

FERMENTADORES - 10HL

Descripción breve del producto:

Fermentadores de 10 hl (12,5 hl en total) capaces de soportar una presión de 3 bar. Con un aislamiento de 80 mm, estos depósitos disponen de dos zonas de refrigeración (cáscara y cono) para el glicol. Incorporan equipos de seguridad (disyuntor de sobrepresión/vacío) y de control (enlace).

DETALLES TÉCNICOS

Capacidad nominal	10 hl
Capacidad total	12,5 hl
Presión de trabajo	3 bar
Aislamiento	80 mm
Zonas de refrigeración	2 zonas (1 cáscara, 1 cono)
Control de frío	Electroválvula para glicol
Equipamiento (General)	Bola CIP, Puerta de registro, Toma de muestras, Sonda de temperatura
Seguridad	Sistemas de seguridad contra sobrepresión y vacío, Bonding

Galería de productos:



