Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 06:35

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	**739,00 zł**
Cena netto	**600,81 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**DS-11**
Kod producenta	**RCBM-10CFP**
Kod EAN	**5907052593717**

Opis produktu

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

10 lStal nierdzewnaKranik spustowyTermometr

Miejsce na własną partię fermentacji

Pojemnik fermentacyjny o pojemności 10 l pozwala przygotować własną partię nastawu na piwo lub wino. Zbiornik ze stali nierdzewnej łączy przestrzeń do fermentacji z wygodnym dostępem do zawartości.

Termometr ze skalą 0–150°C ułatwia obserwację temperatury, a kranik spustowy pomaga opróżniać zbiornik bez podnoszenia całej zawartości. Boczne uchwyty ułatwiają ustawienie pojemnika na zapleczu.

Najważniejsze zalety

1

Stal nierdzewna

Gładkie powierzchnie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie po zakończeniu fermentacji.

2

Wygodny odbiór zawartości

Kranik spustowy daje dostęp do cieczy bez przechylania całego zbiornika.

3

Odczyt temperatury

Termometr pozwala sprawdzać temperaturę nastawu bez korzystania z oddzielnego miernika.

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 niezmieniającej 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 umożliwia 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!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

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