

Pressupuesto para: 3 Fermentadores isobáricos de 25 hl
(3.340 litros)

Fecha: 2 de agosto de 2026



3 FERMENTADORES ISOBÁRICOS DE 25 HL (3.340 LITROS)

Entra para ver el precio

SKU: N / A

Categorías: [Cerveza](#), [Estado](#),
[Fermentadores](#), [Precio en lote](#), [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

FABRICADOS EN ESPAÑA

LOTE COMPUESTO POR:

3 FERMENTADORES ISOBÁRICOS E ISOTÉRMICOS CON DOBLE CAMISA DE REFRIGERACIÓN (UNA EN CLINDRO Y OTRA EN FONDO CÓNICO 60º). FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE AISI 304.

- Capacidad total: 3.340 litros

- Diámetro exterior 1.540 mm (Aprox.)

- Altura total: 3.500 mm (Aprox.)

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 diseño máx. 3 bar

- Camisa refrigerada en cilindro

- Camisa de refrigeración en cono

- Salida para extracción de líquidos en cono 2 tabulaciones

- Entrada inferior camisa refrigerada ½"

Pressupuesto para: 3 Fermentadores isobáricos de 25 hl
(3.340 litros)

Fecha: 2 de agosto de 2026

- Salida superior camisa $\frac{1}{2}$ "
- Aislante lana de roca de -200 a 800°C en 60 mm en cilindro y cono.
- Soldadura en atmosfera de argón y desbastado total de la soldadura.

ACCESORIOS:

- Tapadera superior redonda de 360 mm
 - 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 tarada a 2.8 Bar

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



Presupuesto para: 3 Fermentadores isobáricos de 25 hl
(3.340 litros)

Fecha: 2 de agosto de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL