

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-agregat-chlodniczy-p-456.html>



Pojemnik fermentacyjny - 30 l - agregat chłodniczy

Cena brutto	1 299,00 zł
Cena netto	1 056,10 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	DS-09
Kod producenta	RCBM-45CFC

Opis produktu

Pojemnik fermentacyjny - 30L - agregat chłodniczy



Materiał: **Stal nierdzewna**

Zamknięcie burtowe: **Tak**

Pojemność [l]: **30**

Zakres temperatury termometru analogowego [°C]: **0-40**

Ochładzacz: **Tak**

Podwójny system odprowadzenia zawartości: **Tak**

Kranik spustowy: **Tak**

Otwór na rurkę fermentacyjną: **Tak**

Liczba stóp: **3**

Uchwyty boczne: **Tak**

Zawór do wylotu powietrza: **Tak**

Jednostki temperatury: **Celsjusza i Fahrenheita**

Wymiary (DxSxW): L **40 x 34 x 72 cm**

Waga: **5.1 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **38.5 x 38.5 x 63.5 cm**

Waga wysyłki: **7.5 kg**

Zakres dostawy:

- Pojemnik fermentacyjny z pokrywką
- Nóżki – 3 szt.
- Śruby z nakrętkami M4 – 12 szt.
- Plastikowy zawór na wylot powietrza
- Instrukcję obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZ FERMENTATOR?

- Duża pojemność – zbiornik z agregatem chłodniczym do 30 l
- Efektywność – stożkowa konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Precyzja – termometr z podwójną jednostką Celsjusza i Fahrenheita
- Wygoda – dolny kran z zaworem kulowym
- Mobilność – dwa uchwyty do łatwego przenoszenia

Pojemnik fermentacyjny Royal Catering

Niezawodny pojemnik fermentacyjny z agregatem chłodniczym od Royal Catering to urządzenie gastronomiczne umożliwiające przygotowywanie piwa w warunkach domowych. Sprzęt, choć wygląda na profesjonalny, stworzono z myślą o pasjonatach warzelnictwa i przy jego pomocy łatwo oddzielisz osad od cieczy, za co odpowiedzialne są stożkowy kształt i dolny kran z zaworem kulowym.

Fermentator do piwa z cłodziarką 30L

Efektywność sprzętu od Royal Catering jest zasługą pojemności 30 l. Pozwala to rozpocząć proces fermentacji dużej ilości alkoholu.

Swobodną kontrolę temperatury podczas użytkowania modelu RCBM-45CFC zapewnia precyzyjny termometr wskazujący odczyt w dwóch jednostkach – °C i °F.

Trwałość fermentatora od Royal Catering osiągnięta została dzięki materiałowi użytemu do jego produkcji. Wykonany ze stali nierdzewnej jest odporny na uszkodzenia mechaniczne oraz trwałe zabrudzenia. Ponadto nie wchodzi w reakcję z produktami spożywczymi, przez co wykazuje całkowite bezpieczeństwo dla zdrowia.

Mobilność modelu RCBM-45CFC to cecha, zapewniona przez dwa uchwyty, pozwalające wygodnie przetransportować konstrukcję w dowolne miejsce.

Wysokiej jakości pojemnik fermentacyjny jest idealną propozycją dla wszystkich miłośników domowego warzenia piwa,. Choć charakteryzuje go profesjonalny wygląd, to stworzony został z myślą o użytku domowym. Oprócz wyżej wymienionych cech model RCBM-45CFC dysponuje mocnymi klamrami przytrzymującymi pokrywkę, w której znajduje się otwór na rurkę odprowadzającą powietrze. Już teraz skorzystaj z oferty oficjalnego sklepu producenta marki Royal Catering, gdzie wysoka jakość produktów idzie w parze z ich atrakcyjnymi cenami.



