

## CUVE MATURATION GOAVEC - 3 COMPARTIMENTS X 1000 L - CUV153



### Prix

12 600€ HT

### Caractéristiques techniques

**N° article :** CUV153

**Hauteur (mm) :** 2200

**Or :** 1021362

**Volume (Litres) :** 3000

**Agitation Tripale :** OUI

**Cuve hauteur virole (mm) :** 1470

**Cuve hauteur vidange (mm) :** 140

**Isolation virole :** oui

**Nombre de pieds :** 4

**Puissance Moteur (kW) :** 1.1

**Vitesse Moteur-Réducteur :** 1400

### Description du produit

Cuve rectangulaire de maturation 3 compartiments x 1000 L.

Très belle cuve - Ultra propre.

Spécialement conçue pour la maturation de crème fraîche, crème glacée, yaourt étuvé ou à boire.

Construction tout inox.

Isolation virole et fond.

Agitation par compartiments.

Piquage sonde de niveaux + PT100.

Avec trappe d'accès étanche diamètre 450 mm

6 Boules de nep : 2 par compartiments.

Dimensions unitaires intérieures des cuves : L 1010 x l 1000 x H 1250 mm

Dimensions cuves : H-2200 mm x L-3240 mm x l-1130 mm

Hauteur virole : 1470 mm

Hauteur vidange : 140 mm

Diamètre sortie vidange : 51 mm

Vidange en façade



Service Commercial et Administratif CPFI

Tel. : +33 (0)6 32 72 95 66

@ : contact@cpfi-inox.com

Atelier - Entrepôt CPFI

16 chemin de Boussey

Z.I de Vieuville - 27750 La Couture-Boussey

FRANCE