



**POIDS KG 162**

<b>N°Cuves</b>	007290	
<b>Model</b>	SPABP TR 2150	
<b>Fond</b>	Bombè	
<b>Toit</b>	-----	
<b>Capacité</b>	2135	
<b>Diamètre</b>	1200	
<b>Particulier</b>	<b>Matériel</b>	<b>Épaisseur</b>
<b>Fond</b>	AISI 316L	1,2 mm
<b>Toit</b>	AISI 316L	-----
<b>Virole</b>	AISI 316L	1,5 mm

**Finition**

<b>Extérieur</b>	Brossè	
<b>Intérieur</b>	Recuit Brillant	

**Accessories**

- 1 - Vidage partielle avec bride carrè 100x100 et vannes à boule en acier inox sur bride sortie 40 MACON, avec coude decanteur, passage integrale
- 2 - Vidage totale avec bride carrè 100x100 et vannes à boule en acier inox sur bride sortie 40 MACON sur coude 45°
- 3 - N° 3 pieds inox h 400 mm réglables
- 4 - Pompe et manometre
- 5 - Robinet degustateur DIN 15
- 6 - Potence
- 7 - Robinet de niveau avec protection inox
- 8 - Barreau d'appui d'echelle inox
- 9 - Thermometre à horologe
- 10 - Centure de refroidissement h 500 mm
- 11 - Porte circulaire diam 400 mm positionnee à 100 mm du fond virole
- 12 - Plaque
- 13 - Anneaux de levage

- prise pour sonde

<b>Date</b>	15-02-2024	
<b>N° Dessin</b>	Dis_0161_24_ARSILAC	
<b>Tecnique</b>	Licalsi Massimiliano	