

35000 liters tank i rustfritt stål 304



277 000 SEK /st exkl moms

Additional information: Fat storage tank in the food industry; Base made of lightweight concrete around the lower bottom (see photos); Manhole in the upper bottom DN 415; Manhole in the cylinder DN 600 (cover of the cylinder manhole is plated); tank outlet not at the lowest point (see photos)

Volumetric volume (L): 35.000 L

Pressure in tank: ATM - atmospheric



Max. temperature (°C): 75 °C

Material wet parts: SS AISI 304 (V2A)

Model: vertical

Configuration: insulated with heat-exchanger

Heat exchanger: yes

Insulation: yes

Mobile tank: no

Total discharge: yes

Volume: 98 L

Max Overpressure: 8 Bar

Max. working temperature: 174 °C

Documents included: no

Technical drawing included: no

Registration plate on the tank: yes

Flange for agitator: yes

Position of manway: in the bottom

Outlet of tank: flange DN80

Internal diameter tank: 2.796 mm

Outer diameter tank: 2.972 mm

Total height of tank: 7.600 mm

SKU: 410435

Mer information



Beskrivelse av produkt

Materiale: Rustfritt stål 304

Modell: Vertikal

Nyprodusert/Brukt: Brukt

Arbeidstrykk i tank: ATM – atmosfærisk

Konfiguration: isolert med varmeveksler

Maks. arbeidstemperatur: 75 °C

Mobil tank: Nei, det er det ikke.

Øvrig informasjon: Lagringstank for fett i næringsmiddelindustrien; Bunn av lettbetong rundt nedre bunn (se bilder); Mannhull i øvre bunn DN 415; Mannhull i sylinder DN 600 (lokk på sylindren)

Øvrig informasjon2: sylindermannhull er belagt; tankutløpet er ikke på det laveste punktet (se bilder); vi kan ikke gi noen garantier om varme-/kjølekappen

Omrører: Nei

Total uttapping: Ja

Oppvarming/kjøling: Ja

Væskebelastet overflate: SS AISI 304 (V2A)

Volum i liter: 35000

Utstyr

Dokument finnes: Nei, det er det ikke.

Flens for omrører: Ja

Merkeskilt: Ja

Teknisk tegning finnes: Nei, det er det ikke.

Materialoversikt

Materiale: Rustfritt stål 304

Tankdimensjoner

Innvendig diameter: 2 796 mm

Total høyde: 7 600 mm

Ytre diameter: 2 972 mm



Mer

Isolert: Ja