

CATALOGO GENERALE

SERBATOI



enologico / oleario / chimico-farmaceutico /
idrico e depurazioni / bio-gas / energetico / birra



INDICE.

INTRODUZIONE CATALOGO
LA NOSTRA AZIENDA

PRODOTTI:

STOCCAGGIO

SEMPREPIENI

AUTOCLAVI DI SPUMANTIZZAZIONE

FERMENTINI

VINIFICATORI

COMPLETAMENTE ISOLATI

PALLETIZZABILI

BIRRA

SERBATOI PER IL SETTORE ENERGETICO

CONTATTI

pag.3

pag.4

pag.7

pag.11

pag.15

pag.19

pag.23

pag.27

pag.31

pag.34

pag.37

pag.42

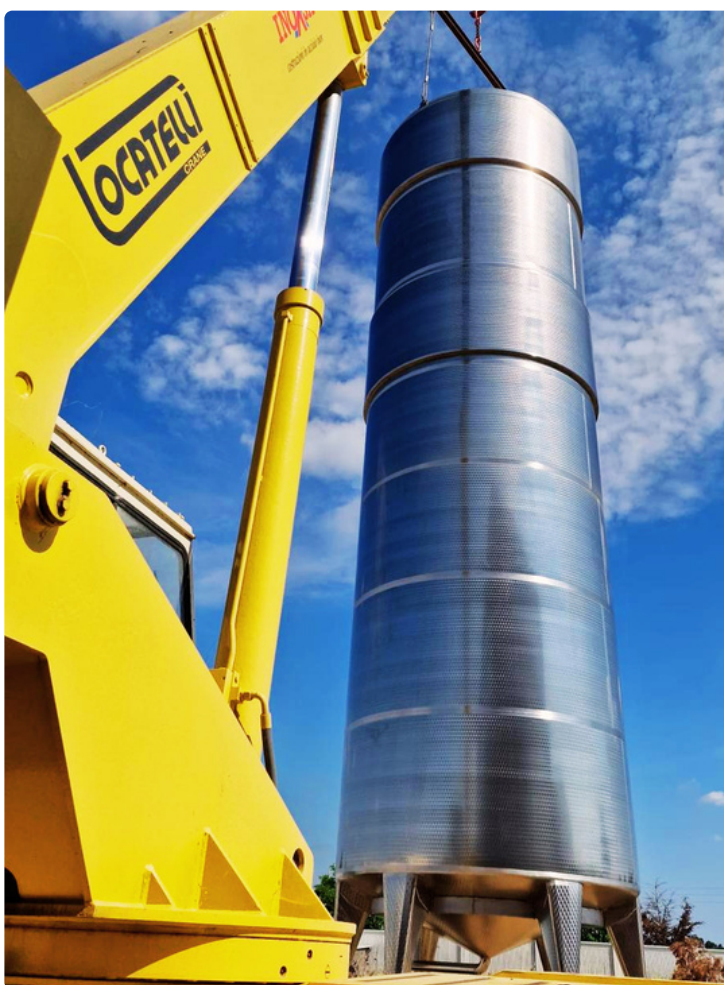
INTRODUZIONE CATALOGO.

Inoxsa rappresenta il punto d'incontro tra precisione artigianale e innovazione industriale. Con più di 50 anni di esperienza nel settore, siamo specializzati nella progettazione e costruzione di serbatoi e impianti ad alte prestazioni, studiati per rispondere alle evoluzioni del mercato globale.

Questo catalogo presenta la nostra gamma completa di soluzioni per lo stoccaggio e il processo, ingegnerizzate

per garantire la massima sicurezza, durabilità e igiene.

Dalle delicate esigenze dell'Enologia e dell'Industria Alimentare, fino ai rigorosi standard dei settori Chimico, Farmaceutico ed Ambientale, ogni prodotto Inoxsa è testimone della qualità superiore del Made in Italy.



LA NOSTRA AZIENDA.



Inoxsa Srl nasce con l'obiettivo di realizzare soluzioni in acciaio inox che uniscono qualità, innovazione e affidabilità. Con oltre 50 anni d'esperienza, operiamo nel settore delle costruzioni in acciaio inox, evolvendo costantemente insieme alle tecnologie e alle esigenze del mercato.

