

# FERMENTEURS - 10HL

## Description courte du produit:

Fermenteurs de 10 hl (12,5 hl total) capables de supporter une pression de 3 bar. Dotées d'une isolation de 80 mm, ces cuves possèdent deux zones de refroidissement (virole et cône) pour le glycol. Elles intègrent les équipements de sécurité (surpression/casse-vide) et de contrôle (bondonnage).

## DÉTAILS TECHNIQUES

Capacité Nominale	10 hl
Capacité Totale	12,5 hl
Pression de Travail	3 bar
Isolation	80 mm
Zones de Refroidissement	2 zones (1 virole, 1 cône)
Contrôle Froid	Électrovanne pour le glycol
Équipement (Général)	Boule CIP, Porte trou d'homme, Prise d'échantillon, Sonde de température
Sécurité	Système de sécurité surpression & casse-vide, Bondonnage

## Galerie de produits:



# WALLART

USED EQUIPMENT FOR THE BEVERAGE INDUSTRY



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](http://www.wallart.fr) - [info@wallart.fr](mailto:info@wallart.fr)



---

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](http://www.wallart.fr) - [info@wallart.fr](mailto:info@wallart.fr)