

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-15-l-z-pokrywka-i-kranem-p-703.html>



## Pojemnik fermentacyjny 15 L z pokrywką i kranem

Numer katalogowy	<b>BR-340416</b>
Kod producenta	<b>BR-340416</b>
Kod EAN	<b>5908277712273</b>

### Opis produktu

Biały pojemnik fermentacyjny 15 L, z obrotowym kranem i pokrywką - skała, do fermentacji piwa, wina i nastawów cukrowych

- **Wytrzymały i elastyczny** - pojemnik fermentacyjny o pojemności 15 L wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina oraz nastawów cukrowych.
- **Uniwersalna konstrukcja** - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim. Rączka umożliwia zaś wygodne przenoszenie pojemnika z miejsca na miejsce.
- **Łatwe zlewanie trunków** - dołączony obrotowy kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa, wina oraz innych nastawów znad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkadza w obracaniu pojemnika ani ustawianiu go na płaskich powierzchniach.
- **Korek w zestawie** - w komplecie jest uniwersalny korek z zatyczką, aby można było stosować rurkę fermentacyjną lub w razie konieczności szczelnie zamknąć pojemnik.
- **Wygodna skała** - nadruk ze skałą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów.

Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik o pojemności 15 L, wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością charakteryzującego się dużą wytrzymałością i elastycznością. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi i są odporne na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców. Pokrywa z otworem oraz uniwersalny korek z zatyczką, znajdujące się w zestawie, pozwalają na zaślepienie pojemnika lub umieszczenie rurki fermentacyjnej. Samodzielne wywiercenie dodatkowego otworu pozwala zaś na zamontowanie rurki kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. Pojemnik wyposażony został w rączkę, dzięki której przenoszenie pojemnika z miejsca na miejsce staje się łatwiejsze.

Pojemnik i pokrywa wyprodukowane z polipropylenu, produkt wolny od BPA.

#### Użytkowanie:

W celu ułatwienia otwierania pojemnika należy uchylić pokrywę, delikatnie ciągnąc za uchwyt, wsunąć w powstałą szczelinę np. trzonek łyżeczki, a następnie przeciągnąć go wokół brzegu pojemnika. Nie zaleca się czyszczenia pojemników szorstkimi myjkami, aby nie porysować ich powierzchni, co mogłoby stać się siedliskiem zakażeń.

Montując kranik do pojemnika należy uszczelkę umieścić od zewnętrznej strony pojemnika. Zapewnia to pełną szczelność.

**UWAGA:** Naczynia te można dodatkowo doszczelnić, smarując brzegi pojemnika wazeliną lub olejem jadalnym. Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy pirosiarczynu.

Maksymalna dozwolona temperatura wsadu: 85C.

Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5C.

---

Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 50%.

**W skład zestawu wchodzi:**

- pojemnik fermentacyjny 15 L ze skalą i napisami w języku polskim
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką
- obrotowy kran spustowy

**Wymiary produktu:**

- pojemność 15 L
- wysokość pojemnika 30,9 cm
- wysokość pojemnika z pokrywą 31,1 cm
- Ø otworu w pokrywie 1,6 cm
- długość z uchem 31,2 cm
- szerokość 29,6 cm
- Ø wew. pojemnika 27,9 cm
- otwór na wysokości 2 - 3 cm od dołu pojemnika
- Ø otworu w pojemniku 2,8 cm
- długość kranika po zamontowaniu 8 cm
- wysokość kranika 7,8 cm
- Ø zew. spustu kranika 1,1/1,2 cm