

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 20 hl
fabricado en España

Fecha: 3 de agosto de 2026



1 FERMENTADOR ISOBÁRICO DE 20 HL FABRICADO EN ESPAÑA

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

FABRICADO EN ESPAÑA:

FERMENTADOR ISOBÁRICO E ISOTÉRMICO CON DOBLE CAMISA DE REFRIGERACIÓN (UNA EN CLINDRO Y OTRA EN FONDO CÓNICO 60º).

FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON ACABADOS INTERIOR Y EXTERIOR BA-PULIDO ESPEJO.

- **Capacidad total: 2.400 litros**

- **Capacidad útil: 2.000 litros**

- **Diámetro exterior 1.320 mm.**

- **Altura total: 3.340 mm.**

Materiales empleados en la fabricación del depósito inox 304l de 3 mm.

- Fondo superior de 1.160 mm en 15º

- Cono inferior de 60º

- Soportes de 88.9x2mm 3 soportes

Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 20 hl

fabricado en España

Fecha: 3 de agosto de 2026

- Presión de trabajo máx. 2.5 bar
 - **Camisa refrigerada en cilindro**
 - **Camisa de refrigeración en cono**
 - Salida para extracción de líquidos en cono 2 tabulaciones
 - Entrada inferior camisa refrigerada ½"
 - Salida superior camisa ½"
 - Aislante lana de roca de -200 a 800°C en 60 mm en cilindro y cono - **Acabado interior y exterior pulido espejo**
 - Soldadura en atmosfera de argón y desbastado total de la soldadura.
- ACCESORIOS:**
- Tapadera superior redonda de 400mm
 - Vaina para sonda
 - Válvulas de mariposa inox NW 40 M/M
 - Grifo toma muestra NW 20
 - Grifo de nivel con auto limpieza NW 20
 - Visor de cristal de alta temperatura
 - Cip de limpieza con bola DN 40 por 65 mm tipo (A)
 - Válvula de seguridad de 2.5 Bar

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



Pressupuesto para: 1 Fermentador isobárico de 20 hl
fabricado en España

Fecha: 3 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL