Hosteleria10.com

ES

FICHA TÉCNICA

DEPÓSITO PEQUEÑO INOX FONDO CÓNICO CON TAPA POLVO

REF: DESPCPTP0

DESCRIPCIÓN GENERAL

El depósito pequeño de acero inoxidable con fondo cónico y tapa antipolvo está diseñado para la fermentación, decantación y almacenamiento de líquidos alimentarios y técnicos. Su fondo cónico favorece la separación y evacuación de sedimentos, mientras que la tapa antipolvo protege el contenido frente a contaminaciones externas sin cierre hermético. Es una solución adecuada para pequeñas producciones, ensayos y procesos artesanales en sectores como el químico, destilados, kombucha y alimentación.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

Fabricación en acero inoxidable apto para uso alimentario.
Fondo cónico que facilita el vaciado y la limpieza.
Tapa superior tipo antipolvo.
Estructura estable con patas de apoyo.
Diseño compacto para espacios reducidos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Material: acero inoxidable.
Tipo de fondo: cónico.
Tapa: antipolvo, no estanca.
Uso previsto: fermentación, decantación y almacenamiento.
Aplicación: líquidos alimentarios y técnicos.

VENTAJAS

Facilita la limpieza y el vaciado completos.
Mejora la separación de sólidos y sedimentos.
Alta resistencia a la corrosión y durabilidad operativa.
Compatible con procesos alimentarios exigentes.
Integración sencilla en líneas de producción pequeñas.

APLICACIONES COMUNES

Fermentación de bebidas.
Procesos de kombucha.
Decantación de líquidos técnicos.
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

Francisco Via S.L

Av. Vilafranca del Penedès 08720
Barcelona / España Av.Tarragona, 148
T. 93 890 59 98 - F. 93 817 28 44
www.invia1912.com