Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO VERTICAL DE FERMENTACION REFRIGERADO 36.500 L CONAL INOX



ID	**0000000196069**
AISI	316
BOCA DE HOMBRE DE LIMPIEZA LATERAL	INCLUIDA
BOCA DE HOMBRE SUPERIOR	INCLUIDA
CON	FONDO PLANO
CONSTRUIDO EN	ACERO INOXIDABLE
ESPESOR	3.5 MM
INCORPORA	SERPENTIN
MARCA	CONAL HISPANIA S.A
PRESION DE TRABAJO	2 KG/CM²
TEMPERATURA MAX	+60ºC
TEMPERATURA MIN	-10ºC

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEPOSITO VERTICAL DE FERMENTACION REFRIGERADO 36.500 L CONAL INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 3.10 M	ALTO : 5.80 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 3.05 M	ALTO : 4.90 M

Descripción ampliada

El depósito vertical de fermentación refrigerado CONAL INOX de 36.500 litros es un tanque de proceso diseñado para la fermentación controlada de productos líquidos. Su construcción robusta en acero inoxidable, sistema de refrigeración por camisa térmica y diseño sanitario aseguran un control térmico preciso, máxima higiene y durabilidad en procesos fermentativos industriales.

Descarga del producto por gravedad, mediente descarga lateral con fondo plano.

DEPOSITO VERTICAL DE FERMENTACION REFRIGERADO 36.500 L
ONAL INOX





