



Micro Brasserie Malterie

Chaumontoise



CATALOGUE FERMENTEURS GHIDI srl

I – CYLINDRO CONIQUES A DOUBLE ENVELOPPE



- Cuve en acier inox AISI 304 L finition bouchonnée.
- Cône à 60°.
- Trappe supérieure diam 400 mm.
- Vannes double effet
- Tube de remplissage DIN ou Tri Clamp
- Pieds réglables.
- Porte ronde diam 300 mm en face avant
- Thermomètre analogique inox.
- Doigt de gant pour sonde PT 100.
- Dégustateur inox.
- Jauge en verre graduée avec retour dans le fermenteur et tôle inox de protection.
- Boule de lavage rotative reliée au tube de remplissage.
- 3 vannes inox papillon DIN 32 ou DIN 40.

OPTIONS :

- Manteau refroidissant sur le cône
- Raccords Camlock mâles sur toutes les vannes.

TABLEAU DES DIFFERENTES VERSIONS

MODELE	V. UTILE	V.TOTAL	HAUTEUR	DIAMETRE	PRIX HT
BI70300	300 L	384 L	1990 mm	720 mm	2 400 €
BI70600	600 L	770 L	2250 mm	920 mm	2 800 €
BI70800	800 L	980 L	2600 mm	920 mm	3 100 €
BI701000	1000 L	1320 L	2650 mm	1160 mm	3 800 €
BI702000	2000 L	2510 L	3290 mm	1310 mm	4 400 €

II - MODELES A SIMPLE ENVELOPPE



Type BI60
Cuve en inox AISI 304 L

- Cône à 60 °
- Couvercle inox
- Cerceau et joint
- Vanne acier ½ " dans le cône
- Vanne de vidange complète 1/2"
- Barboteur à double effet

Option : couvercle équipé d'une boule de lavage.

PRIX Hors livraison, Hors Taxes :

- En 60 L : 220 €
- En 110 L : 250 €
- En 150 L : 300 €
- En 300 L : 550 €

III – MODELES A FOND INCLINE SERIE FCGS



Cuves en inox AISI 304 L finition bouchonnée.

- Double enveloppe
- Fond en pente douce.
- Couvercle avec fermeture par bandeau 400 mm.
- Porte 300 mm en face avant.
- Vanne de prélèvement (tire au clair).
- Vanne de vidange totale.
- Robinet dégustateur.
- Jauge de niveau.

OPTIONS :

- Boule de lavage rotative.
- Pieds réglables.

Nombreuses dimensions de 300 à 2000 L, prix de 500 à 2500 € selon taille et options.

Devis sur demande.