



DEPOSITO FONDO CONICO 60°, CON AISLANTE, CAMISA EN TRONCO Y CONO – PULIDO ECO INTERIOR MATE

Depósito isotérmico isobárico con fondo cónico 60°, camisa en tronco y cono – Acabado exterior pulido, interior mate

- ✓ Depósito isotérmico de alto rendimiento, fabricado en acero inoxidable AISI 304, con **acabado exterior pulido brillante** y **acabado interior mate** para mayor eficiencia higiénica.
- ✓ Con fondo cónico de 60° y doble camisa de refrigeración (tronco y cono), ideal para fermentación o almacenamiento de vino, cerveza, aceite y otros líquidos alimentarios.
- ✓ Sistema isobárico con aislamiento de 80 mm de espesor para mantener temperatura constante durante todo el proceso.
- ✓ Equipado con válvulas, termómetro, sonda, salida doble y sistema CIP de limpieza.

◆ Modelos y capacidades

CAPACIDAD LITROS DIÁMETRO ALTURA

500 LTRS	960 MM	2271 MM
1000 LTRS	1260 MM	2500 MM
2000 LTRS	1260 MM	2500 MM

 **InVia se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características, medidas, contenidos y precios de los productos.**

CAPACIDAD LITROS **500 LTRS** 1000 LTRS 2000 LTRS

Descripción

 **Ficha técnica del depósito isobárico isotérmico con doble camisa y aislamiento térmico**

¿Cómo funciona?

1 La doble camisa de refrigeración permite enfriar homogéneamente el contenido desde tronco y cono.

- 2 El aislamiento térmico de 80 mm reduce las pérdidas de temperatura y ahorra energía.
- 3 El fondo cónico a 60° facilita el drenaje y separación de lías o sólidos.
- 4 Incorpora manómetro, válvula reguladora y válvula de alivio con conexión triclamp.
- 5 La cúpula tipo Klopper mejora la resistencia estructural y facilita la limpieza.
- 6 El acceso lateral permite intervención interior y mantenimiento.
- 7 Termómetro bimetálico, sonda y bola CIP permiten control y limpieza precisa.

✦ Modo de empleo

- Limpiar completamente antes del primer uso.
- Instalar válvulas y conexión al sistema de refrigeración.
- Cerrar todos los accesos y verificar presión (regulable hasta 1,5 bar).
- Controlar temperatura con termómetro y sonda.
- Utilizar sistema CIP para limpieza sin desmontar.

◆ Especificaciones técnicas

- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Acabado exterior: Pulido brillante
- Acabado interior: Mate
- Aislamiento: 80 mm en cuerpo interior
- Grosor chapas: 3 mm interior / 2 mm exterior
- Fondo: Cónico 60°
- Cúpula: Tipo Klopper
- Presión de trabajo: regulable hasta 1,5 bar
- Presión de diseño: 2 bar
- Camisas de refrigeración: doble (tronco y cono)
- Accesorios: manómetro, válvula reguladora, válvula de alivio, termómetro bimetálico, entrada para sonda
- Salidas: inferior y superior con válvulas mariposa
- Limpieza: bola giratoria CIP con tubería
- Soldaduras: interiores y exteriores pulidas
- Pies: acero inoxidable regulables

📊 Comparativa por capacidad

Capacidad	Aislamiento térmico	Versatilidad de uso	Higiene y limpieza	Control de proceso
500-1000 L	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★
1500-2000 L	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★

✅ Recomendación InVia:

Si necesitas **control térmico avanzado**, sistema isobárico y **máxima higiene** para procesos de fermentación o almacenamiento técnico, este modelo isotérmico con doble camisa y aislamiento es ideal.

👉 Perfecto para bodegas, cervecerías artesanales o industrias que requieren eficiencia energética y facilidad de limpieza.

InVia recomienda este modelo para usuarios profesionales y perfiles expertos que priorizan rendimiento térmico y control del proceso.