

DEPÓSITO PEQUEÑO INOX FONDO CÓNICO SIEMPRE LLENO

REF: DESPCP0

DESCRIPCIÓN GENERAL

El depósito pequeño de acero inoxidable con fondo cónico y sistema "siempre lleno" está diseñado para el almacenamiento y fermentación de líquidos que requieren protección frente al contacto con el aire. El sistema de nivel constante reduce la oxidación del producto al minimizar el espacio de aire en el interior del depósito, manteniendo unas condiciones más estables durante el proceso. Es un equipo especialmente indicado para aplicaciones sensibles en bebidas, fermentaciones y productos técnicos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Fabricación en acero inoxidable apto para uso alimentario.
Fondo cónico que facilita la decantación y el vaciado.
Sistema "siempre lleno" para reducción del contacto con el oxígeno.
Estructura estable con patas de apoyo.
Diseño compacto para pequeñas producciones.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material: acero inoxidable.
Tipo de fondo: cónico.
Sistema superior: dispositivo de nivel constante "siempre lleno".
Uso previsto: fermentación y almacenamiento protegido.
Aplicación: líquidos alimentarios y técnicos sensibles a la oxidación.

VENTAJAS

Reducción significativa del riesgo de oxidación.
Mejora de la estabilidad del producto almacenado.
Facilidad de limpieza y vaciado.
Alta resistencia a la corrosión.
Adecuado para procesos alimentarios exigentes.

APLICACIONES COMUNES

Fermentación de bebidas.
Procesos de kombucha.
Almacenamiento de líquidos sensibles al oxígeno.
Producciones artesanales y plantas piloto.



Capacidad	Medidas (Ø/altura)
75 L	453 x 900 mm
100 L	453 x 1065 mm
200 L	560 x 1265 mm
300 L	637 x 1366 mm
500 L	726 x 1610 mm
700 L	930 x 1610 mm
1000 L	1030 x 1610 mm

*Medidas aproximadas