

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-20-l-z-kranem-i-pokrywa-p-203129.html>



Pojemnik Fermentacyjny 20 L Z Kranem I Pokrywką

Cena	52,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX002942
Kod EAN	5908277716066
Producent	Browin

Opis produktu

Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny o pojemności 20 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. Wygodna rączka - dzięki wygodnej ręczce przymocowanej do pojemnika, jego przenoszenie z miejsca na miejsce staje się szybsze i łatwiejsze! Uniwersalna konstrukcja - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątovej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim. Łatwe zlewanie trunków - dołączony obrotowy kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina znad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkadza w obracaniu pojemnika ani ustawianiu go na płaskich powierzchniach. Dwa korki w zestawie - w komplecie do każdego pojemnika dodawane są dwa korki: jeden z dziurką, a drugi z zaślepką, aby można było stosować rurkę fermentacyjną kątową zamiennie z tradycyjną lub w razie konieczności szczelnie zamknąć pojemnik. Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik o pojemności 20 L, 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 2 korki uszczelniające 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. 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. Montując kranik do pojemnika należy uszczelkę umieścić od zewnętrznej strony pojemnika. Zapewnia to pełną szczelność. 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: 85°C. Temperatura pojemników przed napełnieniem powinna wynosić minimum 5°C. Maksymalne stężenie alkoholu we wsadzie: 70%. W skład zestawu wchodzi: - pojemnik fermentacyjny 20 L z rączką, - pokrywa z otworem, - 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką), - obrotowy kran spustowy.