

BARRIL FERMENTADOR DE LEVADURA

Acero inoxidable de alta calidad
100 % resistente a los rayos UV
100 % reciclable: reduce las emisiones de CO2
Resistente a los cambios externos de temperatura
Vida útil insuperablemente larga
La baja conductividad térmica del acero inoxidable ayuda a mantener la temperatura de la levadura de manera estable entre los lotes de fermentación
Limpieza y mantenimiento sencillos
Ideal para cerveceras pequeñas
Conexión triclamp de 4 pulgadas + tapa



EL BARRIL DISEÑADO PARA LA FERMENTACIÓN DE LEVADURA DE CERVEZA

LA SOLUCIÓN MÁS SEGURA E HIGIÉNICA PARA LA MEJOR FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA

Los barriles fermentadores de levadura Yeast Brink de THIELMANN, fabricados mediante los mejores procesos en acero inoxidable de alta calidad, ofrecen una durabilidad insuperable, además de una larga vida útil y respetuosa con el medioambiente, cumpliendo con las certificaciones de ecosostenibilidad de su empresa.

Son completamente asépticos y fáciles de lavar y mantener, lo que simplifica la gestión de su flota de barriles.

Los barriles de fermentación Yeast Brink fabricados por THIELMANN, líderes en el sector, son la solución ideal para el almacenaje de la levadura entre lotes de fermentación. El barril supone una solución higiénica, segura y práctica que permite el almacenamiento y el transporte de la levadura hasta su uso en un nuevo lote de cerveza.

Nuestros barriles Yeast Brink solo están disponibles en tamaño de medio barril estándar americano y han sido probados con presiones de trabajo de 6 (87 PSI) y 3 bares (43,5 PSI).

VOLUMEN

1/2 Barrel / 15.5 Galones / 59.43 litros

