

Dane aktualne na dzień: 16-05-2026 03:37

Link do produktu: <https://cncworld.pl/pojemnik-fermentacyjny-60-l-0-40c-stal-nierdzewna-plaszcz-izolacyjny-p-461.html>



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

Cena brutto	1 449,00 zł
-------------	--------------------

Cena netto	1 178,05 zł
------------	--------------------

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

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

Numer katalogowy	DS-14
------------------	--------------

Kod producenta	RCBM-60ICF
----------------	-------------------

Opis produktu

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



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): **46 x 46 x 72.5 cm**

Waga: **7.2 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **73 x 46 x 46 cm**

Waga wysyłki: **10.6 kg**

Zakres dostawy:

-
- Pojemnik fermentacyjny
 - Pokrywa
 - Zawór odpowietrzający
 - Gumowa uszczelka
 - Płaszcz izolacyjny
 - Instrukcja obsługi
-

W tym pojemniku fermentacyjnym wszystko buzuje!

Wysokiej jakości pojemnik fermentacyjny marki Royal Catering to idealne urządzenie dla piwowarów hobbystów i ambitnych młodych winiarzy, ale także do użytku profesjonalnego. Wszędzie tam, gdzie wytwarza się piwo lub wino, nie powinno zabraknąć tego fermentatora wykonanego z neutralnej stali nierdzewnej.

Fermentator zapewniający radość z wyrobu domowego piwa lub wina

W stożkowym zbiorniku o pojemności 60 l osady oddzielają się od klarownej cieczy i opadają na dno. Podwójny system zlewania sprawia, że usuwanie płynów i zanieczyszczeń jest dziecinnie proste. Osady, takie jak nadmiar drożdży, usuń przez dolny kran, a ciecz zlej przez zawór boczny.

Wbudowany termometr do precyzyjnego monitorowania temperatury fermentacji wyświetla dwie jednostki równolegle. Stale mierzy ją w zakresie 0-40°C lub 0-104°F. Płaszcz izolacyjny niezawodnie utrzymuje prawidłową temperaturę fermentacji. Otwór w pokrywie umożliwia niezbędne wyrównanie ciśnienia za pomocą rurki fermentacyjnej bez konieczności otwierania hermetycznego naczynia. Proces fermentacji nie zostanie więc zakłócony poprzez dostarczanie tlenu.

Fermentator został wykonany z bezpiecznej dla żywności stali nierdzewnej, co sprawia, że możesz szybko i łatwo go wyczyścić. Trzy stabilne nóżki posiadają czarne nakładki ochronne chroniące powierzchnię przed zarysowaniami.

Trzy zatrzaski, które mocują hermetyczną pokrywę na pojemniku, przyczyniają się do dalszego bezpieczeństwa. Dzięki dwóm bocznym uchwytnom do przenoszenia możesz bez problemu przetransportować fermentor. Dzięki kompaktowym wymiarom jest również łatwy do przechowywania.

Daj swojemu piwu lub winu czas potrzebny na dojrzewanie w tym kotle fermentacyjnym i rozwinięcie aromatu. Zamów swój pojemnik fermentacyjny już dziś, a wkrótce wzniesiesz toast z przyjaciółmi!



