

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/pojemnik-fermentacyjny-z-pokrywka-30-l-p-707.html>



## Pojemnik fermentacyjny z pokrywką 30 L

Numer katalogowy	<b>BR-340433</b>
Kod producenta	<b>BR-340433</b>
Kod EAN	<b>5908277701857</b>

### Opis produktu

Biały pojemnik fermentacyjny 30 L, z pokrywką i skalą - do fermentacji piwa, wina i nastawów cukrowych.

- **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. Modyfikacja pojemnika pod kołnierzem pozwala również na montaż rurki kątovej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
- **Odporność na przebarwienia** - 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.
- **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 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 kątovej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. 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 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: 70%.

**W skład zestawu wchodzi:**

- pojemnik fermentacyjny 30 L z otworem bocznym na rurkę kątową
- pokrywa z otworem
- uniwersalny korek z zatyczką
- rurkę fermentacyjną poziomą i kątową
- Dwie zatyczki z korkiem

**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