

FERMENTADOR INOX FONDO PLANO



FERMENTADOR INOX FONDO PLANO CON VÁLVULA Y AIRLOCK – 35, 55 Y 110 LITROS

- ✓ Depósito de fermentación con fondo plano ideal para vino, cerveza, aceite y licores
- ✓ Fabricado en acero inoxidable AISI 304, higiénico y resistente a la corrosión
- ✓ Incluye tapa superior con brida, airlock plástico y válvula inox de vaciado
- ✓ Disponible en 3 capacidades: 35 L, 55 L y 110 L para adaptarse a cada necesidad

◆ Modelos y capacidades

CAPACIDAD DIÁMETRO ALTURA

35 Litros	318 mm	450 mm
55 Litros	370 mm	520 mm
110 Litros	452 mm	690 mm

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

CAPACIDAD (l) **35 l** **55 l** **110 l**

Descripción

⚙️ ¿Cómo funciona?

- 1 El mosto o líquido se introduce en el interior del fermentador
- 2 El airlock permite la salida de gases sin entrada de oxígeno, favoreciendo una fermentación controlada
- 3 La válvula inox facilita el trasvase o vaciado del contenido sin abrir la tapa
- 4 El fondo plano permite una limpieza más sencilla y una mayor estabilidad
- 5 Ideal para procesos de fermentación primaria y secundaria



- Usar en ambientes limpios y con control térmico adecuado
- Llenar el depósito sin superar el 90 % de su capacidad útil
- Instalar el airlock en la tapa superior y llenar con agua o solución desinfectante
- Vaciado mediante la válvula inferior o sifón si se desea evitar sedimentos
- Limpiar después de cada uso con detergentes neutros o productos específicos para acero inoxidable

◆ Especificaciones técnicas

- Material: acero inoxidable AISI 304
- Fondo: plano
- Tapa: cierre con brida y airlock incluido
- Válvula: inox de salida inferior
- Usos recomendados: vino, cerveza, aceite de oliva, kombucha, sidra, fermentados caseros o profesionales
- Acabado: satinado

📊 Comparativa con otros fermentadores

Característica	Fermentador Inox fondo plano	Cubo plástico fermentador	Fermentador con fondo cónico
Higiene y limpieza	★★★★★	★★	★★★★
Control de fermentación	★★★★	★★	★★★★★
Durabilidad	★★★★★	★	★★★★★
Estabilidad estructural	★★★★	★★	★★★★
Relación calidad-precio	★★★★	★★★	★★

👉 Recomendación experto InVia:

- Este fermentador es ideal para **usuarios intermedios o profesionales** que buscan un depósito fiable, duradero y fácil de limpiar.
- Alternativa excelente frente a opciones plásticas, más higiénico y con mayor control durante el proceso.