FERMENTER - 10HL

Fermenter von 10 hl (12,5 hl insgesamt), die einem Druck von 3 bar standhalten können. Die Behälter sind mit einer 80 mm dicken Isolierung versehen und verfügen über zwei Kühlzonen (Ring und Kegel) für das Glykol. Die Tanks sind mit Sicherheitsvorrichtungen (Überdruck/Vakuumablass) und Kontrollvorrichtungen (Spundung) ausgestattet.

TECHNISCHE DETAILS

Nominale Kapazität	10 hl
Gesamtkapazität	12,5 hl
Arbeitsdruck	3 bar
Isolierung	80 mm
Kühlungszonen	2 Zonen (1 Ring, 1 Kegel)
Steuerung Kälte	Magnetventil für Glykol
Ausrüstung (Allgemein)	CIP-Kugel, Mannlochtür, Probenentnahme, Temperatursonde
Sicherheit	Sicherheitssystem Überdruck- & Vakuumbrecher, Bondage








FERMENTATION TANK
CE
WALLART


WALLART