L'attenzione ai processi produttivi, l'utilizzo di attrezzature aggiornate e l'organizzazione del lavoro ci permettono di garantire standard elevati in ogni fase della lavorazione. Ogni progetto viene seguito con un approccio preciso e strutturato: dalla progettazione alla realizzazione finale, con particolare attenzione ai dettagli, alla funzionalità e alla durata nel tempo. Crediamo in un'azienda dinamica, capace di adattarsi e migliorarsi continuamente, investendo in innovazione, metodo e competenze. La nostra crescita è il risultato di un lavoro costante orientato alla qualità e all'efficienza.

I valori che ci guidano sono chiari:

affidabilità, precisione, competenza e visione.

Oggi Inoxsa rappresenta una realtà solida e in evoluzione, pronta ad affrontare nuove sfide e a sviluppare soluzioni sempre più performanti, mantenendo come obiettivo principale la soddisfazione del cliente.







SERBATOI DA STOCCAGGIO.

I serbatoi da stoccaggio per il vino realizzati da Inoxsa Srl sono progettati per garantire condizioni ottimali di conservazione, contribuendo a preservare nel tempo le caratteristiche organolettiche e la qualità del prodotto.

Costruiti in acciaio inox di alta qualità, assicurano massima igiene, resistenza e facilità di pulizia, elementi fondamentali per mantenere la purezza e l'integrità del vino durante tutte le fasi di stoccaggio.

Grazie alla possibilità di personalizzazione e alla cura nella realizzazione, ogni serbatoio si adatta alle specifiche esigenze produttive, offrendo soluzioni affidabili, funzionali e durature.

L'attenzione ai dettagli e ai processi costruttivi consente di ottenere prodotti che non solo rispondono agli standard tecnici del settore enologico, ma contribuiscono anche alla valorizzazione del prodotto finale.





CARATTERISTICHE.

BASE:

- Nr°1 TETTO CONICO 15° CON BOCCAPORTO CENTRALE;
- Nr°1 VALVOLA PRESSIONE/DEPRESSIONE IN PVC;
- Nr°1 ATTACCO SCALA;
- Nr°1 PORTELLA OVALE;
- Nr°1 VALVOLA DI SCARICO TOTALE;
- Nr°1 VALVOLA DI SCARICO PARZIALE;
- Nr°1 TERMOMETRO CON POZZETTO MECCANICO O DIGITALE;
- Nr°1 RUBINETTO PRELEVACAMPIONI;
- Nr°1 GRUPPO LIVELLO CON CUSTODIA E RUBINETTI;
- Nr°1 FONDO PIANO INCLINATO 5%;
- GAMBE CON PIEDINI REGISTRABILI.

OPTIONAL:

- TETTO FRANCESE CON BOCCAPORTO DECENTRATO;
- AGGIUNTA: TASCA DI RAFFREDDAMENTO DEL TIPO "A NIDO D'API"
- AGGIUNTA: IRRORATORE MECCANIZZATO O CAPPELLO CINESE O ROTANTE X AZIONE;
- VALVOLA DI DECANTAZIONE CON BRACCIO INTERNO;
- POZZETTO PORTA SONDA;
- POMPA DI RIMONTAGGIO CON GIRANTE IN GOMMA O ELICOIDALE INOX;
- ESTRATTORE MECCANIZZATO VINACCIA CON PALA E MOTORIDUTTORE EPICICLOIDALE;
- PORTELLA A GHIGLIOTTINA PNEUMATICA O IDRAULICA;
- PORTELLA OVALE D'ISPEZIONE;
- QUADRO ELETTRICO ELETTROMECCANICO O PLC + TOUCH SCREEN E ARMADIO INOX PER CONTROLLO ELLE FASI DI RIMONTAGGIO E FERMENTAZIONE;
- TERMOMETRO CON POZZETTO MECCANICO O DIGITALE;
- TUBO DI RIMONTAGGIO.

DATI TECNICI.

SERBATOI DA STOCCAGGIO

CAPACITA' (HL) CAPACITY (HL)	DIAMETRO (mm) DIAMETER (mm)	ALTEZZA FASCIAME (mm) SHELL HEIGHT (mm)	ALTEZZA TOTALE (mm) TOTAL HEIGHT (mm)
5	800	1000	1700
10	940	1500	2300
15	1150	1500	2300
20	1270	1500	2300
25	1440	1500	2300
25	1270	2000	2800
30	1600	1500	2300
30	1400	2000	2800
35	1500	2000	2800
40	1600	2000	2800
50	1700	2250	3100
50	1600	2500	3350
55	1750	2250	3100
60	1750	2500	3350
70	1900	2500	3450
75	1950	2500	3450
100	2100	3000	3900
110	2170	3000	3900
125	2300	3000	3950
130	2350	3000	3950
150	2470	3000	4100
150	2250	3750	4800
ALTRE DIMENSIONI----- RICHIEDI INFORMAZIONI OTHER DIMENSION-----REQUIRE INFORMATION			

www.inoxsa.it



SERBATOI SEMPREPIENI.

I serbatoi semprepieni Inoxsa Srl sono progettati per garantire la conservazione ottimale del vino, riducendo al minimo il contatto con l'aria e preservandone qualità, profumi e caratteristiche organolettiche. Grazie al sistema a coperchio mobile, consentono un adattamento continuo al livello del prodotto, assicurando una chiusura efficace e una protezione costante dall'ossidazione. Realizzati in acciaio inox di alta qualità, uniscono igiene, praticità e affidabilità, rappresentando una soluzione ideale per lo stoccaggio del vino in condizioni controllate.



BASE:

- Nr°1 PORTELLA OVALE SECONDO DIMENSIONI;
- Nr°1 RUBINETTO PRELEVACAMPIONI;
- Nr°1 GRUPPO LIVELLO CON CUSTODIA;
- Nr°1 VALVOLA SCARICO PARZIALE;
- Nr°1 VALVOLA SCARICO TOTALE;
- Nr°1 TETTO GALLEGGIANTE PNEUMATICO;
- Nr°1 CAMERA D'ARIA PER TETTO GALLEGGIANTE;
- Nr°1 POMPETTA MANUALE CON MANOMETRO;
- Nr°1 ARGANO DI SOLLEVAMENTO PER TETTO GALLEGGIANTE;
- Nr°1 VALVOLA DI SFIATO IN PVC;
- Nr°1 FONDO PIANO INCLINATO AL 5% O CONICO:

CARATTERISTICHE.

www.inoxsa.it

OPTIONAL:

- TASCA DI REFRIGERAZIONE;
- VALVOLA DI DECANTAZIONE;
- TERMOMETRO TEMPERATURA;



CAPACITA'(HL) CAPACITY(HL)	DIAMETRO(mm) DIAMETER(mm)	ALTEZZA FASCIAME(mm) SHELL HEIGHT(mm)	ALTEZZA TOTALE(mm) TOTAL HEIGH(mm)
5	800	1000	1500
10	940	1500	2400
15	1150	1500	2400
20	1270	1500	2400
25	1270	2000	2900
30	1400	2000	2900
35	1400	2250	3150
40	1600	2000	2900
50	1600	2500	3300
50	1750	2250	3150
60	1750	2500	3300
75	2000	2500	3500
100	2100	3000	3900
ALTRE DIMENSIONI----- RICHIEDI INFORMAZIONI OTHER INFORMATION----- REQUIER INFORMATION			



AUTOCLAVI PER LA SPUMANTIZZAZIONE.

Le autoclavi di spumantizzazione Inoxsa Srl rappresentano il nostro prodotto di punta, progettate per garantire prestazioni elevate e massimo controllo durante il processo di presa di spuma.

Realizzate in acciaio inox di alta qualità e curate in ogni dettaglio costruttivo, assicurano resistenza, sicurezza e affidabilità, contribuendo a valorizzare le caratteristiche del prodotto finale.



CARATTERISTICHE.

BASE:

