

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 |

Opis produktu

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



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

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 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. Spirale 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!

