

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-20-l-z-pokrywka-browin-p-561.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 20 L z pokrywką Browin

Cena brutto	33,00 zł
Cena netto	26,83 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340420
Kod producenta	340420
Kod EAN	5904816013580
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 kątovej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Odporność na przebarwienia** - barwa pojemnika sprawia, że jest on odporny na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców.
- **Korek w zestawie** - w komplecie jest uniwersalny korek z zatyczką, aby można było stosować rurkę fermentacyjną lub w razie konieczności szczelnie zamknąć pojemnik.

Ekonomiczny pojemnik fermentacyjny o pojemności 20 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Wykonany jest z transparentnego 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 kątovej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. Wygodna rączka pojemnika umożliwia zaś jego wygodne przenoszenie i transport z miejsca na miejsce.

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.

UWAGA: Naczynia te można dodatkowo doszczelnić, smarując brzegi pojemnika wazeliną lub olejem

jadalnym. Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy pirośniarczynu.

Maksymalna dozwolona temperatura wsadu: 85°C. Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5°C.

Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 70%.

W skład zestawu wchodzi:

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

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