- Nr°2 FONDI INTERNI BOMBATI;
- Nr°1 FASCIAME INTERNO IN AISI304L CON FINITURA LUCIDA;
- Nr°1 FASCIA DI REFRIGERAZIONE AISI304 DEL TIPO BUGNATO A NIDO D'API;
- Nr°2 GOLFARI DI SOLLEVAMENTO INOX;
- Nr°1 RACCORDO DIN SUPERIORE;
- Nr°1 GRUPPO CONTROLLO PRESSIONE COMPLETO DI VALORE INOX CON USCITA CLAMP, VALVOLA DI SICUREZZA PED E MANOMETRO INOX;
- ASTA DI LIVELLO COMPLETA DI CUSTODIA INOX MILLIMETRATA;
- Nr°2 RUBINETTI DI ESCLUSIONE E TUBO IN PLEXIGLASS;
- Nr°1 VALVOLA DI SCARICO TOTALE DIN DN50;
- Nr°1 VALVOLA DI DECANTAZIONE MONTATA SULLO SCARICO PARZIALE DIN DN50 (optional);
- Nr°1 VALVOLA INCLINATA DN50 PER ALLOGGIO AGITATORE (agitatore escluso);
- Nr°1 TUBO DI RIMONTAGGIO INTERNO COMPLETO DI VALVOLA DIN DN50;
- Nr°1 IMMISSIONE GAS TECNICI DA FONDO CON VALVOLA INOX DA 1/2" CLAMP;
- Nr°1 PRELEVACAMPIONI INOX;
- Nr°1 TERMOMETRO ANALOGICO/DIGITALE INOX;
- Nr°1 POZZETTO PORTA Sonda INOX;
- Nr°1 PORTELLA OVALE DI APERTURA INTERNA CON CERTIFICATO PED;
- Nr°1 COIBENTAZIONE TERMICA;
- Nr°1 CONTRO PORTELLA DI COIBENTAZIONE CON APERTURA A SCROCCHETTO;
- Nr°1 RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX COMPLETO DI FONDI BOMBATI SUPERIORE E INFERIORE TUTTO SALDATO TIG;
- Nr°3 GAMBE DI SOSTEGNO INOX COMPLETE DI PIEDINO REGOLABILE E PIASTRA PER LIVELLAMENTO;
- Nr°1 TARGA DATI PED CE;



MODELLO TYPE	CAPACITA'(LT) CAPACITY(LT)	DIAMETRO EXT(mm) DIAMETER EXT(mm)	ALTEZZA FASCIAME(mm) SHELL HEIGHT(mm)	ALTEZZA TOTALE(mm) TOTAL HEIGHT(mm)
AX-10	1100	1000	1000	1600
AX-20	2315	1300	1250	2000
AX-25	2645	1300	1500	2250
AX-30	3120	1400	1500	2300
AX-40	4205	1600	1500	2400
AX-50	5200	1600	2000	2900
AX-50	5200	1600	2000	2900
AX-60	6190	1600	2500	3400
AX-75	7680	1600	3250	4150
AX-100	10300	1950	2750	3820
AX-125	12520	1950	3500	4570
AX-150	15330	2200	3250	4450
AX-200	20030	2200	4500	5700

FERMENTINI.

I fermentini Inoxsa Srl sono studiati per accompagnare al meglio il processo di fermentazione, offrendo condizioni stabili e controllate in ogni fase.

La qualità dei materiali e l'accuratezza delle lavorazioni permettono di ottenere prestazioni affidabili e costanti, fondamentali per una corretta evoluzione del prodotto. Progettati per adattarsi alle diverse esigenze produttive, rappresentano una soluzione pratica ed efficiente per una gestione precisa della fermentazione.





INOXSA
L'UNIVERSO IN ALLUMINIO S.r.l.
Sede e stabilimento: 20139 Milano, Italia
Via dell'Industria, 10
Tel. 02/57401111 - Fax 02/57401112
E-mail: info@inoxsa.it
www.inoxsa.it
CE



BASE:

- TETTO CONICO 15° CON BOCCAPORTO CENTRALE
- CHIUSINO AD APERTURA LATERALE O A BANDIERA DA DIAMETRO 400 CON VASO D'ESPANSIONE;
- VALVOLA PRESSIONE/DEPRESSIONE IN PVC;
- TASCA DI REFRIGERAZIONE DEL TIPO " A NIDO D'API" COIBENTATA E RIVESTITA CON LAMIERA INOX POSIZIONATA IN BASSO;
- PORTELLA RETTANGOLARE VERTICALE O ORIZZONTALE 430X550mm
- TERMOMETRO CON POZZETTO MECCANICO O DIGITALE;
- VALVOLA DI SCARICO TOTALE
- VALVOLA DI SCARICO PARZIALE
- PRELEVACAMPIONI
- TUBO DI RIMONTAGGIO
- GRUPPO LIVELLO CON CUSTODIA E RUBINETTI
- GAMBE CON PIEDINI REGISTRABILI
- FONDO PIANO INCLINATO 5%

OPTIONAL:

- TETTO FRANCESE CON BOCCAPORTO DECENTRATO
- AGGIUNTA TASCA DI RAFFREDDAMENTO;
- AGGIUNTA: IRRORATORE MECCANIZZATO O CAPPELLO CINESE O ROTANTE X AZIONE;
- VALVOLA DI DECANTAZIONE CON BRACCIO INTERNO;
- POZZETTO PORTA Sonda
- POMPA DI RIMONTAGGIO CON GIRANTE IN GOMMA O ELICOIDALEI NOX;
- ESTRATTORE MECCANIZZATO VINACCIA CON PALA E MOTORIDUTTORE EPICICLOIDALE
- PORTELLA A GHIGLIOTTINA PNEUMATICA O IDRAULICA
- PORTELLA OVALE D'ISPEZIONE
- QUADRO ELETTRICO Elettromeccanico O PLC + TOUCH SCREEN E ARMADIO INOX PER CONTROLLO ELLE FASI DI RIMONTAGGIO E FERMENTAZIONE.

CAPACITA'(HL) CAPACITY(HL)	DIAMETRO(mm) DIAMETER(mm)	ALTEZZA FASCIAME(mm) SHELL HEIGHT(mm)	ALTEZZA TOTALE(mm) TOTAL HEIGH(mm)
5	800	1000	1700
10	940	1500	2300
15	1150	1500	2300
20	1270	1500	2300
25	1440	1500	2300
25	1270	2000	2800
30	1600	1500	2300
30	1400	2000	2800
35	1500	2000	2800
40	1600	2000	2800
50	1700	2250	3100
50	1600	2500	3350
ALTRE DIMENSIONI----- RICHIEDI INFORMAZIONI OTHER DIMENSION-----REQUIRE INFORMATION			

VINIFICATORI.

VINIFICATORI MANUALI E AUTOMATICI.



www.inoxsa.it

I vinificatori Inoxsa Srl sono progettati per gestire in modo efficace e preciso il processo di vinificazione, garantendo condizioni ottimali per la lavorazione delle uve.

La progettazione attenta e la qualità costruttiva permettono di ottenere un controllo costante durante le fasi di fermentazione e macerazione, contribuendo a esaltare struttura, aromi e caratteristiche del vino.

Soluzioni affidabili e funzionali, pensate per supportare al meglio il lavoro in cantina e migliorare la qualità del prodotto finale.



CARATTERISTICHE.

BASE:

- TETTO CONICO 15° CON BOCCAPORTO CENTRALE
- CHIUSINO AD APERTURA LATERALE O A BANDIERA DA DIAMETRO 400 CON VASO D'ESPANSIONE;
- VALVOLA PRESSIONE/DEPRESSIONE IN PVC;
- TASCA DI REFRIGERAZIONE DEL TIPO " A NIDO D'API" COIBENTATA E RIVESTITA CON LAMIERA INOX POSIZIONATA IN BASSO;
- PORTELLA RETTANGOLARE VERTICALE O ORIZZONTALE 430X550mm
- TERMOMETRO CON POZZETTO MECCANICO O DIGITALE;
- VALVOLA DI SCARICO TOTALE
- VALVOLA DI SCARICO PARZIALE
- PRELEVACAMPIONI
- TUBO DI RIMONTAGGIO
- GRUPPO LIVELLO CON CUSTODIA E RUBINETTI
- GAMBE CON PIEDINI REGISTRABILI
- FONDO PIANO INCLINATO 5%

OPTIONAL:

- TETTO FRANCESE CON BOCCAPORTO DECENTRATO
- AGGIUNTA TASCA DI RAFFREDDAMENTO;
- AGGIUNTA: IRRORATORE MECCANIZZATO O CAPPELLO CINESE O ROTANTE X AZIONE;
- VALVOLA DI DECANTAZIONE CON BRACCIO INTERNO;
- POMPA DI RIMONTAGGIO CON GIRANTE IN GOMMA O ELICOIDALE IN NOX;
- ESTRATTORE MECCANIZZATO VINACCIA CON PALA E MOTORIDUTTORE EPICICLOIDALE
- PORTELLA A GHIGLIOTTINA PNEUMATICA O IDRAULICA
- PORTELLA OVALE D'ISPEZIONE
- QUADRO ELETTRICO Elettromeccanico O PLC + TOUCH SCREEN E ARMADIO INOX PER CONTROLLO DELLE FASI DI RIMONTAGGIO E FERMENTAZIONE.
- GRIGLIA INTERNA ROMPICAPPELLO;
- GRIGLIA X VINACCIOLI.



