



FERMENTADOR INOX

Referencia DESPF

FERMENTADOR INOX CON FONDO CÓNICO 60° Y DOBLE VÁLVULA – 30 A 500 LITROS

- ✓ Depósito profesional para fermentación de cerveza o vino con fondo cónico 60°
- ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con alta resistencia a la corrosión
- ✓ Incluye tapa superior con brida, airlock y 2 válvulas inox (vaciado total y lateral)
- ✓ Ideal para una fermentación limpia, sin sedimentos ni contaminaciones

◆ Modelos y capacidades

CAPACIDAD DIÁMETRO ALTURA VÁLVULA INOX (LATERAL-FONDO)

CAPACIDAD	DIÁMETRO	ALTURA	VÁLVULA INOX (LATERAL-FONDO)
30 ltrs	325 mm	1250 mm	1/2"-1"
50 ltrs	405 mm	1450 mm	1/2"-1"
100 ltrs	465 mm	1500 mm	1/2"-1"
200 ltrs	540 mm	1850 mm	1/2"-1"
300 ltrs	650 mm	1850 mm	1/2"-1"
500 ltrs	725 mm	2030 mm	1/2"-1"

⚠ InVía se reserva el derecho de modificar sin previo aviso las características, medidas, contenidos y precios de los productos

CAPACIDAD LITROS **50 LTS** **75 LTS** **100 LTS** **200 LTS** **300 LTS** **500 LTS**

Descripción

⚙️ ¿Cómo funciona?

- 1 El líquido se introduce por la tapa superior con cierre de brida
- 2 El airlock permite la liberación de CO₂ sin entrada de oxígeno
- 3 La válvula lateral se usa para extraer líquido sin arrastrar sedimentos
- 4 La válvula de fondo permite el vaciado total del fermentador
- 5 El fondo cónico facilita la decantación de levaduras y sólidos

🔪 Modo de empleo

- Realizar una limpieza profunda inicial para eliminar restos de mecanización
- Verificar olores en grifos antes del primer uso
- Llenar el depósito sin sobrepasar el 90 % de su capacidad útil
- Utilizar válvulas según necesidad: trasvase parcial o vaciado total
- Limpiar tras cada uso con productos neutros compatibles con inox

◆ Especificaciones técnicas

- Material: acero inoxidable AISI 304
- Fondo: cónico 60°
- Tapa: superior con brida
- Airlock: plástico incluido
- Válvulas: 2 de inox (lateral + fondo)
- Aplicaciones: fermentación de vino y cerveza artesanal
- Acabado: satinado exterior, pulido alimentario interior

📊 Comparativa con otros fermentadores inox

Característica	Fermentador Inox cónico	Fermentador fondo plano	Cubo plástico fermentador
Separación de sedimentos	★★★★★	★★	★
Limpieza y drenaje	★★★★	★★	★★
Durabilidad	★★★★★	★★★★	★
Profesionalidad del proceso	★★★★	★★	★
Relación calidad-precio	★★★★	★★★	★★

👤 Recomendación experto InVia:

- Este fermentador es perfecto para **usuarios intermedios y avanzados** que desean controlar la fermentación con precisión, eliminando lías o sedimentos de forma higiénica y sencilla.
- ⚠️ Evitar a sistemas plásticos o depósitos sin fondo cónico.

