



Le Batti

FERMENTER BARRELS



lanuovasansone.com | sansonestore.com



SANSONE[®]
contenitori per alimenti



BOTTI SALDATE
FONDO CONICO
con tappo di scarico e supporto

Web Logging .it

Conical fermenter with welded barrel
(including drain plug and stand)

lanuovasansone.com

Botti saldate fondo conico (con tappo di scarico e supporto)

Conical fermenter with welded barrel (including drain plug and stand)



SALDATE FONDO CONICO.
Il materiale usato per la produzione dei contenitori saldati a fondo conico con tappo di scarico, è l'acciaio 18/10 - AISI 304, che garantisce un utilizzo ottimale dei contenitori stessi sia dal punto di vista della durata e sia dal punto di vista dell'igiene. Il fondo conico facilita la pulizia ed evita il deposito di materie organiche e residui, maggiori responsabili della formazione di colonie batteriche. I contenitori a fondo conico sono disponibili in 2 versioni: -Finitura Liscia - Finitura fiorettata.
-Il rubinetto, il supporto, il galleggiante ad olio e pneumatico, la pompa con manometro e il raccordo allungato, sono previsti come accessori.

Conical fermenter with welded barrel. The material used for the production of welded conical fermenter barrels (including the drain plug) is 18/10 - AISI 304 steel. This guarantees optimal use of the containers in terms of quality, duration and hygiene. The conical shape of the fermenter barrel makes it easy to clean and prevents deposition of organic matter and residues which are responsible for the formation of bacteria. Two versions of conical fermenter barrels are available: -Smooth finish - Marble finish. The tap, stand, Airlocks (oil and pneumatic), pressure gauged pump and extended connector are available as accessories.

CUVES A FOND CONIQUE SOUDÉ. Ces cuves à fond conique soudé sont fabriquées en acier inoxydable 18/10 AISI 304 et sont munies d'un bouchon de vidange, ce qui garantit une utilisation optimale du conteneur tant sur le plan de la longévité que sur celui de l'hygiène. Le fond conique facilite le nettoyage et empêche le dépôt des matières organiques et des résidus, principaux responsables de la formation des colonies bactériennes. Les cuves à fond conique sont disponibles en deux finitions : lisse ou à décor fleuri. Accessoires supplémentaires prévus en option: robinet, support, flotteur à huile et pneumatique, pompe avec manomètre, raccord allongé.

GESCHWEISSTE konischen boden. Das Material für die Herstellung von Behältern verschweisst konischen Boden verwendet mit Ablassschraube ist 18/10 Stahl - AISI 304, garantiert eine optimale Nutzung der Container sowohl aus der Sicht der Dauer und sowohl aus der Sicht der Hygiene. Der konische Boden für eine einfache Reinigung und verhindert die Ablagerung von organischem Material und Rückstände am meisten verantwortlich für die Bildung von Kolonien Bakterien. Behälter mit konischem Boden sind in zwei Versionen verfügbar:-Smooth Finish - Finish marmoriert.-Der Wasserhahn stand, schwimmende Öl-und Luftpumpe mit Manometer und Anschluss verlängert werden als Zubehör mitgeliefert.

	   	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT	ALTEZZA HEIGHT HAUTER HÖHE	FONDO BASE FOND BODEN	BOCCA OPENING OUVERTURE ÖFFNUNG	ATTACCO RUBINETTO TAP ROBINET HAHN
▶		lt.1000 40,000kg	1480mm	930mm	930mm	1
▶		lt.750 33,500kg	1480mm	800mm	800mm	1
▶		lt.500 24,500kg	1170mm	740mm	740mm	1
▶		lt.400 18,500kg	1020mm	700mm	700mm	1
		lt.300 15,500kg	940mm	640mm	640mm	1
		lt.200 11,500kg	780mm	580mm	580mm	1
		lt.150 10,000kg	660mm	550mm	550mm	1/2
		lt.100 7,000kg	580mm	470mm	470mm	1/2
		lt.80 6,000kg	540mm	420mm	420mm	1/2

OPTIONAL

Botti saldate fondo conico (con tappo di scarico e supporto)
Conical fermenter with welded barrel (with drain plug and stand)



Caratteristiche di serie

Fondo conico
Conical bottom
CPR : predisposizione
saldata per rubinetto

Product features

Welded tap predisposition



Caratteristiche di serie



Supporto in acciaio

Stainless Steel support



Predisposizione
rubinetto

Tap predisposition



Galleggiante ad aria
Pneumatic airlock

Galleggiante ad olio
Enological paraffin-oil
airlock



Camera d'aria per
galleggiante ad aria

Inner tube for pneumatic
airlock



Pompa

Pump



Rubinetto Miele

Stainless Steel Tap for
Honey



Raccordo allungato

Pipe fitting for complete
discharge system



Rubinetto salvagoccia

Stainless steel drip
proof tap



Rubinetto per raccordo

Tap for pipe fitting



Clips

Stainless steel clips

* Pesi, misure, forme, dimensioni ed altri dati sono indicativi e non impegnativi e possono subire delle variazioni o modifiche che la Ditta si riserva di apportare .

* All weights, dimensions, shapes, sizes and other technical specifications are approximate and subject to change. The company reserves the right to apply modifications without prior notice.

* Poids, mesures, formes, dimensions et autres données sont des informations indicatives, non contractuelles et peuvent être sujettes à des variations ou à des modifications que la Société se réserve le droit d'effectuer.

* Gewichte, Größen, Formen, Maße und andere Daten sind nicht bindend und können auf Änderungen oder Modifikationen, dass das Unternehmen das Recht vor, behält sich.



SANSONE[®]
contenitori per alimenti



BOTTI SALDATE
FONDO PIANO
finitura liscia o fiorettata

Web Logging .it

Flat bottom welded fermenter barrels
(smooth or wrought finished)

lanuovasansone.com

Botti saldate fondo piano (finitura liscia o fiorettata)

Flat bottom welded Fermenter barrels (smooth or wrought finished)



I CONTENITORI enologici saldati fondo piano, finitura liscia - finitura fiorettata.

I contenitori enologici saldati a fondo piano a finitura liscia o fiorettata, sono prodotti in acciaio inox 18/10 - AISI 304, secondo le più severe norme di qualità per la conservazione dei liquidi alimentari. Il rubinetto, il supporto, il galleggiante ad olio e pneumatico con la pompa e manometro, sono previsti come accessori.

OENOLOGICAL WELDED FERMENTER BARRELS with flat, smooth or marble finish. The material used for the production of oenological welded fermenter barrels with flat, smooth or wrought finish is 18/10 - AISI 304 (DIN 1,4301) stainless steel in accordance with the highest quality standards. The tap, stand, Airlocks (oil and pneumatic) and pressure gauged pump are available as accessories.

CUVES OENOLOGIQUES A FOND PLAT SOUDÉ.

Les conteneurs oenologiques à fond plat soudé, finition lisse ou à décor fleuri, sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 (DIN 1,4301), respectant les plus sévères normes de qualité pour la conservation des liquides alimentaires. Accessoires supplémentaires prévus en option: robinet, support, flotteur à huile et pneumatique, pompe avec manomètre.

WEINBAUKUNDLICHER behälter mit flachem geschweissten boden und mit marmorierter oder glänzender oberfläche. Dieser Behälter ist nur für Wein oder andere säuerliche und flüssige Lebensmittel verwendbar. Auch hier wird Edelstahl 18/10 - AISI 304 (DIN 1,4301) benutzt. Für die Aufbewahrung von flüssigen Lebensmitteln nach den strengsten gesetzlichen Normen geprüft. Auf Wunsch kann folgendes Zubehör geliefert werden: Fussgestell, Abschlusshahn, automatische Pumpe, Schutzschwimmer.

		PESO WEIGHT POIDS GEWICHT	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	FONDO BASE FOND BODEN	BOCCA OPENING OUVERTURE ÖFFNUNG	ATTACCO RUBINETTO TAP ROBINET HAHN
▶		lt.1000 39,200kg	1480mm	930mm	930mm	1
▶		lt.750 33,000kg	1480mm	800mm	800mm	1
▶		lt.500 24,000kg	1170mm	740mm	740mm	1
▶		lt.400 18,000kg	1020mm	700mm	700mm	1
		lt.300 15,000kg	940mm	640mm	640mm	1
		lt.200 11,000kg	780mm	580mm	580mm	1
		lt.150 9,500kg	660mm	550mm	550mm	1/2
		lt.100 6,500kg	580mm	470mm	470mm	1/2
		lt.80 5,500kg	540mm	420mm	420mm	1/2

OPTIONAL



Botti saldate fondo piano (finitura liscia o fiorettata)
Flat bottom welded Fermenter barrels (smooth or wrought finished)

Caratteristiche di serie - Product features



Predisposizione
rubinetto

Tap predisposition



Supporto in acciaio

Stainless Steel support



Galleggiante ad aria
Pneumatic airlock

Galleggiante ad olio
Enological paraffin-oil
airlock



Camera d'aria per
galleggiante ad aria

Inner tube for pneuma-
tic airlock



Pompa

Pump



Rubinetto salvagoccia

Stainless steel drip
proof tap



Clips

Stainless steel clips

* Pesì, misure, forme, dimensioni ed altri dati sono indicativi e non impegnativi e possono subire delle variazioni o modifiche che la Ditta si riserva di apportare .

* All weights, dimensions, shapes, sizes and other technical specifications are approximate and subject to change. The company reserves the right to apply modifications without prior notice.

* Poids, mesures, formes, dimensions et autres données sont des informations indicatives, non contractuelles et peuvent être sujettes à des variations ou à des modifications que la Société se réserve le droit d'effectuer.

* Gewichte, Größen, Formen, Maße und andere Daten sind nicht bindend und können auf Änderungen oder Modifikationen, dass das Unternehmen das Recht vor, behält sich.



SANSONE[®]
contenitori per alimenti



Web Logging .it

BOTTI AGGRAFFATE

Seam folded fermenter barrels

lanuovasansone.com

Botti aggraffate. Seam folded fermenter barrels.



CONTENITORE enologico aggraffato.

Il Contenitore Enologico Aggraffato in acciaio inox 18/10 - Aisi 304, è fornito con coperchio parapolvere e con predisposizione attacco rubinetto. Il rubinetto, il supporto, il galleggiante ad olio o pneumatico e la pompa con manometro, sono previsti come accessori.

OENOLOGICAL seam folded fermenter barrel.

The oenological seam folded fermenter barrel, made in 18/10 AISI 304 (DIN 1,4301) stainless steel is supplied with a dust protection cap and tap predisposition. The tap, stand, Airlocks (oil and pneumatic) and pressure gauged pump are available as accessories.

CUVES ŒNOLOGIQUES SERTIS.

Les conteneurs œnologiques sertis sont fabriqués en acier inoxydable 18/10 AISI 304 (DIN 1,4301) et sont munis d'un couvercle anti-poussière ainsi que d'un dispositif de raccord pour robinet. Accessoires supplémentaires prévus en option: robinet, support, flotteur à huile ou pneumatique, pompe avec manomètre.

VERKLAMMERTER weinbaukundlicher behälter.

dieser behälter aus Edelstahl 18/10 - AISI 304 (DIN 1,4301) ist mit einem Staubschutzdeckel versehen und für die Verschraubung eine Abschlusshahnes vorhergesehen. Abschlusshahn, automatische Pumpen und Schutzschwimmer sind enthalten.

	 PESO WEIGHT POIDS GEWICHT	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE	FONDO BASE FOND BODEN	BOCCA OPENING OUVERTURE ÖFFNUNG	ATTACCO RUBINETTO TAP ROBINET HAHN
lt.1000	39,200kg	1480mm	930mm	930mm	1
lt.750	31,800kg	1480mm	800mm	800mm	1
lt.500	18,900kg	1020mm	700mm	700mm	1
lt.400	16,300kg	1480mm	930mm	930mm	1
lt.300	13,500kg	940mm	640mm	640mm	1
lt.200	10,300kg	780mm	580mm	580mm	1
lt.150	8,500kg	660mm	550mm	550mm	1/2
lt.100	6,400kg	580mm	470mm	470mm	1/2
lt.80	5,500kg	540mm	420mm	420mm	1/2

OPTIONAL



Botti aggraffate.
Seam folded fermenter barrels.

Caratteristiche di serie



Predisposizione
rubinetto

Tap predisposition



Supporto in acciaio

Stainless Steel support



Galleggiante ad aria
Pneumatic airlock

Galleggiante ad olio
Enological paraffin-oil
airlock



Camera d'aria per
galleggiante ad aria

Inner tube for pneuma-
tic airlock



Pompa

Pump



Rubinetto salvagoccia

Stainless steel drip
proof tap



Clips

Stainless steel clips

* Pesi, misure, forme, dimensioni ed altri dati sono indicativi e non impegnativi e possono subire delle variazioni o modifiche che la Ditta si riserva di apportare .

* All weights, dimensions, shapes, sizes and other technical specifications are approximate and subject to change. The company reserves the right to apply modifications without prior notice.

* Poids, mesures, formes, dimensions et autres données sont des informations indicatives, non contractuelles et peuvent être sujettes à des variations ou à des modifications que la Société se réserve le droit d'effectuer.

* Gewichte, Größen, Formen, Maße und andere Daten sind nicht bindend und können auf Änderungen oder Modifikationen, dass das Unternehmen das Recht vor, behält sich.