

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 50 hl
(6.000 litros) Inox AISI-316

Fecha: 3 de agosto de 2026



1 FERMENTADOR ISOBÁRICO DE 50 HL (6.000 LITROS) INOX AISI-316

Entra para ver el precio

VENTA: **DISPONIBLE**

LOTE Nº: 19322

Oferta válida hasta fin de existencias.
(Disponible para entrega inmediata).

Estado: **NUEVO**

Fabricado en España.

Año de fabricación: 2020

SKU: N / A

Categorías: [Nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

1 Fermentador NUEVO Isotérmico - Cilindrocónico Isobárico de 5.000 litros de capacidad

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 50 hl

(6.000 litros) Inox AISI-316

Fecha: 3 de agosto de 2026

efectiva. (6.000 litros capacidad total).

Fabricado en su interior en acero inox calidad AISI 316 con acabado BA-PULIDO A ESPEJO y en su exterior inox calidad AISI304. con acabado 2B mate.

Entre las dos chapas de acero, tanto en paredes como en cono, cuenta con una camisa para que circule el líquido refrigerante así como una **capa aislante de 150 mm.**

Características técnicas:

Diámetro total: 2.200 mm.

Altura total: 3.950 mm.

- Fondo cilindro-cónico.

- Interior Inox. AISI 316.

- Exterior Inox. AISI 304.

- Soldaduras decapadas y pasivadas.

- Dispone de doble camisa de refrigeración, una en cilindro y otra en el fondo cónico.

- Aislante de 150 mm en fondo y paredes.

- Puerta de hombre superior isobárica.

- Válvula seguridad.

- Incluye regulador de presión Airlock.

- Válvulas manuales inox.

- Dos salidas inferiores DN (Busca-Claros Parcial y salida Total).

- Toma muestras inox.

- Tubería exterior y bola CIP inox para limpieza.

- Presión de diseño: 4,7 bar.

- Presión de trabajo: 3 bar.

Para más información contacten via e-mail a: info@mercabrew.com



Presupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 50 hl
(6.000 litros) Inox AISI-316
Fecha: 3 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL