

FERMENTADOR - 15 HL

Fermentador de aço inoxidável de 15 hL (18 hL brutos) de 2022, com arrefecimento por glicol, porta de inspeção lateral, torneira de amostragem, bola de lavagem e bungar. Pressão de trabalho 0,99 bar.

PORMENORES TÉCNICOS

Fabricante	Rabek (Alemanha)
Ano de construção	2022
Volume bruto / líquido	18 hL / 15 hL
Dimensões	H 2930 mm × Ø 1350 mm
Pressão	Serviço 0,99 bar - Teste 1,3 bar
Arrefecimento	Glicol
Material	Aço inoxidável
Número de depósitos	1 unidade

FERMENTADORES - KASPAR

225, rue Marie Curie - 59118 Wambrechies - FRANCE

Tel +33 (0) 320 93 66 71 - Fax +33 (0) 320 92 80 74

SARL AU CAPITAL DE 41200€ - R.C. LILLE B 331 203 638 - CODE APE 4669 B - TVA FR 59331203638

www.wallart.fr - info@wallart.fr

SCHULZ - 20 HL - 5 UNIDADES

Conjunto de cinco cubas de fermentação isobarométricas (cilíndrico-cónicas) construídas por Kaspar Schulz entre 2012 e 2018. Cada cuba tem um volume líquido de 20 hl e uma pressão de trabalho de 3 bar. Estão equipadas com um isolamento de 100 mm e três bolsas de arrefecimento de glicol.

PORMENORES TÉCNICOS

Marca/Fabricante	Kaspar Schulz
Anos de construção	Entre 2012 e 2018
Quantidade	5 fermentadores
Volume líquido	20 hl (2000 litros)
Volume total	2416 litros
Pressão máxima	3 bar
Isolamento	100 mm
Arrefecimento	3 bolsas de refrigeração de glicol
Altura total	3174 mm
Diâmetro	1495 mm