



ZB TANK - FERMENTATIONS UND REIFUNGS- EDELSTAHLTANKS, IDEAL ZUR BIERLAGERUNG



ZB Tank ZB Tanks sind geschlossene Behälter für die Fermentation der Würze, können aber auch zur Reifung und zum Lagern des Bieres benutzt werden. Sie sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt. Die Tanks sind standardmäßig mit Domtür, Termometer, Spundaparat, Sicherheitsventil, Vakuumventil, CIP-Kugel, Zweizonen-Doppelmantel, Isolierung, Klarablauf und Restablauf ausgestattet. Der Tank kann nach Wunsch mit Standanzeige und KarboniZB Tanks sind kombinierte Fermentations - und Reifungs-Edelstahltanks, ideal zur Bierlagerung sierungsanschluss ausgerüstet werden und es kann die Position des Mannlochs an Zylinder oder am Deckel ausgesucht werden. Bei der Aussenmantelbearbeitung kann zwischen Gebürstet (SB-scotch brite) oder Marmoriert gewählt werden. Der Betriebsdruck dieser Tanks ist bis 3 bar. Ausser den Dimensionen die in der Tabelle angeführt sind ist eine Produktion des Tanks in anderen Dimensionen, nach Kundenwunsch, möglich.

