					Soupape de charge	Vanne de vidange
Nom.	Eff.	Diamètre de la cuve Ø	C.Cil Hc	Hauteur Ht / Hm	Largeur Gt / Gm	Longueur Lt / Lm		
hl	hl	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm
45	47	1600	2000	1785 / 1905	1700 / 1700	3050 / 3450	GAR80	GAR100
90	91	2150	2000	2345 / 2450	2250 / 2250	3400 / 3700	GAR80	GAR100
125	127	2150	3000	2345 / 2450	2250 / 2250	4400 / 4700	GAR80	GAR100
175	175	2500	3000	2695 / 2800	2600 / 2600	4500 / 4800	GAR80	GAR100
180*	182	2150	4500	2345 / 2450	2250 / 2250	5900 / 6200	GAR80	GAR100
255	259	3000	3000	3245 / 3350	3100 / 3100	4700 / 5000	GAR80	GAR100
365	365	3000	4500	3245 / 3350	3100 / 3100	6250 / 6550	GAR80	GAR100