

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-z-pokrywka-30-l-p-1777.html>



Pojemnik fermentacyjny z pokrywką 30 L

Cena	40,00 zł
Numer katalogowy	P1-340438
Kod producenta	P1-340438
Kod EAN	5908277716325

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 transparentnego 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Wygodna skala** - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwi kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów.

Ekonomiczny pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Wykonany jest z przezroczystego 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. Dzięki transparentnemu materiałowi z łatwością możesz również kontrolować postępy fermentacji bez potrzeby otwierania pokrywy pojemnika. Teraz rozszerzony zestaw: pojemnik z dodatkowym otworem bocznym na rurkę, dwoma korkami fermentacyjnymi z zatyczką, i dwoma nietłukącymi rurkami: pionową MAXI, rurką boczną i rurką poziomą. Nadruk ze skalą i poradami dotyczącymi przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin pozwala zaś na kontrolowanie ilości nastawu w pojemniku i ułatwia przygotowywanie domowych specjałów.

Pojemnik i pokrywka 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: 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
- \emptyset otworu w pokrywie 1,6 cm
- długość z uszami 40,3 cm
- szerokość / \emptyset zew. 37,9 cm
- \emptyset wew. pojemnika 35,5 cm
- otwór na wysokości 2,5 cm od dołu pojemnika
- \emptyset otworu w pojemniku 2,6 cm