

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-20-l-z-kranem-i-pokrywka-browin-p-552.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 20 L z kranem i pokrywką Browin

Cena brutto	42,00 zł
Cena netto	34,15 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340422
Kod producenta	340422
Kod EAN	5908277716066
Producent	Browin

Opis produktu

- **Wytrzymały i elastyczny** - pojemnik fermentacyjny o pojemności 20 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 lub nastawów cukrowych.
- **Wygodna rączka** - dzięki wygodnej ręczce przymocowanej do pojemnika, jego przenoszenie z miejsca na miejsce staje się szybsze i łatwiejsze!
- **Uniwersalna konstrukcja** - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątownej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Łatwe zlewanie trunków** - dołączony obrotowy kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina 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.

Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik o pojemności 20 L, wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością i 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 kątownej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie.

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: 85°C.

Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5°C.

Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 50%.

W skład zestawu wchodzi:

- pojemnik fermentacyjny 20 L z rączką
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką
- obrotowy kran spustowy

Wymiary produktu:

pojemność 20 l

wysokość pojemnika 33,1 cm

wysokość pojemnika z pokrywą 33,3 cm

Ø otworu w pokrywie 1,6 cm

długość z uchem 36,5 cm

szerokość 32,5 cm

Ø wew. pojemnika 31,4 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