

Presupuesto para: 6 Fermentadores isobáricos de 30 hl
para cerveza

Fecha: 18 de septiembre de 2026



6 FERMENTADORES ISOBÁRICOS DE 30 HL PARA CERVEZA

Entra para ver el precio

VENTA: **DISPONIBLE**

LOTE Nº: 19822

COMPRA INDIVIDUAL A 9.980 €/UND.

Estado: Semi- nuevo

Marca de fabricante: UK

Año de fabricación: 2017.

SKU: N / A

Categorías: [Semi-nuevos](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Características principales

6 Fermentadores/ **ISOBÁRICOS** para cerveza de 30hl de capacidad útil, **3.600 Litros capacidad total** con cúpula y fondo cónico 60º, isotérmicos con **camisa de refrigeración**, con pruebas PED para procesamiento isobárico para una **presión de trabajo de 2,5 bar**.

Dispone de todos los accesorios necesarios, tales como airlook, válvulas alimentarias, cip de limpieza, puerta de acceso interior ... etc.

Fabricados en acero inoxidable AISI304

Aislamiento PU de 100mm de espesor.

Volumen neto 3000ltr

Volumen total 3600ltr

Presión máxima de trabajo 2.5bar

Tubería CIP con bola de limpieza

Pressupuesto para: 6 Fermentadores isobáricos de 30 hl
para cerveza

Fecha: 18 de septiembre de 2026

Drenaje DN40 con válvula

Puerta de acceso 400/500

Válvula de seguridad.

Válvula de toma-muestra

Vaina para sensor de temperatura Pt100

Para más información enviar correo a: info@mercabrew.com

Barcelona / España.



Presupuesto para: 6 Fermentadores isobáricos de 30 hl
para cerveza

Fecha: 18 de septiembre de 2026

INFORMACIÓN ADICIONAL