

FERMENTEURS - 10HL

Description courte du produit:

Fermenteurs de 10 hl (12,5 hl total) capables de supporter une pression de 3 bar. Dotées d'une isolation de 80 mm, ces cuves possèdent deux zones de refroidissement (virole et cône) pour le glycol. Elles intègrent les équipements de sécurité (surpression/casse-vide) et de contrôle (bondonnage).

DÉTAILS TECHNIQUES

| | |
|--------------------------|--|
| Capacité Nominale | 10 hl |
| Capacité Totale | 12,5 hl |
| Pression de Travail | 3 bar |
| Isolation | 80 mm |
| Zones de Refroidissement | 2 zones (1 virole, 1 cône) |
| Contrôle Froid | Électrovanne pour le glycol |
| Équipement (Général) | Boule CIP, Porte trou d'homme, Prise d'échantillon, Sonde de température |
| Sécurité | Système de sécurité surpression & casse-vide, Bondonnage |

Galerie de produits:



