Pressupuesto para: 3 Fermentadores unitank CCT isobáricos de 12 HL
Fecha: 1 de noviembre de 2026



3 FERMENTADORES UNITANK CCT ISOBÁRICOS DE 12 HL

Entra para ver el precio

SKU: N / A
Categorías: Aceite de oliva, Cerveza, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Depósitos, Fermentadores, Fermentadores, Kombucha, Precio en lote, Semi-nuevos, Vino

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

CAPACIDAD NETA: 12HL

CAPACIDAD TOTAL : 1.535 LITROS

Dimensiones:

Diámetro: 1.160 mm

Altura total: 3.200 mm.

Presión de trabajo 3 bar
Presión de prueba 4,29 bar
Material de acero inoxidable AISI 1.4301.

Espesor chapa INOX de la cúpula superior 4 mm, del cilindro 4 mm, del fondo cónico 4 mm.
Aislamiento térmico de 80 mm PU-espuma de alta densidad.
Camisas de refrigeración en fondo cónico y “Cilindro” pared lateral.
Conexiones para agua helada o glicol refrigerante 1”.
Fondo cónico de 60 °
Bola de limpieza DN 32 y tubería DN 32 (o tri-clam)
Puerta en la parte superior o lateral (A escoger por el cliente).
Vaina para sonda de temperatura PT 100. (No está incluida la sonda PT100).
Válvulas de mariposa de salida parcial y salida total DN 40 (Conexión a elegir tri-clam o NW).
Grifo de muestreo (Para la toma de muestras).
Válvulas de mariposa para CIP y salidas DN 32
Válvula de vacío.
Válvula de seguridad tarada a 3,5 bar.
Airlock regulable / Presión interior unitank.
Aislamiento y soldaduras sometidas a prueba de agua.
Indicador de nivel con mirilla.
Las dimensiones finales y las conexiones deben ser aclaradas antes de la confirmación del pedido.

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

INFORMACIÓN ADICIONAL