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

- 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 800ºC 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

INFORMACIÓN ADICIONAL