



HOJA TÉCNICA DE PRODUCTO

. : FERMENTADORES

Los Fermentadores CREA® son contenedores plásticos para el almacenamiento hermético de líquidos, con el objetivo de que éstos permanezcan estáticos durante un tiempo determinado, de modo que se complete algún proceso físico químico específico y luego proceder a su extracción.

Han sido diseñados especialmente para fermentar cerveza, por lo tanto sus accesorios y componentes responden a las necesidades de dicho proceso y preferencias del mercado. Todos los Fermentadores CREA® son cilíndricos y tienen fondo cónico, sobre el cual se sitúan 2 o 3 salidas laterales y 1 de fondo, de modo de facilitar y agilizar actividades implicadas en el proceso, como:

- Extracción del producto final
- Extracción de muestras
- Recolección de residuos o subproductos
- Medición de temperatura
- Adición de sustancias o ingredientes
- Inyección de dióxido de carbono

También responden a la necesidad de ofrecer un producto duradero y que no requiera reemplazo, por su espesor resistente a los gradientes de presiones discontinuas y por su tapa de ajuste variable e incremental en el tiempo.

La tapa de los Fermentadores CREA® está conformada por una plancha de acrílico con perforaciones, que posicionada y asentada en el cuello del cuerpo principal, sobre una junta de silicona y mediante al ajuste de tornillería de acero inoxidable logran una configuración tipo Brida, de cierre estanco. La junta tipo o´ring es un accesorio que puede presionarse con mayor fuerza en el tiempo, de modo de mantener la hermeticidad, y finalmente ser reemplazada, devolviéndole al equipo sus condiciones iniciales de prestación.

. : COMPONENTES

Los Fermentadores CREA® se componen de:

COMPONENTE	MATERIAL	COMENTARIOS/ CARACTERÍSTICAS
Cuerpo principal	Polietileno de media densidad (MDPE)	Las roscas del cuerpo principal son termo formadas (no son soldadas ni pegadas) y de diámetros nominales. Es opcional seleccionar 1, 2 o 3 salidas laterales según el modelo. Certificado apto alimenticio
Tapa	Acrílico	Certificado ROHS
	Tornillería acero inoxidable	6/8 tornillos según modelo
	Junta Tipo O´ring de silicona	Certificado apto alimenticio. Dureza Shore 45.

. : MODELOS

MODELO	CAPACIDAD REAL (L)	DIÁMETRO (mm)	ALTURA (mm)	SALIDA DE PICO	SALIDAS LATERALES
30-C	32	400	520	¾"	¾" (1 o 2)
60-C	62	400	755	¾"	¾" (1 o 2)
80-C	82	400	920	¾"	¾" (1 o 2)
90-C	90	550	775	1,5"	¾" (1 o 2)
105-C	105	400	1100	¾"	¾" (1 o 2)
125-C	125	550	900	1,5"	¾" (1 o 2)
150-C	150	550	1024	1,5"	¾" (1 o 2)
180-C	180	550	1149	1,5"	¾" (1 o 2)
220-C	220	700	1060	1,5"	¾" (1 o 2)
300-C	300	700	1270	1,5"	¾" (1 o 2)
400-C	400	700	1530	1,5"	¾" (1 o 2)
500-C	500	700	1800	1,5"	¾" (1 o 2)
600-C	600	970	1480	2"	1" y 1,5" (2 o 3)
850-C	850	970	1800	2"	1" y 1,5" (2 o 3)
1100-C	1100	970	2150	2"	1" y 1,5" (2 o 3)
1200-C *	1200	1300	1390	2"	1" (1)

NOTA: TOLERANCIA GENERAL DE LAS MEDIDAS EN MM +/- 0,5 %

*El modelo 1200-C cuenta con el cono inferior de 45°, a diferencia del resto de las líneas y modelos que cuentan con un cono con ángulo de 60°.

. : MATERIA PRIMA CUERPO PRINCIPAL

Elaborado con materias primas 100% vírgenes aptas para uso alimenticio.

MATERIA PRIMA	POLIETILENO MEDIA DENSIDAD (MDPE)
COLOR	Traslúcido, permite ver el nivel del contenido
TEMPERATURA	Soporta hasta 60°C continuos y picos de 80°C
GRADO ALIMENTICIO	Cumple

. : OTROS

LIMPIEZA: Se recomienda limpiar con detergente alcalino y desinfectar con ácido peracético.

PRESIÓN: Los fermentadores no se encuentran diseñados para presión continua o isobárica. El cono soporta presiones discontinuas hasta 0,3 kg/cm² durante el proceso de vaciado.