

Az adatok aktuálisak: 03-05-2026 10:45

Termék link: <https://www.cncworld.hu/erjeszt-edny-10-l-0-150c-rozsdamentes-acl-p-418.html>



## Erjesztő edény - 10 L - 0-150°C - rozsdamentes acél

Ár bruttó **77 652.00 Ft**

Ár nettó **61 143.31 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **DS-11**

A gyártó kódja **RCBM-10CFP**

gyártó **Royal Catering**

### Termékleírás

## Erjesztő edény - 10 L - 0-150°C - rozsdamentes acél



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Oldalsó zár: **Igen**

Kapacitás [l]: **10**

Analóg hőmérő hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-150**

Kettős leeresztő rendszer: **Igen**

Lefolyócsap: **Igen**

Lyuk a fermentációs csőhöz: **Igen**

Oldalsó fogantyúk: **Igen**

Levegő kivezető szelep: **Igen**

Hőmérséklet mértékegysége: **°C**

Méreték (HxSzxM): **34 x 26 x 17 cm**

Súly: **2,5 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **35 x 35 x 37 cm**

Szállítási súly: **3,4 kg**

---

Csomag tartalma:

- Erjesztő tartály
- Hőmérő
- Szellőztető szelep

---

## **MIBEN MÁS EZ AZ ERJESZTŐ EDÉNY?**

- Űrtartalom - tartály 10 l
- Praktikus - leeresztő csappal, dupla leeresztő rendszerrel, pattintható zárral, furattal a fermentációs csőhöz és légtelenítő szeleppel
- Mobilitás - kényelmes szállítás a két fogantyúnak köszönhetően
- Kényelem - könnyen karbantartható és tisztítható
- Tartósság - tartós és élelmiszer-biztonságos rozsdamentes acél kiváló minőségű megmunkálása

## **Ebben az erjesztőedényben zubog a cefre - és nagyon jól!**

A Royal Catering kiváló minőségű fermentációs edénye tökéletes eszköz a hobbifőzők és ambiciózus fiatal borászok számára. Ahol a sör vagy a bor erjed, ez a kazán nem hiányozhat. Rozsdamentes acélból készült, amely nem változtatja meg az italok ízét.

## **A fermentációs tartály biztosítja a házi sör vagy bor zavartalan élvezetét**

A különleges formájú tartály kapacitása 10 l tökéletesen elválasztja a tiszta folyadékokat a lassan leülepedő üledékektől. Ezután könnyen eltávolíthatja például a felesleges élesztőt a kettős vízelvezető rendszer segítségével. Egy analóg hőmérő a fermentációs hőmérséklet precíz monitorozására folyamatosan méri a rendelkezésre álló 0-150°C tartományt.

A fedélen lévő lyuk lehetővé teszi a szükséges nyomáskiegyenlítést az erjesztőcsővel anélkül, hogy a kazánt fel kellene nyitni, és oxigénellátással meg kellene szakítani az erjedési folyamatot.

Az élelmiszer-biztonságos rozsdamentes acél nagyon könnyen kezelhető, és garantálja a házi sör vagy bor zavartalan élvezetét. A fedelet a tartályhoz rögzítő feszítőzárak hozzájárulnak a biztonsághoz. A két oldalsó fogantyúnak köszönhetően a fermentor könnyen szállítható.

Kompakt méreteinek köszönhetően kényelmesen tárolható is. Adjon időt sörének vagy borának, hogy érlelődjön ebben az erjesztőforralóban, és fejlessze aromáját. Rendelje meg fermentorját még ma, és hamarosan koccinthat barátaival!



