

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worek-do-filtracji-nalewek-ze-wzmocnionym-dnem-browin-p-1654.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Worek do filtracji nalewek ze wzmocnionym dnem Browin

Cena brutto	48,00 zł
Cena netto	39,02 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	810601
Kod producenta	810601
Kod EAN	5908277718374
Producent	Browin

Opis produktu

Wielorazowy, naturalny, bawełniany worek ze wzmocnionym prętami dnem, do filtracji nalewek - 10 L - wytrzymały, stal kwasoodporna

- **Profesjonalna filtracja nalewek i młodego wina** - przy wykorzystaniu naszego worka do filtracji w wygodny sposób przeprowadzisz proces filtracji w nawet najcięższych warunkach!
- **Wysoka jakość** - wykonany z naturalnej, wytrzymałej tkaniny niewchodzącej w reakcję z alkoholem - posiada dno wzmocnione specjalnym stelażem wykonanym ze stali kwasoodpornej
- **Wielokrotne wykorzystanie** - worek nadaje się do wielokrotnego użycia - wystarczy, że po filtracji wyjmiesz wzmocnienie z dna, wypłukasz worek, a następnie go wysuszysz
- **Ergonomiczny kształt** - pozwala na filtrację niemal całą powierzchnią worka, odpowiadającą średnicy pojemnika na którym jest zamocowany.
- **Wygodne użycie** - posiada wycięcia dedykowane pod pojemniki fermentacyjne, a także antypoślizgową gumę ułatwiającą naciągnięcie go na pojemnik, a następnie zabezpieczającą przed ściągnięciem się worka w czasie filtrowania.

Wygodny w użyciu i zapewniający wydajne filtrowanie, bezkonkurencyjny worek filtracyjny ze wzmocnionym prętami ze stali kwasoodpornej dnem. Charakteryzuje się dużą pojemnością (10 L) oraz zwartą strukturą materiału. W odróżnieniu od typowych worków - wzmocniona konstrukcja dna oraz ergonomiczny kształt pozwalają na filtrację niemal całą jego powierzchnią (odpowiadającą średnicy pojemnika, na którym jest on zamocowany). Gwarantuje to bardzo wysoką wydajność i skrócenie czasu filtracji.

Dodatkowo worek wyposażony jest w specjalną, antypoślizgową gumę ułatwiającą naciągnięcie go na pojemnik oraz utrzymanie wraz z ciężarem moszczu. Wycięcia dedykowane pod uchwyty pojemnika stanowią dodatkowe zabezpieczenie przed ściągnięciem się worka w czasie filtrowania i ułatwiają jego montaż. Sztywność i stabilność dna powierzchni filtrującej zapewniają dwa pręty z wysokiej jakości stali kwasoodpornej. Oba umieszczone są w specjalnych, zabezpieczonych kanalikach, uniemożliwiających wypadnięcie prętów oraz ich bezpośredni kontakt z pojemnikiem. Przemysłana konstrukcja worka pozwala na wyjęcie prętów po zakończonym procesie filtracji, dzięki czemu płukanie worka oraz jego przechowywanie jest bezproblemowe.

Umieszczenie worka wewnątrz pojemnika pozwala na swobodne zamknięcie go pokrywą podczas filtracji, co zabezpiecza nastaw przed parowaniem alkoholu oraz chroni go przed owadami i zakażeniami. Dzięki gęstej strukturze materiału miększy i drobinki zmętnień zatrzymują się na worku, co daje 100% gwarancji, że uzyskany płyn będzie odpowiednio klarowny.

Worek można stosować na wiadrze z kranem, co pozwala na zlewanie trunku od razu do butelek.

Gęstość worka:

270/280 g/m²

Pasuje do pojemników 20 L - 30 L (również z kranem) o średnicach od 31 do 35.8 cm.

Sposób użycia worka filtracyjnego:

1. Wyjmij worek z opakowania.
2. Pręty ze stali kwasoodpornej umieść w kanalikach znajdujących się w dnie worka.
3. Wycięcia w worku ustaw tak, by znajdowały się na wysokości uchwytów pojemnika filtracyjnego, a następnie równomiernie naciągnij worek po obwodzie pojemnika (rant z gumą powinien znaleźć się pod uchwytami pojemnika).
4. Upewnij się, że worek jest stabilnie zamocowany, naciskając delikatnie na jego dno.
5. Wlej płyn do worka.
6. Pozostaw zawartość do swobodnej filtracji - zaleca się przykrycie pojemnika z workiem pokrywą, co odpowiednio zabezpieczy nastaw.

W trakcie procesu filtracji możesz dolewać kolejne porcje płynu.

Uwaga! Przed każdym użyciem przepłucz worek gorącą wodą!

Worek można prać w pralce w temperaturze 40°C.

Materiał worka: bawełna

Materiał wzmocnienia: stal kwasoodporna