

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-i-kranem-browin-p-562.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywką i kranem Browin

Cena brutto	50,00 zł
Cena netto	40,65 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340432
Kod producenta	340432
Kod EAN	5904816015362
Producent	Browin

Opis produktu

- Wytrzymały i elastyczny** - pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 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.
- 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 30 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.

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.

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

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 30 L z rączką
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką
- obrotowy kran spustowy

Wymiary produktu:

pojemność 30 l

wysokość pojemnika 36,9 cm

wysokość pojemnika z pokrywą 37,1 cm

Ø otworu w pokrywie 1,6 cm

długość z uszami 40,3 cm

szerokość/ Ø zew. 37,9 cm

Ø wew. pojemnika 35,5 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