

FERMENTEURS - 878 HL

Description courte du produit:

Cuves de fermentation extérieures (*out*) construites par GROSS, offrant un volume brut de 878 hl (840hl pour la garde et 725 hl net pour la fermentation). Elles sont conçues pour une pression d'épreuve de 2,6 bar. Ces cuves sont isolées avec 100 mm de matériau et sont équipées de quatre zones de refroidissement totalisant 28,5 m² (3 sur la virole, 1 sur le cône). Elles sont optimisées pour le refroidissement à l'ammoniac (NH₃), mais peuvent également fonctionner au glycol.

DÉTAILS TECHNIQUES

Marque/Constructeur	GROSS
Volume Brut	878 hl
Volume Net (Garde)	840 hl
Volume Net (Fermentation)	725 hl
Pression d'Épreuve	2,6 bar
Isolation	100 mm
Nombre de Zones Froid	4 zones
Surface Froid (Virole)	3 zones (3,1 m ² + 11,2 m ² + 11,2 m ²)
Surface Froid (Cône)	1 zone (3 m ²)
Total Surface Froid	28,5 m ²
Fluide de Refroidissement	Optimisées pour Ammoniac (NH ₃), compatibles Glycol

Galerie de produits:



