

TANQUES FERMENTADORES

CARACTERÍSTICAS

- Totalmente construídos em aço inox AISI 304;
- Capacidades úteis de 50 a 60.000L;
- Acabamento externo polido alto brilho;
- Acabamento interno polido alto brilho;
- Isolamento térmico concebido em poliuretano expandido de alta densidade;
- Refrigeração através de cintas expandidas distribuídas no corpo e cone;
- Válvula para controle de pressão de CO₂ de 0 a 2,5 bar;
- Válvula de entrada de CO₂;
- Régua de nível com exclusiva válvula 3 vias para esgotamento total;
- Spray-ball para C.I.P. removível através de Top Plate;
- Válvula saca-amostra no corpo do tanque para análise microbiológica;
- Válvulas tipo borboleta sanitárias para entrada e saída de produto;
- Sensor de temperatura tipo PT-100 e seu respectivo poço de medição instalado no tanque;
- Controlador de temperatura incluso;
- Válvula solenóide on-off inclusa;
- Porta de visita removível com borracha de vedação certificada;
- Pés de sustentação em tubos de aço inox intertravados com regulagem de altura;
- Ângulos de cone conforme a necessidade do cliente;
- ART e Databook conforme normas vigentes.

OPCIONAIS

- Sistema para Dry-hopping ou inserção de outros produtos;
- Sistema para aquecimento do tanque.

