

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-kranem-i-rurka-ua-browin-p-538.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Pojemnik fermentacyjny 30 L z pokrywką, kranem i rurką UA Browin

Cena brutto	53,00 zł
Cena netto	43,09 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	340450
Kod producenta	340450
Kod EAN	5904816004205
Producent	Browin

Opis produktu

Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik fermentacyjny z nadrukowaną skalą pojemności oraz cennymi poradami na temat przygotowania domowego wina, piwa oraz nastawów gorzelnicznych.

Uwaga! Produkt w wersji ukraińskiej - Posiadamy również w ofercie Pojemnik z informacjami w języku polskim - [340434](#).

- **Wytrzymały i elastyczny** - pojemnik fermentacyjny wykonany jest ztransparentnego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina i innych trunków.
- **Uniwersalna konstrukcja** - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Łatwe zlewanie trunków** - dołączony kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina znad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkadza w ustawianiu go na płaskich powierzchniach.
- **Korek i rurka fermentacyjna w zestawie** - w komplecie jest uniwersalny korek z zatyczką, aby można było stosować rurkę fermentacyjną lub w razie konieczności szczelnie zamknąć pojemnik.
- **Wygodna skala** - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz nastawów gorzelnicznych ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów.

Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik wykonany jest z transparentnego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością charakteryzującego się dużą wytrzymałością i elastycznością. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi.

Pojemniki 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie.

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

Rurka fermentacyjna MAXI wypełniona wodą stosowana jest w procesie fermentacji w celu zabezpieczenia zawartości nastawu

przed natlenieniem, a jednocześnie umożliwia regularne wydobywanie się dwutlenku węgla powstającego podczas zachodzącego procesu. Dzięki przesuwającemu się słupowi wody możemy obserwować zmieniającą się intensywność procesu fermentacji od etapu burzliwego (intensywne bulgotanie) do stacjonarnego. Rzeczą naturalną jest parowanie wody, dlatego pamiętać należy o uzupełnianiu jej poziomu w rurce. Dodatkowo, rurka chroni nastaw przed przedostaniem się do środka muszek owocówek, które to mogą wprowadzić bakterie octowe zmieniające etanol w kwas octowy.

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 pirośniarczyny lub Oxi Turbo.

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 ze skalą i napisami w języku ukraińskim

pokrywa z otworem

uniwersalny korek z zatyczką

obrotowy kran spustowy

rurka fermentacyjna plastikowa MAXI

Wymiary produktu:

pojemność 30 L

wysokość pojemnika 36,9 cm

wysokość pojemnika z pokrywą 37,1 cm

długość z uchem 40,3 cm

szerokość / Øzew. 37,9 cm

Øwew. pojemnika 35,5 cm

otwór na wysokości 2 - 3 cm od dołu pojemnika

Øotworu w pojemniku 2,8 cm

długość kranika po zamontowaniu 8 cm

wysokość kranika 7,8 cm

Øzew. spustu kranika 1,1/1,2 cm

Wymiary rurki fermentacyjnej:

Ø wew. górnego otworu 1,8 cm

Ø zew. dolnego otworu 1,0 cm

Ємність для бродіння 30 л з кришкою, краном і трубкою UA

Економний набір, в якому можна готувати улюблені домашні напої. Ємність для бродіння з надрукованою шкалою місткості та цінними порадами щодо приготування домашнього вина, пива та горілчаних напоїв.

- **Міцний і гнучкий** - ферментаційний контейнер виготовлений з прозорого пластику, призначеного для контакту з харчовими продуктами. Він не деформується, стійкий до зміни кольору і підходить для бродіння пива, вина та інших напоїв.
- **Універсальна конструкція** - широка кришка ємності має отвір для бродильної трубки. Самостійна модифікація ємності також дозволяє зібрати кутову трубку і проводити бродіння в декількох ємностях одночасно, ставлячи їх один на одного.
- **Легке зливання алкогольних напоїв** - приєднаний зливний кран дозволяє пиву або вину повністю вилитися а залишитися тільки осад. Розташування крана не заважає розмістити його на рівних поверхнях.
- **Пробка і ферментаційна трубка в комплекті** - в комплекті є універсальна пробка з кришкою, щоб можна було використовувати ферментаційну трубку або щільно закрити ємність при необхідності.
- **Зручна шкала** - друк зі шкалою ємності дозволяє контролювати кількість. Цінні поради щодо приготування домашнього вина, пива та лікєро-горілчаних виробів полегшать приготування домашніх напоїв.

Економний набір, в якому можна приготувати улюблені домашні напої. Контейнер виготовлений з прозорого пластику, призначеного для контакту з харчовими продуктами, відрізняється високою міцністю і гнучкістю. Контейнери схвалені Національним інститутом гігієни, що дозволяє їм контактувати з харчовими продуктами.

Ємності стійкі до зміни кольору в результаті контакту з дубильними речовинами, отриманими з фруктів.

Кришка з отвором і універсальна пробка, що входять в комплект, дозволяють закрити ємність або поставити бродильну трубку. Самостійне просвердлювання додаткового отвору дозволяє встановити кутову трубку і проводити бродіння в декількох ємностях, поставлених одна на іншу одночасно.

Поворотний кран, що входить в комплект, дозволяє зручно розливати пиво, вино та інші напої.

Ферментаційна трубка MAXI, наповнена водою, використовується в процесі бродіння, щоб захистити вміст набору від насичення киснем і в той же час забезпечити регулярне вивільнення вуглекислого газу, що утворюється під час процесу.

Завдяки зсуву водяного стовпа ми можемо спостерігати зміну інтенсивності процесу бродіння від турбулентної стадії (інтенсивне кипіння) до стаціонарної стадії.

Вода випаровується природно, тому не забувайте доливати до відповідного рівня у трубці. Крім того, трубка захищає від проникнення плодкових мушок, які можуть занести оцтові бактерії, які перетворюють етанол на оцтову кислоту.

Використання:

Щоб полегшити відкриття контейнера, відкрийте кришку, обережно потягнувши за ручку, вставте в щілину, наприклад, ложку, а потім потягніть її за край контейнера.

Не рекомендується чистити контейнери шорсткими мочалками, щоб не подряпати їх поверхню, яка може стати осередком забруднення.

Встановлюючи кран на ємність, розмістіть ущільнювач із зовнішнього боку ємності. Це забезпечує повну герметичність.

ПРИМІТКА: ємність можна додатково дощільнити, змастивши краї контейнера вазеліном або рослинним маслом. Перед приготуванням вмісту ємність для бродіння необхідно ретельно продезінфікувати метабісульфітом або Oxi Turbo.

Максимально допустима температура речовини: 85°C.

Температура ємності перед наповненням повинна бути не менше 5°C.

Максимальна концентрація алкоголю в речовині: 50%.

У комплект входить:

бродильна ємність 30 л зі шкалою та написами українською мовою

кришка з отвором

універсальна пробка з заглушкою

зливний кран

пластикові трубки для бродіння MAXI