

Ficha técnica

DEPÓSITO INOX FONDO CÓNICO TAPA SIEMPRE LLENO

100 LITROS

Descripción

Se utilizan indistintamente para el almacenaje o la fermentación.

- Depósito en acero inoxidable (AISI 304)
- Fondo cónico con trípode inferior pintado
- Dos válvulas Inox inferiores incluidas.
- Tapa Inox siempre llena con kit (bombín, cámara de aire, manguera de unión, cuerda y válvula plástica de doble efecto).



ALTURA	1.065 mm aprox.
DIÁMETRO	453 mm aprox.
CAPACIDAD	100 Ltrs. aprox.



Ficha técnica

Limpieza de la cuba

1º Esta cuba 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 debemos 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 debemos 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 45º para eliminar los olores indeseados.

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