CAPACITA (HL) CAPACITY(HL)	DIAMETRO(mm) DIAMETER(mm)	ALTEZZA FASCIAME(mm) SHELL HEIGHT(mm)	ALTEZZA TOTALE(mm) TOTAL HEIGH(mm)
5	800	1000	1700
10	940	1500	2300
15	1150	1500	2300
20	1270	1500	2300
25	1440	1500	2300
25	1270	2000	2800
30	1600	1500	2300
30	1400	2000	2800
35	1500	2000	2800
40	1600	2000	2800
50	1700	2250	3100
50	1600	2500	3350
55	1750	2250	3100
60	1750	2500	3350
70	1900	2500	3450
75	1950	2500	3450
100	2100	3000	3900
110	2170	3000	3900
125	2300	3000	3950
130	2350	3000	3950
150	2470	3000	4100
150	2250	3750	4800
ALTRE DIMENSIONI----- RICHIEDI INFORMAZIONI OTHER DIMENSION-----REQUIRE INFORMATION			



COMPLETAMENTE ISOLATI.

I serbatoi completamente isolati Inoxsa Srl sono progettati per garantire il massimo controllo della temperatura durante le fasi di lavorazione e stoccaggio del vino.

L'isolamento termico consente di mantenere condizioni stabili, riducendo le variazioni esterne e contribuendo a preservare le caratteristiche qualitative del prodotto.

Realizzati in acciaio inox di alta qualità, rappresentano una soluzione affidabile ed efficiente per una gestione precisa dei processi enologici, migliorando il controllo e la continuità produttiva.



CARATTERISTICHE.

BASE:

- TETTO CONICO A 15° IN AISI304/316,
- CHIUSINO SUPERIORE IN AISI304/316 DA 400MM CON CHIUSURA ERMETICA A 4 GALLETTI E VASO D'ESPANSIONE;
- VALVOLA DI SFIATO DOPPIO EFFETTO DIN DN50;
- GOLFARI DI SOLLEVAMENTO INOX;
- SUPPORTO PER SCALA IN ACCIAIO INOX;
- TASCA DI REFRIGERAZIONE DEL TIPO A NIDO D'API LUNGO TUTTO IL FASCIAME CILINDRICO;
- VALVOLA DI SCARICO TOTALE DIN DN50 COMPLETA CON TUBO COIBENTATO;
- VALVOLA DI SCARICO PARZIALE DIN DN50 COMPLETA CON TUBO COIBENTATO;
- PORTELLA OVALE INOX AD APERTURA INTERNA 450X320MM;



- CONTRO PORTELLA DI COIBENTAZIONE CON APERTURA A SCROCCHETTO CON TELAIO INOX;
- PREDISPOSIZIONE PER AGITATORE CON FLANGIA INOX;
- TERMOMETRO ANALOGICO/DIGITALE INOX;
- RUBINETTO PRELEVACAMPIONI INOX;
- ASTA DI LIVELLO CON 2 RUBINETTI, TUBO ACRILICO E CUSTODIA GRADUATA INOX;
- COIBENTAZIONE TERMICA TOTALE DEL SERBATOIO DA SP. 80MM;
- RIVESTIMENTO TOTALE SERBATOIO CON LAMIERA INOX TUTTA SALDATA TIG;
- FONDO CONICO;
- GAMBE DI SOSTEGNO INOX CON PIEDINI INOX REGISTRABILI E PIASTRE.



**LE MISURE DEI SERBATOI
COMPLETAMENTE ISOLATI SONO
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA
DEL CLIENTE.**



PALLETTIZZABILI.

I serbatoi pallettizzabili Inoxsa Srl sono progettati per facilitare movimentazione, stoccaggio e gestione logistica, grazie a una struttura studiata per l'utilizzo su pallet.

Pratici e funzionali, permettono di ottimizzare gli spazi e semplificare le operazioni in cantina, rendendo più efficienti le attività quotidiane.

Una soluzione pensata per chi necessita di flessibilità operativa, mantenendo al tempo stesso un'elevata affidabilità nei processi produttivi.





