

FERMENTEUR - 15 HL

Fermenteur inox 15 hL (18 hL brut) de 2022, avec refroidissement glycol, porte trou d'homme latérale, robinet d'échantillon, boule de lavage et bondonneur. Pression de service 0,99 bar.

DÉTAILS TECHNIQUES

Fabricant	Rabek (Allemagne)
Année de construction	2022
Volume brut / net	18 hL / 15 hL
Dimensions	H 2930 mm × Ø 1350 mm
Pression	Service 0,99 bar - Épreuve 1,3 bar
Refroidissement	Glycol
Matériel	Inox
Nombre de cuves	1 unité

FERMENTEURS - KASPAR

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

SCHULZ - 20 HL - 5 UNITÉS

Lot de cinq cuves de fermentation isobarométriques (cylindro-coniques) construites par Kaspar Schulz entre 2012 et 2018. Chaque cuve offre un volume net de 20 hl et supporte une pression de service de 3 bars.. Elles sont équipées d'une isolation de 100 mm et de trois poches de refroidissement au glycol.

DÉTAILS TECHNIQUES

Marque/Constructeur	Kaspar Schulz
Années de Construction	Entre 2012 et 2018
Quantité	5 fermenteurs
Volume Net	20 hl (2000 litres)
Volume Total	2416 litres
Pression Maximale	3 bar
Isolation	100 mm
Refroidissement	3 poches de refroidissement au glycol
Hauteur Hors Tout	3174 mm
Diamètre	1495 mm