

# sala de cocción de 11 hl con cubas de fermentación

## **Product Short Description :**

Sala de cocción (11,7 hl por cocción) con cubas de fermentación (presión atmosférica)

SALÓN DE BRASES (Calefacción eléctrica)

- Depósito de agua caliente de acero inoxidable con revestimiento de madera (2 x 12 KWh trifásicos)
- Armario de control de temperatura.
- Bomba (240 V)
- Harinera e hidratador de acero inoxidable (revestimiento de madera)
- Depósito de relleno / Depósito filtrante de acero inoxidable con revestimiento de madera
- Depósito intermedio de acero inoxidable
- Bomba de transferencia (240 V)
- Tanque de ebullición de acero inoxidable (3 x 18 KWh trifásicos)
- Filtro de lúpulo
- Indicador digital de temperatura
- Debe bombear (240V)
- Enfriador de mosto (capacidad aprox. 12 hl / hora)
- Armario eléctrico

TANQUES DE CIERRE (presión atmosférica)

- 3 depósitos de fermentación de acero inoxidable con revestimiento de madera.  
Refrigeración por glicol.  
Presión atmosférica (3 cubas disponibles)
- 3 enfriadores
- 2 depósitos de fermentación cilindro-cónicos de acero inoxidable (ángulo de 60°).  
Refrigerados por glicol.

Capacidad: 15 hl.  
Construidos en 2015

**Product Gallery:**

