

# Tanque Fermentador de Acero Inoxidable 1500L Jopemar



Tanque fermentador de acero inoxidable 304 pulido para fermentación de vino con cinta refrigerante sobre patas, con capacidad de 1500 litros, fondo cónico desplazado y techo cónico de 15°.

## Características constructivas del tanque:

- Volumen útil: 1.500 litros
- Volumen total: 1.552 Litros
- Techo: cónico 15°
- Abajo: cónico desplazado
- Incluye patas: Sí, altura libre 500 mm
- Incluye cinturones de refrigeración: Sí

## Material de construcción del tanque: Acero inoxidable AISI 304 pulido:

- Diámetro interno del tanque: 1.000 mm
- Altura cilíndrica del tanque: 1.875 mm
- Altura total: NC
- Espesor del tanque:
  - Fondo: 2,00 mm
  - Techo: 1,50 mm
  - Lado: 1,50 mm

## Características técnicas:

- Presión de Diseño: Atm
- Presión de funcionamiento: Atm
- Presión de prueba: No
- Presión máxima de las cintas frigoríficas: 1.000 kg/m<sup>3</sup>
- Temperatura de Trabajo: - 1°C a 100°C
- Temperatura de funcionamiento: - 1°C a 100°C
- Eficiencia de soldadura: 0,70
- Vacío: cero

### **Pruebas:**

- Libro de datos: No
- Líquido penetrante en el tanque: No
- Radiografía: No
- Prueba hidrostática: No
- Ultrasonido: No
- Prueba de estanqueidad: No

### **Datos del producto:**

- Fluido: Vino
- Densidad de cálculo: 1.000 kg/m<sup>3</sup>
- Viscosidad del producto: N/C.

### **Acabados del tanque:**

- Acabado Interno: 2B natural de fábrica con soldaduras decapadas y oxidadas
- Acabado Externo: Natural pulido de fábrica con soldaduras decapadas y tratadas con pasión;

### **Sellos y Certificaciones:**

- Juntas: caucho EPDM atóxico
- Soldadores cualificados y Certificado de Inspecciones Técnicas EHS.

### **Accesorios y materiales incluidos en los depósitos:**

- Una tapa de inspección superior Dn 430/200 mm instalada en el techo del tanque
- Una puerta rectangular modelo Mapan con apertura exterior Dn 325/430 mm instalada en el frente del tanque junto al fondo desplazado
- Una válvula de alivio. Instalado en la cubierta superior
- Una conexión de salida de producto con válvula de bola de 2" en la parte inferior del costado
- Un extractor de muestras de conexión BSP de ½", ubicado en la parte inferior del costado
- Un pez bora con válvula mariposa de 2" en acero inoxidable 304
- Una funda NPT de ½" con un termómetro de 4" - 10° a 50°
- Dos asas de elevación
- Cuatro patas en acero inoxidable 304, con correa de refuerzo y niveladores
- Una placa de identificación

### **Sistema de refrigeración:**

- Dos correas de enfriamiento, tipo camisa redonda en acero inoxidable 304 pulido de 430 mm, espesor de 1,50 mm y conexiones de entrada y salida de tetina BSP de 1 ½".