Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico isotérmico de 10 hl certificado
Fecha: 31 de octubre de 2026



1 FERMENTADOR ISOBÁRICO ISOTÉRMICO DE 10 HL CERTIFICADO

Entra para ver el precio

VENTA: FUERA DE STOCK
LOTE Nº: 86/20

1 Fermentador ISOBÁRICO isotérmico de 10 HL Certificado

Estado: Semi-nuevo
(En perfecto estado de conservación / Como nuevo).
Marca de fabricante: TOSCANA INOX
Año de fabricación: 2015

SKU: N / A
Categorías: Semi-nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

1 Fermentador Cilindrocónico Isobarico CERTIFICADO PED isotermo de 1.000 litros de capacidad efectiva.

Fabricado en Italia en 2015.

Fabricado en su interior en acero inox calidad **AISI316** y en su exterior inox AISI304. 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 100mm.

Características técnicas:

- Fondo cilindro-cónico 60º,

- Interior Inox. de la mejor calidad AISI 316 con acabado **BA pulido a espejo.**

- Exterior Inox. AISI 304 esmerilado.

- Soldaduras decapadas y pasivadas.

- Camisa doble refrigerante en cilindro y cono,

- Aislante poliuretano 100mm en fondo y paredes,

- Puerta hombre superior isobárica.

- Válvula seguridad y manómetro,

- Regulador de presion y Airlock.

- Válvulas manuales inox.

- Dos salidas inferiores DN (Parcial y Total) conexiones a fermentador tipo Clamp.

- Toma muestras inox.

- Tubería exterior y bola CIP inox para limpieza.

- Visor de Nivel con tubo vidrio cubierto en inox.

- Presión de trabajo: 3 bar.

- Entrada superior DN100 para Dryhopping.

- Certificado CE.

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

INFORMACIÓN ADICIONAL