

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico isotérmico de 10 hl certificado

Fecha: 4 de agosto 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.

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico isotérmico de 10 hl certificado

Fecha: 4 de agosto de 2026

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 presión 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



Presupuesto para: 1 Fermentador isobárico isotérmico de 10 hl certificado

Fecha: 4 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL