

Az adatok aktuálisak: 15-06-2026 12:00

Termék link: <https://www.cncworld.hu/erjeszt-tartly-30-l-htegyssg-p-416.html>



Erjesztő tartály - 30 l - hűtőegység

Ár bruttó	121 932.00 Ft
-----------	----------------------

Ár nettó	96 009.45 Ft
----------	---------------------

elérhetőség	raktáron
-------------	-----------------

Szállítási idő	48 óra
----------------	---------------

Katalógusszám	DS-09
---------------	--------------

A gyártó kódja	RCBM-45CFC
----------------	-------------------

gyártó	Royal Catering
--------	-----------------------

Termékleírás

Erjesztő tartály - 30 l - hűtőegység



Anyaga: **rozsdamentes acél**
Oldalsó zár: **Igen**
Kapacitás [l]: **30**
Analog hőmérő hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-40**
Hűtő: **Igen**
Kettős leeresztő rendszer: **Igen**
Lefolyócsap: **Igen**
Lyuk a fermentációs csőhöz: **Igen**
Lábak száma: **3**
Oldalsó fogantyúk: **Igen**
Levegő kivezető szelep: **Igen**
Hőmérséklet mértékegységei: **Celsius és Fahrenheit**
Méretek (HxSzxM): **L 40 x 34 x 72 cm**
Súly: **5,1 kg**
Szállítási méretek (HxSzxM): **38,5 x 38,5 x 63,5 cm**

Szállítási súly: **7,5 kg**

Csomag tartalma:

-
- Fermentációs edény fedővel
- Lábak - 3 db.
- Csavarok anyákkal M4 - 12 db.
- Műanyag szelep a levegő kivezetéséhez

MIBEN MÁS EZ AZ ERJESZTŐ TARTÁLY?

- Nagy kapacitású - tartály hűtőegységgel 30 l-ig
- Hatékonyság - kúpos rozsdamentes acél szerkezet
- Pontosság - Dual Celsius és Fahrenheit hőmérő
- Kényelem - alsó csap golyóscsappal
- Mobilitás - két fogantyú a könnyű hordozhatóságért

Royal Catering fermentációs tartály

A Royal Catering hűtőegységgel ellátott, megbízható fermentációs tartálya egy olyan gasztronómiai eszköz, amely lehetővé teszi a sör otthoni elkészítését. A berendezés, bár professzionálisnak tűnik, a sörfőzés szerelmeseinek lett kialakítva, és segítségével a kúpos formájának és a golyóscsapos alsó csapnak köszönhetően könnyedén elválaszthatja az üledéket a folyadéktól.

Sörerjesztő hűtővel 30L

A Royal Catering berendezésének **hatékonysága** a 30 literes kapacitásnak köszönhető, amely lehetővé teszi nagy mennyiségű alkohol fermentációs folyamatának elindítását.

Az RCBM-45CFC modell használatakor a szabad hőmérséklet szabályozást egy precíz hőmérő biztosítja, amely két mértékegységben mutatja a leolvasást - °C és °F.

A Royal Catering fermentorának **tartósságát** a gyártáshoz felhasznált anyagoknak köszönhetően sikerült elérni. Rozsdamentes acélból készült, ellenáll a mechanikai sérüléseknek és a maradandó szennyeződéseknek. Ezenkívül nem lép reakcióba élelmiszerekkel, ami teljesen biztonságos az egészségre.

Az RCBM-45CFC modell **mobilitása** a két fogantyú által biztosított funkció, amely lehetővé teszi a szerkezet kényelmes szállítását bárhová.

A kiváló minőségű fermentációs tartály ideális ajánlat az otthoni sörfőzés szerelmeseinek. Bár a professzionális megjelenés jellemzi, otthoni használatra készült. A fent említett tulajdonságokon kívül az RCBM-45CFC modell erős bilincsekkel rendelkezik, amelyek a fedelet tartják, amelyben van egy nyílás a levegőelvezető cső számára. Használja ki a Royal Catering márka gyártójának hivatalos üzletének kínálatát, ahol a termékek magas minősége és vonzó árai kéz a kézben járnak.



