

Pressupuesto para: 2 Fermentadores isobáricos de 10 hl (1.200 litros)

Fecha: 3 de agosto de 2026



2 FERMENTADORES ISOBÁRICOS DE 10 HL (1.200 LITROS)

Entra para ver el precio

SKU: N / A

Categorías: [Aceite de oliva](#), [Cerveza](#), [Depósitos](#), [Depósitos](#), [Depósitos](#), [Destilados](#), [Estado](#), [Fermentadores](#), [Fermentadores](#), [Kombucha](#), [Precio en lote](#), [Semi-nuevos](#), [Vino](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

2 Fermentadores Isotérmicos - Isobáricos de 1.000 litros de capacidad efectiva (Capacidad total 1.200 litros).

Fabricados 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 80 mm.

Características técnicas:

- Fondo cilindro-cónico.
- Interior Inox. AISI 304.

Pressupuesto para: 2 Fermentadores isobáricos de 10

hl (1.200 litros)

Fecha: 3 de agosto de 2026

- Exterior Inox. AISI 304.

- Soldaduras decapadas y pasivadas.

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

- Aislante poliuretano 80 mm en fondo y paredes.

- Puerta de hombre superior isobárica.

- Válvula seguridad y manómetro,

- Incluye regulador de presión Airlock.

- Válvulas manuales inox.

- Dos salidas inferiores DN (Parcial y Total).

- Toma muestras inox.

- Tubería exterior y bola CIP inox para limpieza.

- Presión de trabajo: 2,5 bar.

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



Presupuesto para: 2 Fermentadores isobáricos de 10 hl (1.200 litros)

Fecha: 3 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL