

Pressupuesto para: 2 Fermentadores para kombucha y cerveza 1.200 L

Fecha: 3 de agosto de 2026



2 FERMENTADORES PARA KOMBUCHA Y CERVEZA 1.200 L

Entra para ver el precio

SKU: N / A

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Fermentadores atmosféricos para Kombucha y Cerveza.

- **Capacidad nominal 1200 litros**
- Marca del fabricante Symatec
- El tanque abierto es bajo y ancho para permitir la formación del SCOBY en una superficie de contacto muy grande y una rápida sedimentación de la levadura.
- Está equipado con una gran puerta hermética que permite realizar la llamada espumación de la cerveza, es decir, eliminar las impurezas que emergen a la superficie en los primeros días de fermentación.
- Es especialmente adecuado para la fermentación primaria de baja y alta fermentación de kombucha y cervezas destinadas a la refermentación en botella o en barril, pero también aconsejable para refermentación en depósito ya que, además de permitir una limpieza temprana del mosto, permiten reducir el tiempo de uso (y por tanto el número) de los tanques de fermentación isobáricos más caros.
- Tienen fondo inclinado, tienen camisa frigorífica tipo TRAPCOLD en la carcasa, están aislados en la carcasa, tienen sonda de temperatura con pozo de alimentación, tienen esfera de lavado con tubo de aducción, tienen desagüe parcial y total. Desagüe con vaso de recogida para fácil evacuación de los posos. Los pies son regulables en altura para darle al fermentador la inclinación deseada.

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



Pressupuesto para: 2 Fermentadores para kombucha y
cerveza 1.200 L

Fecha: 3 de agosto de 2026



Presupuesto para: 2 Fermentadores para kombucha y
cerveza 1.200 L

Fecha: 3 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL