

FERMENTADOR ISOTERMICO PARA CERVEZA

Modelo "BeerTank"



Fermentador cilindro cónico cerrado, capacidad según proyecto y necesidad del cliente, fabricado en acero inoxidable con acabado interior y exterior calidad 2B (OPCIONAL: acabado satinado exterior "Grano 120" o acabado exterior BA "Brillo Espejo").

- Material AISI-304
- Fondo cónico de 60 °
- Puerta superior isobarica registrable

- Salida total en la parte inferior, con válvula de mariposa y racord NW=DN
- Salida parcial, con válvula de mariposa y racord NW=DN
- Camisa de refrigeración en el cono inferior, con racord de entrada y salida, adecuados para la circulación de la solución de agua glicolada
- Camisa de refrigeración en el cilindro, con racord de entrada y salida, adecuados para la circulación de la solución de agua glicolada
- Aislamiento total del fermentador (excluyendo el techo) con un espesor de 80 mm, hecho de poliuretano expandido inyectado, con alta potencia aislante, con revestimiento final en AISI 304.
- Válvula de seguridad
- Tubular para sonda PT-100 con vaina inox
- Manómetro
- Válvula rompedora de vacío
- Tubo de remontado con bola de lavado y Grupo introducción CO₂
- Indicador de nivel plástico rígido con protección Inox
- Burbujeador Kieselmann, para regular presión deseada
- Apoyo superior para apoyar escalera (según tamaño)
- Patas tubulares de acero AISI-304 con pies regulables en altura



