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



1 FERMENTADOR ISOBÁRICO ISOTÉRMICO DE 10 HL

Entra para ver el precio

VENTA: FUERA DE STOCK
LOTE Nº: 14221

Oferta válida hasta fin de existencias

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

SKU: N / A
Categorías: Semi-nuevos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

1 Fermentador Cilindrocónico Isobárico de 1.000 litros de capacidad efectiva.

Fabricado en 2015 por INOX GC

Fabricado en su interior en acero inox calidad AISI304 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 304 con acabado BA pulido a espejo.

- Exterior Inox. AISI 304 BA pulido a espejo.

- Soldaduras decapadas y pasivadas.

- Camisa doble refrigerante en cilindro y cono,

- Aislante poliuretano 80 mm en fondo y paredes,

- Puerta hombre superior isobárica.

- Válvula seguridad y manómetro,

- Regulador de presion y Airlock. OPCIONAL.

- Válvulas manuales inox.

- Dos salidas inferiores DN (Parcial y Total).

- 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.

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

INFORMACIÓN ADICIONAL