

Ficha técnica

DEPÓSITO INOX FONDO PLANO CON BOCA INFERIOR TAPA S/LLENO

300 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.

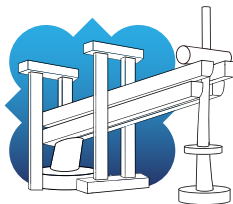
ALTURA	966 mm aprox.
DIÁMETRO	637 mm aprox.
CAPACIDAD	300 Ltrs. aprox.





In VIA

La solución desde 1912



Pol. Ind. Domenys II
Cruce Avda. Tarragona 148 - C. Xarel·lo
08720 Vilafranca del Penedés. Barcelona
Tel: 938902418 - Fax: 938172844
e-mail: Info@invia1912.com

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.

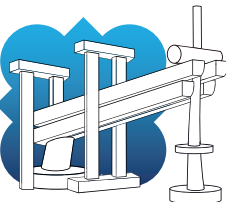
2º Debemos evitar cualquier contacto con objetos de hierro, ya que al rayar la cuba, dejan partículas de hierro en el acero inox. que posteriormente oxidan.

3º Para sacar el sarrio 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.





Limpieza en recirculación

Se debe proceder a la limpieza antes de usar los depósitos se deben realizar

una limpieza en profundidad siguiendo el punto 4.

Es muy importante realizar correctamente la limpieza de las válvulas completando los siguientes procesos:

1 - Colocar la maneta 45° para eliminar los olores indeseados.

2 - Recircular con el agua con desengrasante durante 25 minutos y posteriormente pasivar siguiendo los esquemas de recirculación propuestos.

