



FERMENTATION TANK FOR WINE, WHISKY WITH COOLING JACKET, 1000 LITERS



Zbiornik fermentacyjny akcyzowy o pojemności roboczej $V=1000$ litrów. Pojemność całkowita zbiornika liczona w dennicy dolnej i w płaszczu: $V \sim 1062 \text{ dm}^3$ z aprobatą typu: PLT. Zbiornik posiada także uchwyt na mieszadło. Mieszadło nie jest wliczone w cenę zbiornika.

Wykonanie

- Zbiornik wykonany jako walcowy pionowy, stojący na 4 nogach regulowanych.
- Dennica dolna stożkowa, wyoblana, kąt 15 stopni
- Dennica górna stożkowa wyoblana
- Spoiny wewnątrz zbiornika wyrównane (wyszlifowane do rodzimego materiału, zapolerowane), powierzchnia zewnętrzna – blacha zimnowalcowana 2B, spoiny zewnętrznie trawione i czyszczone mechanicznie.

Materiał

- Wykonanie materiałowe: stal 0H18N9 (304)
- Materiał części gumowych: guma spożywcza.

Wymiary zbiornika





- Średnica wewnętrzna zbiornika f1 020 mm
- Wysokość płaszcza zbiornika h1 = 1 250 mm
- Wysokość całkowita zbiornika ok. h = 2 020 mm

Wyposażenie

- Płaszcz chłodzący nałożony na powierzchni bocznej zbiornika na wysokości 750 mm
- Właz górny 1 szt.
- Pomiar poziomu w zbiorniku – 1 płynowskaz z rurką
- szklaną i listwą pomiarową akcyzową 1 szt.
- Odpowietrzenie z siatką DN 100 1 szt.
- Króćce przyłączeniowe DN 40 z zaworem 1 szt.
- Króciec spustowy DN 40 z zaworem 1 szt.
- Libella 1 szt.
- Uchwyt antystatyczny 1 szt.

Zbiorniki wykonane zgodnie z wymogami Głównego Urzędu Miar.

Zbiornik nie jest przeznaczony do magazynowania czynników ciekłych zapalnych i niebezpiecznych.

