Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:44

Link do produktu: https://cncworld.pl/chlodnica-zanurzeniowa-do-fermentorow-60-70-l-15-zwojow-p-460.html



Chłodnica zanurzeniowa - do fermentorów 60-70 l - 15 zwojów

Cena brutto	**519,00 zł**
Cena netto	**421,95 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**DS-13**
Kod producenta	**RCBM-60/70NCS**
Kod EAN	**4062859157188**

Opis produktu

Chłodnica zanurzeniowa - do fermentorów 60-70 l - 15 zwojów

15 zwojówŚrednica 255 mmStal nierdzewnaDo fermentorów 60–70 l

Sprawne przejście od grzania do chłodzenia

Chłodnica zanurzeniowa z 15 zwojami pomaga obniżyć temperaturę cieczy po zakończeniu etapu grzania. Spirala o średnicy 255 mm tworzy powierzchnię wymiany ciepła bezpośrednio wewnątrz zbiornika.

Stal nierdzewna ułatwia utrzymanie spirali w czystości. Model jest przeznaczony do fermentorów 60–70 l, w tym RCBM-70ICF i RCBM-60ICF.

Najważniejsze zalety

1

Spirala zanurzeniowa

Wymiana ciepła zachodzi w objętości cieczy, co ułatwia organizację chłodzenia po warzeniu.

2

15 zwojów

Układ o średnicy 255 mm daje powierzchnię kontaktu z chłodzoną cieczą.

3

Stal nierdzewna

Materiał spirali dobrze znosi regularne użytkowanie i ułatwia czyszczenie.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ CHŁODNICĘ ZANURZENIOWĄ?

- Praktyczność – idealny do fermentorów 60-70 l, takich jak RCBM-70ICF (10012891) i RCBM-60ICF (10012890) marki Royal Catering
- Wydajność – sprzęt o o średnicy 255 mm i wysokości 370 mm szybko schładza ciecz do pożądanej temperatury
- Higiena – łatwy w czyszczeniu dzięki wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Prostota – bardzo łatwa obsługa
- Trwałość – dzięki precyzyjnemu wykonaniu i wytrzymałemu materiałowi

Pospiesz się na piwo! Chłodnica zanurzeniowa usprawni proces warzenia

Przyspiesz i zoptymalizuj procesy fermentacji dzięki chłodnicy zanurzeniowej marki Royal Catering do fermentorów. Ten model idealnie pasuje do pojemników 60 lub 70 l – takich jak RCBM-70ICF (nr produktu 10012891) i RCBM-60ICF (nr produktu 10012890).

Wydajna wężownica schładzająca ze stali nierdzewnej

Wężownica ze stali nierdzewnej przy średnicy 255 mm i wysokości 370 mm oferuje całkowitą długość 13 m w 15 zwojach. Taka duża powierzchnia skutecznie obniża temperaturę w fermentatorze. Obsługa jest bardzo łatwa. Spiralę chłodzącą do piwa zawiesza się po prostu w kotle.

Wykonana ze stali nierdzewnej spirala chłodząca jest nie tylko wyjątkowo trwała i bardzo odporna na korozję, ale również idealna do stosowania z żywnością ze względu na swoje właściwości higieniczne. Zoptymalizuj warzenie piwa lub produkcję wina i innych trunków za pomocą chłodnicy spiralnej. Pozwoli Ci szybciej cieszyć się własnymi napojami!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna
Wysokość zwoju [mm]	370
Średnica zwojów	255 mm
Liczba zwojów rur	15
Średnica rury [mm]	10
Wymiary (DxSxW)	40 x 40 x 48 cm
Waga	2.8 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	43 x 42 x 29.5 cm
Waga wysyłki	3.6 kg

Zakres dostawy:

- Chłodnica zanurzeniowa
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Chłodnica zanurzeniowa - do fermentorów 60-70 l - 15 zwojów