



DEPÓSITOS

Depósito de fermentación y almacenaje con boca autovaciante

Campo de aplicación

Maceración y fermentación de vinos o líquidos alimentarios. Es utilizada sobre todo en tinto ya que permite una rápida y cómoda extracción del líquido y posteriormente del orujo mediante una amplia boca situada en el fondo del depósito.

Características constructivas

Construido en chapa de acero inoxidable, laminada en frío, calidad AISI-304 (opcional AISI-316 o combinado), superficies interiores y exteriores en el estado natural de la chapa 2 b, con las soldaduras exteriores pulidas y las interiores lavadas y pasivadas. Opcional soldaduras interiores pulidas.

- Boca inferior con rejilla perimetral en chapa perforada.

