

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-kranem-i-nietlukaca-rurka-katowa-p-713.html>



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywką, kranem i nietłukącą rurką kątową

Numer katalogowy	BR-340455
Kod producenta	BR-340455
Kod EAN	5904816007220

Opis produktu

Kompletny zestaw, do fermentacji z kranem i nietłukącą rurką fermentacyjną kątową. Pojemnik fermentacyjny z nadrukowaną skalą pojemności oraz cennymi wskazówkami dotyczącymi przygotowania domowego wina, piwa oraz nastawów gorzelnicznych.

- **Oszczędność miejsca** - rurka kątowna umiejscowiona w bocznej ścianie pojemnika umożliwia ustawianie pojemników fermentacyjnych jeden na drugim lub wsunięcie ich w niskie przestrzenie np.: pod blat lub półkę.
- **Wytrzymały i dobrej jakości** - pojemnik fermentacyjny wykonany jest z bezpiecznego, transparentnego i trwałego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością i alkoholem. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina i innych trunków.
- **Kompletny zestaw** - kupując ten pojemnik fermentacyjny w zestawie otrzymasz również pokrywę, **obrotowy** kran oraz 2 korki uniwersalne z zatyczką i kątową, nietłukącą rurką fermentacyjną.
- **Tani i wygodny w użyciu** - pojemnik to najtańszy rodzaj naczyń fermentacyjnych, który jest bardzo wygodny w użyciu. Szeroka pokrywa ułatwia uzupełnianie pojemnika, **kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina z nad osadu.**
- **Nadruk z czytelną skalą i cennymi wskazówkami** - pojemnik posiada nadrukowaną skalę co ułatwia kontrolowanie ilości nastawu oraz porady dotyczące przygotowania domowego wina, piwa i alkoholów wysokoprocentowych.

Ekonomiczny, kompletny zestaw, w którym przeprowadzisz fermentację domowego wina, piwa oraz innych alkoholi. Pojemnik fermentacyjny przeznaczony do kontaktu z żywnością oraz alkoholem. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi.

Wytrzymałe, **transparentne** tworzywo odporne jest na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców.

Pojemnik posiada dwa otwory jeden w pokrywie, drugi w bocznej ścianie. Do zestawu dołączone są dwa korki uniwersalne z zatyczką oraz jedna rurka kątowna z nietłukącego tworzywa.

Kątowna rurka fermentacyjna umożliwi piętrowanie pojemników na sobie oraz ustawienie ich w ograniczonych wysokością przestrzeniach.

Obrotowy kran w zestawie pozwala na wygodne zlanie piwa, wina i innych nastawów z nad osadu.

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.

W celu przeprowadzenia fermentacji w otworze pokrywy umieść korek i zabezpiecz go zatyczką, w otworze bocznym

pojemnika umieść drugi korek wraz z rurką fermentacyjną kontową.

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:

Przed przygotowaniem nastawu pojemnik fermentacyjny należy dokładnie zdezynfekować przy pomocy pirosiarczynu potasu lub Oxi Turbo.

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 30 L ze skalą i poradami oraz otworem w ścianie
- pokrywa z otworem
- 2 uniwersalne korki z zatyczką
- obrotowy kran spustowy
- rurka fermentacyjna kątowa - nietłukąca