

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-30-l-z-pokrywka-p-203122.html>



Pojemnik Fermentacyjny 30 L Z Pokrywką

Cena	50,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX002935
Kod EAN	5908277716301
Producent	Browin

Opis produktu

Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L wykonany jest z przezroczystego 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 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. 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 pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Wykonany jest z transparentnego 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. 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 30 L, - pokrywa z otworem, - 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką). Średnica wew. pojemnika 35,7 cm