

CUBAS DE VINO HECHAS DE ACERO INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN

El material ideal para la viticultura es el acero inoxidable. Por ésta razón, las cubas de vino UCON están fabricadas de acero al cromo-níquel, material-DIN 1.4301 (AISI 304), haciendo que el tratamiento de la uva de viñedo sea menos problemático y por consiguiente confiable, garantizando limpieza en el proceso de recolección y transporte del producto desde el campo a la planta de producción. Las cubas de vino UCON se acoplan a las condiciones de operación en la viticultura moderna.

De acuerdo con la regulación EG no. 1935/2004

VENTAJAS:

- Incuestionable resistencia a la corrosión
- Limpieza fácil
- Excelentes características anti microbiológicas:
Se garantiza la conservación del sabor natural de las uvas, su sabor no se pierde, no se combina con el de otros materiales.
- Fácil manejo
- Bajo peso
- No necesitan mantenimiento
- Durabilidad inmejorable
- Poco espacio requerido (son apilables, pueden colocarse una dentro de otra)
- No es sensible a los cambios climáticos

DATOS TÉCNICOS:

Capacidad	aprox. 700 l
diámetro libre arriba	aprox. 960 mm
diámetro externo arriba	aprox. 1010 mm
diámetro externo de campana	aprox. 900 mm
Altura total	aprox. 1050 mm
Peso	aprox. 32 Kg

Además, medidas y capacidades solicitadas.

CONTÁCTENOS

AMÉRICA

UCON S.A.
www.ucon-sa.com
k.renner@ucon-sa.com
Tel. 00593 – 2 603 4544

ALEMANIA

UCON AG
Containersysteme KG
www.ucon.de
robert.mueller@ucon.de
Tel. 0049 7831 77-204