



No.	Description	QTE
1	Cuve MC17	1
2	Trappe inox diam 400 SQN avec volants inox + col Bellot soudé sur le dessus de la trappe + bouchon plein + adaptateur 2" Triclover Round top lid Bellot Ø400mm, 150mm chimney - Micrometric fastening	1
3	Dégustateur à bride ovale et purge (sur la porte) Stainless steel tasting valve (on the door)	1
4	Porte inox ovale autoclave verticale, 306 x 438 Stainless steel oval door, 306 x 438	1
5	Nez 2" Triclover (pas de vanne) 2" TRICLOVER fitting (no valve)	2
6	Serpentin pour MC 17 HI Stainless steel cooling coil Serpentin (0.6m2) for MC 17 HI	1
7	Bonde VOG 210 - 3L hydraulic bung Bellot VOG 210 capacity 3 liters	1
8	Barreau d'échelle Hook for ladder	1
9	Thermowell L200 (doigt de gant L300 + adaptateur BO) - A l'arrière de la cuve Thermowell (200mm)	1
10	Thermomètre L300 Fahrenheit (doigt de gant L300 + adaptateur BO) Front thermometer with mechanical dial (300mm)	1

**béton**  
concept

ZI de Torcy, avenue des Ferrancins  
71210 TORCY - FRANCE  
☎ +33.3.85.78.91.00 ☎ +33.3.85.78.99.56  
www.cuves-a-vin.com

Ensemble : S&T Wines  
Sous ensemble : Cuve MC17

N° de plan : US20210426-002

Rev. :  
Masse : 2.7T  
Format : A2  
Echelle : 1:13  
Folio : 1 / 1

