

FERMENTER - 10HL

Kurzbeschreibung des Produkts:

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/Vakuumblass) und Kontrollvorrichtungen (Spundung) ausgestattet.

TECHNISCHE DETAILS

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

Produktgalerie:



