



## TANQUE DE FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO PARA CERVEJA

### INFORMAÇÕES BÁSICAS:

- Construído totalmente em aço inox AISI 304.
- Isolamento térmico com poliuretano expandido com revestimento em inox AISI 304.
- Com cintas de refrigeração para resfriamento com glicol no cone e no corpo do tanque com entrada e saída superior.
- Válvula de alívio pressão e vácuo com manômetro em aço inox.
- Pés dos tanques com fuso regulador para nivelamento do tanque.
- Controle de temperatura por programador eletrônico podendo se comunicar por internet a distância.
- Saída inferior com registro borboleta acabamento sanitário.
- Porta de inspeção com vedação em borracha EPDM.
- Válvula solenoide para controle de temperatura.
- Entrada para CIP com spray bol.
- Saca amostra.

