

RÉSERVOIR ISOLÉ CARRÉ

RÉSERVOIR ISOLÉ POUR
CONSERVER LA TEMPÉRATURE
DU SIROP PENDANT
L'ÉQUILIBRAGE ET/OU AVANT
L'EMBALLAGE

Isolant 2" à R6,8 / pouce tout autour
et à la base

Entièrement en acier inoxydable

Construction de qualité et solidité
supérieures

Hauteur ajustable

Connexions avec ferrules

Roulettes incluses

Élément chauffant et thermostat
en option

Couvercle en deux parties avec
pentures

Réservoir idéal pour balancer le degré
Brix et la température d'emballage du
sirop

50 GALLONS



Sortie et valve incluses



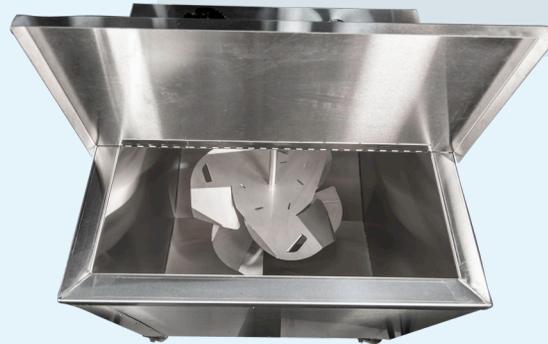
Fond conique pour faciliter l'écoulement

Ensemble de mélangeur en option :

Moteur 1/8 HP 110 volts, 1,48 A
Moteur et transmission (gearbox) intégrés



Agitateur à pales en acier inoxydable. Construit de façon à favoriser le mélange rapide du sirop.

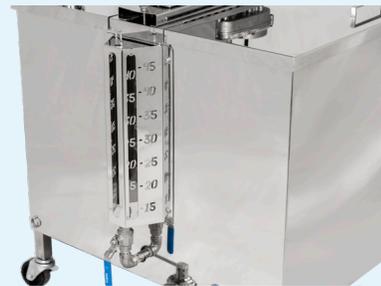


Élément chauffant et thermostat en option :

Connexion intégrée pour l'élément chauffant



Niveau gradué en option :



Siroptière carrée 50 gallons avec couvercle
Option mélangeur (moteur, transmission et agitateur)
Option élément chauffant et thermostat
Option niveau gradué

262968
280528
280511
280542