

FT

FICHA TECNICA

EQUIPO 30 LTS X BATCH - 80 LTS X MES - MOD. T

MARCA

Sin marca

DESCRIPCION

Equipo de Cerveza Artesanal para elaborar 30 litros x batch – Línea Profesional. Ideal para iniciarse en el apasionante mundo de la elaboración de Cerveza Artesanal.

CARACTERISTICAS

Es el primer equipo de la gama de equipos Profesionales de CIBART. Es el equipo recomendado para iniciar la actividad en forma profesional.

MONTAJE

Se recomienda realizar el montaje y puesta en marcha con la ayuda de un profesional.

COMPONENTES

DENSIMETRO ESCALA DE 1.000 A 1.100
PROBETA PLASTICA
BOTELLON FERMENTADOR DE 20 LITROS CON CANILLA
TAPA DE GOMA PARA FERMENTADORES DE 20 LTS.
TRAMPA DE AIRE - AIRLOCK - MOD. CLASICO
ENFRIADOR CONTRACORRIENTE SIMPLE 3/8" - COBRE
CEPILLO PARA BOTELLAS - NYLON
CEPILLO PARA FERMENTADORES - NYLON
EMBOTELLADOR MANUAL CON VALVULA
MOLINO A DISCO
MANGUERA PARA ALTA PRESION - ATOXICA - 13 MM
MANGUERA PARA ALTA PRESION - ATOXICA - 10 MM.
OLLA DE ACERO INOXIDABLE DE 35 LTS C/CANILLA (3)
ABRAZADERAS ACERO INOXIDABLE - CHICAS 10-16 M (5)
ESPIGA DE 1/2" ROSCA MACHO SALIDA 1/2 " BRONCE
CANILLA DE PASO 1/2" HEMBRA-HEMBRA
TAPADORA DE PIE ITALIANA MANDRIL 26 - ROJA
FALSO FONDO P/OLLA INOXIDABLE DE 35 LITROS
TERMOMETRO ACERO INOXIDABLE 0-100°C - WINTER
MEDIA CUPLA DE 1/2" ACERO INOXIDABLE
CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE DE 45 CM LARGO
TERMOMETRO VIDRIO 0 – 110° C
BASTIDOR EQUIPO DE 30 L

MODO DE USO

Se recomienda antes de su uso recibir la capacitacion mínima en el uso de equipos de estas características