

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/worek-ze-wzmocnionym-dnem-do-filtracji-nastawow-na-fermentator-browin-p-93.html>



## WOREK ZE WZMOCNIONYM DNEM DO FILTRACJI NASTAWÓW na FERMENTATOR BROWIN

Cena	<b>44,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>worek filtracyjny bardzo mocny filtr</b>
Kod producenta	<b>worek filtracyjny bardzo mocny filtr</b>
Kod EAN	<b>5908277718374</b>
Odływ soku	<b>do pojemnika na sok</b>
Funkcje	<b>brak</b>
Pojemność zbiornika na sok	<b>10</b>
Załączone wyposażenie	<b>filtr</b>
Kod producenta	<b>worek filtracyjny bardzo mocny filtr</b>
Marka	<b>Browin</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.2</b>
Model	<b>WOREK DO FILTRACJI win nalewek</b>
Kolor dominujący	<b>beżowy/brązowy</b>
Moc	<b>0</b>
Rodzaj	<b>brak informacji</b>
Informacje o bezpieczeństwie	<b>CE</b>
EAN (GTIN)	<b>5908277718374</b>

### Opis produktu

#### WOREK DO FILTRACJI ZE WZMOCNIONYM DNEM NA FERMENTOR BIOWIN 810601

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

**Produkt pochodzi z polskiej dystrybucji.**



### **Biowin 810601 Worek do filtracji**

- Profesjonalna filtracja nastawów - przy wykorzystaniu naszego worka do filtracji w wygodny i szybki sposób przeprowadzisz proces filtracji w nawet najcięższych warunkach!
- 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
- Gęstość worka: 270/280 g/m<sup>2</sup>
- Materiał worka: bawełna
- Materiał wzmocnienia: stal kwasoodporna
- Pasuje do pojemników 20 L - 30 L (również z kranem) o średnicach od 31 do 35.8 cm

---

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 mięsz i drobinki zmeńnień zatrzymują się na worku, co daje 100% gwarancji, że uzyskany płyn będzie odpowiednio klarowny.

#### **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.

Przed każdym użyciem należy przepłukać worek gorącą wodą, można prać w pralce w temperaturze 40°.

**BROWIN**  
— ROK ZAŁ. 1979 —

**WREK DO FILTRACJI  
ZE WZMOCNIONYM DNEM**  
FILTER BAG WITH REINFORCED BOTTOM

*...bo demony jest leższe!*



*...bo demony jest leższe!*

**WIELOKROTNIEGO UŻYTKU**  
REUSABLE

**POJEMNOŚĆ**  
VOLUME

**10 L**

**SREDNICA**  
DIAMETER

**40 cm**

Produkty powstają z papieru formowanego z polimeru, dlatego

**BROWIN**  
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością  
ul. Przemysłowa 120/101, PL 52-373-1440  
www.browin.pl  
tel. +48 42 23 23 238



**No 810601**

