

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-30l-w-bialym-kolorze-z-2-rurkami-p-688.html>



## Pojemnik fermentacyjny 30L, w białym kolorze z 2 rurkami

Numer katalogowy	<b>BR-340466</b>
Kod producenta	<b>BR-340466</b>
Kod EAN	<b>5904816022162</b>

### 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Odporność na przebarwienia** - biała 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.
- **Uwaga!** - Maksymalna dozwolona temperatura wsadu: 85C. Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5C. Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 50%.

Ekonomiczny pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie.

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: 85C**

**Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum: 5C**

**Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 50%**

---

**W skład zestawu wchodzi:**

- pojemnik fermentacyjny 30 L
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką

**Wymiary produktu:**

- pojemność 30L
- 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