BASE:

- TETTO CONICO IN AISI304/316;
- CHIUSINO SUPERIORE IN AISI304/316
DIAMETRO DA 300MM;
- BASE PALLETTIZZABILE SOVRAPPONIBILE
REALIZZATA IN TUBOLARE INOX;
- VALVOLA DI SCARICO TOTALE DN40 INOX;
- VALVOLA DI SCARICO PARZIALE DN40 INOX;
- FONDO CONICO.

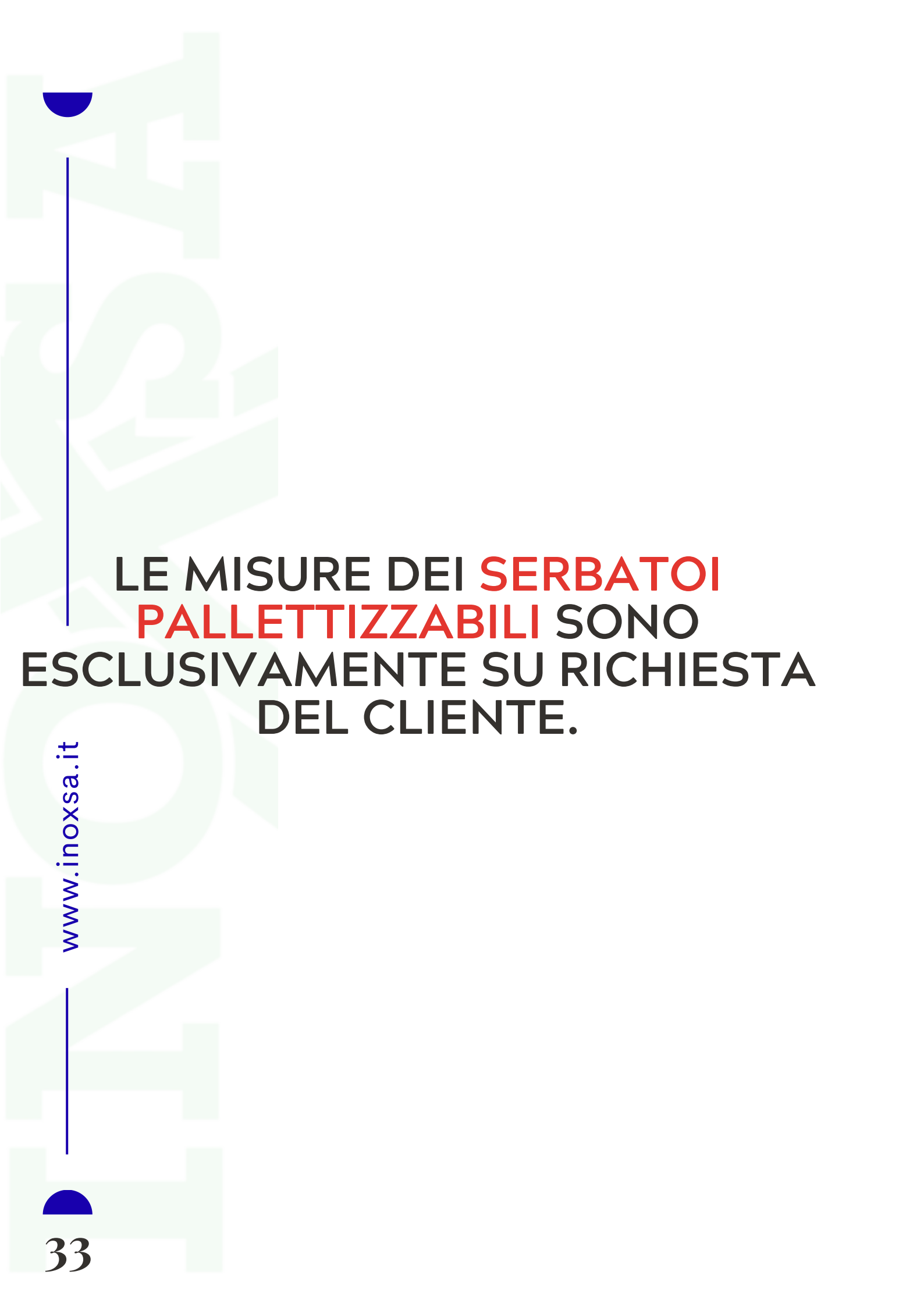
www.inoxsa.it

CARATTERISTICHE.



