

TANQUE DE FERMENTACION

DESCRIPCION

Un tanque de Fermentación es un depósito que facilita las condiciones de higiene, oxígeno y temperatura ideales para que los microorganismos responsables de dicha fermentación (levaduras) inicien el proceso bioquímico por el cual la sustancia almacenada se transforme en otra.

Por eso, los tanques de fermentación resultan esenciales para los procesos productivos de bodegas, cervecerías, productores lácteos etc...

Sin un depósito para fermentaciones de calidad la producción quedará comprometida



DIMENSIONES

- DESDE 100 LITROS HASTA 15000 MIL LITROS

CARACTERISTICAS

- Chaqueta para sistema de refrigeración
- Aislamiento para evitar perdida de frio
- Fondo cónico
- Tomamuestras
- Tubería para sistema CIP
- Válvula sanitaria o aséptica en el fondo
- Medidor de nivel
- Controlador de temperatura