

Ficha técnica

DEPÓSITO INOX FONDO PLANO CON BOCA INFERIOR TAPA S/LLENO

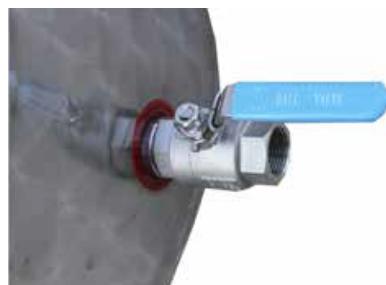
200 LITROS

Descripción

Se utiliza indistintamente para el almacenamiento en el caso del vino, cerveza, aceite... o la fermentación para cerveza y vino... y para otros productos consultar.

Mismo uso que los anteriores con una puerta inferior para facilitar el vaciado y la limpieza.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304).
- Fondo plano.
- Boca inferior.
- Válvula Inox inferior incluida.
- Tapa siempre llena con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto).



Opcional:

- Soporte elevación.
- Codo Inox 90°.
- Posibilidad de incorporar boca inferior con válvula inox.

ALTURA	865 mm aprox.
DIÁMETRO	560 mm aprox.
CAPACIDAD	200 Ltrs. aprox.



LIMPIEZA DEL DEPÓSITO

1º El depósito se debe limpiar con cualquier objeto que no raspe, por ejemplo una escoba nueva, un cepillo blando, una esponja o un trapo y con detergente, nunca deberemos usar ningún objeto o cepillo metálico.

2º Debemos evitar cualquier contacto con objetos de hierro, ya que al rayar la cuba, dejan partículas de hierro en el acero inox. que posteriormente oxidan.

3º Para sacar el sarro o ácido tartárico que aparece pegado en las paredes interiores del depósito deberemos dejar el depósito lleno de agua durante 2 días y este saldrá por sí solo.

También se puede limpiar con sosa Solvai disuelta en agua, tomando las debidas precauciones.

4º Evitar siempre posibles contaminaciones de tierra, polvo, etc, trabajar en un sitio limpio y al final enjuagarla con abundante agua.