

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-browin-p-545.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywką Browin

Cena brutto	30,00 zł
Cena netto	24,39 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340436
Kod producenta	340436
Kod EAN	5908277716301
Producent	Browin

Opis produktu

- **ROZSZERZONY ZESTAW - pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywą i dodatkowym otworem bocznym na rurkę, 2 korki z zatyczką, 2 nietłukące rurki - boczna i pozioma.**
- **Wytrzymały i elastyczny** - pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L wykonany jest z przezroczystego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina lub nastawów cukrowych.
- **Łatwa obserwacja nastawu** - ze względu na przezroczysty materiał, z którego wykonany jest pojemnik, możesz bez problemu obserwować postępy fermentacji bez potrzeby otwierania pokrywy pojemnika.
- **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.
- **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 30 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. Teraz rozszerzony zestaw: pojemnik z dodatkowym otworem bocznym na rurkę, dwoma korkami fermentacyjnymi z zatyczką i dwoma nietłukącymi rurkami: rurką boczną i rurką poziomą..

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 pirosiarczynu.

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 30 L
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką

Wymiary produktu:

- pojemność 30 L
- wysokość pojemnika 36,9 cm
- wysokość pojemnika z pokrywą 37,1 cm
- długość z uszami 40,3 cm
- szerokość / Ø zew. 37,9 cm
- Ø wew. pojemnika 35,5 cm