

Dane aktualne na dzień: 28-04-2026 14:25

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pojemnik-fermentacyjny-60-l-0-40c-stal-nierdzewna-p-455.html>



Pojemnik fermentacyjny - 60 l - 0-40°C - stal nierdzewna

Cena brutto	1 149,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	934,15 zł
------------	------------------

Dostępność	Dostępny
------------	-----------------

Czas wysyłki	48 godzin
--------------	------------------

Numer katalogowy	DS-08
------------------	--------------

Kod producenta	RCBM-60CF
----------------	------------------

Opis produktu

Pojemnik fermentacyjny - 60L - 0-40°C - stal nierdzewna



Materiał: **Stal nierdzewna**

Zamknięcie burtowe: **Tak**

Pojemność [l]: **60**

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

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: **°C, °F**

Wymiary (DxSxW): **40 x 48 x 74 cm**

Waga: **6.2 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **45 x 45 x 74 cm**

Waga wysyłki: **9.7 kg**

Zakres dostawy:

- Pojemnik z pokrywą
- Rurka z PP do usuwania gazu
- Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ DESTYLARKĘ?

- Pojemność – kocioł 60 l
- Uniwersalność – wskazanie temperatury w stopniach Celsjusza (°C) i Fahrenheita (°F)
- Mobilność – wygodny transport dzięki dwóm uchwytom
- Wygoda – łatwy do utrzymania w porządku i wyczyszczenia
- Trwałość – wysokiej jakości wykonanie z wytrzymałej i bezpiecznej dla żywności stali nierdzewnej

Pojemnik fermentacyjny - 60 l - 0-40°C - stal nierdzewna

Zbiornik fermentacyjny marki Royal Catering jest sprzętem dla hobbystów piwowarstwa. Model RCBM-60CF nadaje się do domowego uwarzenia szerokiej gamy gatunków złocistego trunku. Obsługa sprzętu jest bardzo wygodna.

Pojemnik fermentacyjny RCBM-60CF - opis

Duża pojemność 60 l pozwala na jednoczesną fermentację znacznej ilości alkoholu. Dzięki kranikowi wygodnie jest następnie zlać piwo. Pojemnik wykonano ze stali nierdzewnej, która odznacza się łatwością w pielęgnacji i bezpieczeństwem dla żywności.

Ergonomiczna konstrukcja to zaleta modelu RCBM-60CF. System spustowy jest podwójny, dzięki czemu oddziela się ciecz od osadów. Za pomocą termometru z jednostkami °C/°F można z kolei na bieżąco kontrolować proces warzenia. Sprzęt wygodnie się przenosi, ponieważ ma uchwyty, a nóżki zapewniają mu stabilność.

Pojemnik fermentacyjny, chociaż ma wygląd profesjonalnego urządzenia, świetnie sprawdzi się w użytku prywatnym. Dzięki niemu każdy piwowar-amator będzie miał idealne warunki uwarzenia trunku o wysokiej jakości. Model RCBM-60CF odznacza się solidną konstrukcją, która posłuży długie lata.



