FERMENTADORES - 10HL

Fermentadores de 10 hl (12,5 hl no total) capazes de suportar uma pressão de 3 bar. Com um isolamento de 80 mm, estas cubas têm duas zonas de arrefecimento (concha e cone) para o glicol. Dispõem de equipamentos de segurança (disjuntor de sobrepressão/vácuo) e de controlo (ligação).

PORMENORES TÉCNICOS

Capacidade nominal	10 hl
Capacidade total	12,5 hl
Pressão de trabalho	3 bar
Isolamento	80 mm
Zonas de arrefecimento	2 zonas (1 concha, 1 cone)
Controlo de frio	Válvula solenoide para glicol
Equipamento (geral)	Bola CIP, Suporte de caixa de visita, Entrada de amostras, Sonda de temperatura
Segurança	Sistemas de segurança contra sobrepressão e vácuo, Ligação








FERMENTATION TANK
CE
WALLART


WALLART