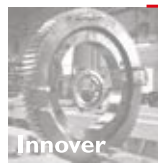




œno concept

Epernay - Champagne - France



Innover



Développer



Fabriquer



Distribuer

CONCEPTEUR & INTÉGRATEUR DE PROCESS VINOLES



Fondoir

Mélange la caséine,
le sucre et la bentonite

Multi-fonction - Efficace - Mélange rapide
et contrôlé - Fabriqué en France

Procédé breveté :
mélange rapide et
homogène grâce à son
système d'agitation unique



Fondoir

Mobile
compact
et efficace



REMUAGE
RIDLING



STOCKAGE
STORAGE



PRESSURAGE
WINEPRESS



VINIFICATION
WINERY

Fonddoir

Le seul fonddoir à sucre déplaçable !
Mélangez la caséine, le sucre, la bentonite
et bien d'autres produits.



RAPIDE

Ce fonddoir à sucre vous permet de réaliser des fontes de sucre en big bag de 750 à 1 000 kg en 15 minutes seulement.

FACILE

Plus besoin de porter de sac, une seule personne pour réaliser le chargement du fonddoir.

EFFICACE

Aucune rétention de sucre en fond de cuve.

POLYVALENT

Possibilité de mélanger la bentonite, le sucre ou la caséine et de laisser en suspension même à volume réduit dans le fonddoir.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

316 L - Matière : acier inoxydable type 23 CND 17.11.02.

1 règle de niveau millimétrée inox + 1 robinet de niveau inox.

1 tubulure de vidange totale DN 50 + vanne à boule. Passage intégral DN 40 inox en bas de cuve.

4 pieds inox avec roulettes Ø120 (2 fixes et 2 pivotantes).

1 arbre inox Ø30 horizontal équipé de cerceaux inclinés pour brassage.

1 moto réducteur 1,1 Kw vitesse de sortie 70 tr/mn.

1 coffret disjoncteur contacteur 4A Marche/Arrêt.

Options

2 couvercles basculants en tôles inox brossées.

Possibilité de **variation de vitesse** par variateur mécanique ou électrique.

Circuit d'échange thermique chaud/froid.

3 modèles disponibles (autres formats sur étude).



Encombrement

Dimensions	7hl	18 hl	26 hl
Longueur	1660	2010	2010
Largeur	800	1060	1370
Hauteur	1060	1830	1980

S.A.S. OENO CONCEPT - Tél. (33) 03 26 51 14 00 - commercial@oenoconcept.com
1, rue de la Noue St Nicolas - CS 90353 Mardeuil - 51334 Epernay Cedex - FRANCE

www.oenoconcept.com



Les industriels de la Champagne
au service de l'effervescence