

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 11:42

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pojemnik-fermentacyjny-10-l-0-150c-stal-nierdzewna-p-458.html>



## Pojemnik fermentacyjny - 10 L- 0-150°C - stal nierdzewna

Cena brutto	<b>739,00 zł</b>
Cena netto	<b>600,81 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>DS-11</b>
Kod producenta	<b>RCBM-10CFP</b>

### Opis produktu

## Pojemnik fermentacyjny - 10L - 0-150°C - stal nierdzewna



Materiał: **Stal nierdzewna**

Zamknięcie burtowe: **Tak**

Pojemność [l]: **10**

Zakres temperatury termometru analogowego [°C]: **0-150**

Podwójny system odprowadzenia zawartości: **Tak**

Kranik spustowy: **Tak**

Otwór na rurkę fermentacyjną: **Tak**

Uchwyty boczne: **Tak**

Zawór do wylotu powietrza: **Tak**

Jednostki temperatury: **°C**

Wymiary (DxSxW): **34 x 26 x 17 cm**

Waga: **2.5 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **35 x 35 x 37 cm**

Waga wysyłki: **3.4 kg**

---

Zakres dostawy:

- Pojemnik fermentacyjny
- Termometr
- Zawór odpowietrzający
- Instrukcja obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZ POJEMNIK FERMENTACYJNY?**

- Pojemność – kocioł 10 l
- Praktyczność – z kurkiem spustowym, podwójnym systemem spustowym, zamkiem zatrzaskowym, otworem na rurkę fermentacyjną i zaworem odpowietrzającym
- Mobilność – wygodny transport dzięki dwóm uchwytom
- Wygoda – łatwy do utrzymania i wyczyszczenia
- Trwałość – wysokiej jakości wykonanie z wytrzymałej i bezpiecznej dla żywności stali nierdzewnej

### **W tym pojemniku fermentacyjnym zacier buzuje - i to bardzo dobrze!**

Wysokiej jakości pojemnik fermentacyjny marki Royal Catering to idealne urządzenie dla piwowarów hobbystów i ambitnych młodych winiarzy. Wszędzie tam, gdzie fermentuje piwo lub wino, nie powinno zabraknąć tego kotła. Wykonano go ze stali nierdzewnej niezmiennącej smaku trunków.

### **Kocioł fermentacyjny zapewnia niezakłóconą radość z domowego piwa lub wina**

Specjalny kształt zbiornika o poj. 10 l doskonale oddziela klarowne ciecze od osadów, które powoli osadzają się na dnie. Następnie łatwo usuniesz np. nadmiar drożdży za pomocą podwójnego systemu odpływowego. Termometr analogowy do precyzyjnego monitorowania temperatury fermentacji stale mierzy dostępny zakres w przedziale 0-150°C.

Otwór w pokrywie umożliwi niezbędne wyrównanie ciśnienia za pomocą rurki fermentacyjnej bez konieczności otwierania kotła i zakłócania procesu fermentacji poprzez dostarczanie tlenu.

Bezpieczna dla żywności stal nierdzewna jest bardzo łatwa w pielęgnacji i gwarantuje niezakłóconą przyjemność z domowego piwa lub wina. Zamki napinające, które mocują pokrywę na pojemniku, przyczyniają się do zachowania bezpieczeństwa. Fermentator dzięki dwóm bocznym uchwytom do przenoszenia łatwo przetransportujesz.

Za sprawą kompaktowych wymiarów można go również wygodnie przechowywać. Daj swojemu piwu lub winu czas potrzebny na dojrzewanie w tym kotle fermentacyjnym i rozwinięcie aromatu. Zamów swój pojemnik fermentacyjny już dziś, a wkrótce będziesz mógł wznosić toasty z przyjaciółmi!