OPTIONAL:

- TERMOMETRO ANALOGICO/DIGITALE;
- RUBINETTO PRELEVACAMPIONI;
- PREDISPOSIZIONE PER SATURAZIONE CON AZOTO CON VALVOLA MICROBALL.



LE MISURE DEI **SERBATOI
PALLETTIZZABILI SONO
ESCLUSIVAMENTE SU RICHIESTA
DEL CLIENTE.**

www.inoxsa.it



BIRRA.

I fermentatori Inoxsa Srl sono progettati per seguire da vicino il processo di fermentazione, offrendo un ambiente stabile dove ogni fase può svilupparsi in modo controllato. Ogni dettaglio è pensato per rendere più semplice il lavoro del birraio, migliorando la gestione dei passaggi e aiutando a mantenere costanza nel risultato finale. Una soluzione concreta per chi lavora nel mondo della birra e cerca strumenti affidabili, senza complicazioni inutili.

CARATTERISTICHE.

- FONDI INTERNI BOMBATI;
- FASCIAME INTERNO IN AISI304L CON FINITURA LUCIDA;
- FASCIA DI REFRIGERAZIONE AISI304 DEL TIPO BUGNATO A NIDO D'API;
- GOLFARI DI SOLLEVAMENTO INOX;
- RACCORDO DIN SUPERIORE;
- GRUPPO CONTROLLO PRESSIONE COMPLETO DI VALORE INOX CON USCITA CLAMP, VALVOLA DI SICUREZZA PED E MANOMETRO INOX;
- ASTA DI LIVELLO COMPLETA DI CUSTODIA INOX MILLIMETRATA;
- RUBINETTI DI ESCLUSIONE E TUBO IN PLEXIGLASS;
- VALVOLA DI SCARICO TOTALE DIN DN50;
- VALVOLA DI DECANTAZIONE MONTATA SULLO SCARICO PARZIALE DIN DN50 (optional);
- VALVOLA INCLINATA DN50 PER ALLOGGIO AGITATORE (agitatore escluso);
- TUBO DI RIMONTAGGIO INTERNO COMPLETO DI VALVOLA DIN DN50;
- IMMISSIONE GAS TECNICI DA FONDO CON VALVOLA INOX DA 1/2" CLAMP;
- PRELEVACAMPIONI INOX;
- TERMOMETRO ANALOGICO/DIGITALE INOX;
- POZZETTO PORTA SONDA INOX;
- PORTELLA OVALE DI APERTURA INTERNA CON CERTIFICATO PED;
- COIBENTAZIONE TERMICA;
- CONTRO PORTELLA DI COIBENTAZIONE CON APERTURA A SCROCCHETTO;
- RIVESTIMENTO IN ACCIAIO INOX COMPLETO DI FONDI BOMBATI SUPERIORE E INFERIORE TUTTO SALDATO TIG;
- GAMBE DI SOSTEGNO INOX COMPLETE DI PIEDINO REGOLABILE E PIASTRA PER LIVELLAMENTO;
- TARGA DATI PED CE;



LE MISURE DEI **SERBATOI PER
BIRRA** SONO ESCLUSIVAMENTE
SU RICHIESTA DEL CLIENTE.

SERBATOI PER IL SETTORE ENERGETICO.

Noi di Inoxsa Srl realizziamo serbatoi anche di grandi dimensioni, specificamente progettati per applicazioni speciali e impianti complessi.

Le nostre soluzioni trovano impiego in diversi settori industriali, tra cui quello energetico, dove è fondamentale garantire continuità operativa e affidabilità nella gestione dei processi di trasformazione all'interno degli impianti.

Ogni serbatoio viene progettato e realizzato su misura, in base alle specifiche esigenze del cliente, assicurando resistenza, precisione e integrazione all'interno dell'impianto.





**I SERBATOI PER APPLICAZIONI
SPECIALI SONO
ESCLUSIVAMENTE SU
RICHIESTA DEL CLIENTE.**



www.inoxsa.it







CONTATTI.

🌐 www.inoxsasrl.it
f @inoxsa_srl
✉ amministrazione@inoxsa.it

☎
+39 391 4276 706
+39 345 8801 089
+39 347 8875 489

Via Enzo Ferrari, snc - 72026 San Pancrazio Salentino (BR)
P.IVA 02601450741