

Termék link: <https://www.cncworld.hu/erjeszt-tartly-60-l-0-40c-rozsdamentes-acl-szigetel-kpeny-p-421.html>



## Erjesztő tartály - 60 l - 0-40°C - rozsdamentes acél - szigetelő köpeny

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Ár brutto      | <b>123 012.00 Ft</b>  |
| Ár nettó       | <b>96 859.84 Ft</b>   |
| elérhetőség    | <b>raktáron</b>       |
| Szállítási idő | <b>48 óra</b>         |
| Katalógusszám  | <b>DS-14</b>          |
| A gyártó kódja | <b>RCBM-60ICF</b>     |
| gyártó         | <b>Royal Catering</b> |

### Termékleírás

Erjesztő tartály - 60 l - 0-40°C - rozsdamentes acél - szigetelő köpeny



Anyaga: **rozsdamentes acél**

Oldalsó zár: **Igen**

Kapacitás [l]: **60**

Analóg hőmérő hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-40**

Kettős leeresztő rendszer: **Igen**

Lefolyócsap: **Igen**

Lyuk a fermentációs csőhöz: **Igen**

Lábak száma: **3**

Oldalsó fogantyúk: **Igen**

Levegő kivezető szelep: **Igen**

Hőmérséklet mértékegysége: **°C / °F**

Méretek (HxSzxM): **46 x 46 x 72,5 cm**

Súly: **7,2 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **73 x 46 x 46 cm**

Szállítási súly: **10,6 kg**

Csomag tartalma:

- 
- Erjesztő tartály
  - Fedő
  - Szellőztető szelep
  - Gumitömítés szigetelő köpeny
- 

## Minden forr ebben a fermentorban!

A Royal Catering kiváló minőségű fermentációs edénye tökéletes eszköz hobbifőzők és ambiciózus fiatal borászok számára, de professzionális használatra is. Ahol sört vagy bort készítenek, ez a semleges rozsdamentes acélból készült fermentor nem hiányozhat.

## Erjesztő a házi sör vagy bor készítésének öröméért

A 60 l-es kúpos tartályban az üledék elválik a tiszta folyadéktól és lesüllyed a fenékre. A kettős leeresztő rendszer megkönnyíti a folyadékok és a törmelék eltávolítását. Távolítsa el az üledéket, például a felesleges élesztőt az alsó csapon keresztül, és engedje le a folyadékot az oldalszelepen keresztül.

A beépített hőmérő a pontos fermentációs hőmérséklet figyeléshez két egységet mutat párhuzamosan. Folyamatosan méri a 0-40°C vagy 0-104°F tartományban. A szigetelő köpeny megbízhatóan tartja a megfelelő fermentációs hőmérsékletet. A fedélen lévő lyuk lehetővé teszi a szükséges nyomáskiegyenlítést a fermentációs cső segítségével anélkül, hogy a légmentesen záródó edényt fel kellene nyitni. Az erjedési folyamatot ezért nem zavarja az oxigénellátás.

A fermentor élelmiszer-biztonságos rozsdamentes acélból készült, így gyorsan és egyszerűen tisztítható. A három stabil láb fekete védőréteggel rendelkezik, hogy megvédje a felületet a karcoktól. A légmentesen záródó fedelet a tartályhoz rögzítő három pattintható rögzítő hozzájárul a további biztonsághoz. A két oldalsó fogantyúnak köszönhetően könnyedén szállíthatja a fermentort. Kompakt méreteinek köszönhetően tárolása is egyszerű.

Adjon időt sörének vagy borának, hogy érlelődjön ebben az erjesztőforralóban, és fejlessze aromáját. Rendelje meg fermentálóját még ma, és hamarosan koccinthat barátaival!



