

FB 100 200-400 FERMENTATORI BBR

I fermentatori **FB 100 - 200 - 400** sono interamente costruiti in acciaio inox AISI 304 con finitura lucida BA sia interna che esterna, per garantire i più elevati standard igienici richiesti nella produzione di birra ed altre bevande fermentate.

Il **fondo conico** con valvola di scarico **INOX** assicura la totale evacuazione delle soluzioni di lavaggio ed una buona pulizia della birra dal lievito sedimentato e dalle sostanze precipitate.

La seconda valvola **INOX** posizionata lateralmente è predisposta per il prelievo dei campioni di birra in fermentazione e per il suo successivo imbottigliamento.

Il coperchio a tenuta ermetica con guarnizione e fascetta di chiusura è dotato di gorgogliatore che protegge la birra dall'atmosfera esterna, riducendo la probabilità di incorrere in alterazioni del prodotto.

I fermentatore **FB** sono provvisti di intercapedine esterna predisposta per il raffreddamento con liquidi refrigeranti come

acqua o glicole ed include i raccordi per ingresso uscita acqua ed il pozzetto per alloggiamento della sonda.

Per il controllo della temperatura è disponibile il **KIT controllo temperatura** composto da un termostato programmabile con relativa sonda ed elettrovalvola.

I fermentatori **FB** funzionano con i sistemi di refrigerazione con liquido a perdere o con ricircolo del fluido refrigerante. Ad ogni modo si consiglia di abbinarlo ai **GRUPPI REFRIGERANTI** della gamma prodotti **ALBRIGI BEER**.



CAPACITÀ TOTALE

DIMENSIONI

CARATTERISTICHE

FB 100 I

136 litri

720 x 570 x 1400 H

Conico, 2 valvole INOX, gorgogliatore

FB 200 I

253 litri

820 x 670 x 1600 H

Conico, 2 valvole INOX, gorgogliatore

FB 400 I

476 litri

1100 x 900 x 1860 H

Conico, 2 valvole INOX, gorgogliatore