

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-30l-z-pokrywka-i-kranem-p-203125.html>

Pojemnik Fermentacyjny 30l Z Pokrywką I Kranem

Cena	63,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX002938
Kod EAN	5908277716332
Producent	Browin

Opis produktu

Przezroczysty pojemnik fermentacyjny 30 L, z obrotowym kranem i pokrywką - skala, do fermentacji piwa, wina i nastawów cukrowych. Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L wykonany jest z przezroczystego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością i pozwalającego na obserwowanie postępów fermentacji bez otwierania pokrywy. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina oraz nastawów cukrowych. Uniwersalna konstrukcja - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną. Samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim. Łatwe zlewanie trunków - dołączony, obrotowy kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa, wina lub innych nastawów z nad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkadza w 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. Wygodna skala - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjalów. Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik o pojemności 30 L, wykonany jest z transparentnego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością charakteryzującego się dużą wytrzymałością i elastycznością. Dzięki temu możesz obserwować postępy fermentacji bez potrzeby otwierania pokrywy pojemnika. 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. Obrotowy kran w zestawie pozwala na wygodne zlanie piwa, wina i innych nastawów z nad osadu. 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 potasu. 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 ze skalą i napisami w języku polskim, - pokrywa z otworem, - 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką), - obrotowy kran spustowy.