

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-30l-z-pokrywka-i-kranem-p-203140.html>

Pojemnik Fermentacyjny 30l Z Pokrywką I Kranem

Cena	66,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX002953
Kod EAN	5908277701864
Producent	Browin

Opis produktu

Na pojemnikach jest nadrukowana skala z pojemnością (z dwóch stron pojemnika) oraz cenne porady w przygotowaniu domowego wina, piwa oraz wędlin. Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny wykonany jest z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa lub wina. Uniwersalna konstrukcja - szeroka pokrywa pojemnika posiada otwór na rurkę fermentacyjną, samodzielna modyfikacja pojemnika pozwala również na montaż rurki kątowej. W zestawie 2 korki - do rurki oraz z zaślepką. Łatwe zlewanie trunków - dołączony kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina z nad osadu. Umieszczenie kranu nie przeszkadza w obracaniu pojemnika ani ustawianiu go na płaskich powierzchniach. Wygodna skala - z obu stron pojemnika znajduje się skala pojemności umożliwiająca kontrolowanie ilości nastawu, a także cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin. Ekonomiczny kompletny zestaw w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością, odpornego na odkształcenia i przebarwienia, nieemitującego do nastawu trujących barwników. Pokrywa z otworem oraz 2 korki uszczelniające pozwalają na zaślepienie pojemnika lub umieszczenie rurki fermentacyjnej. Samodzielne wywiercenie dodatkowego otworu pozwala na zamontowanie rurki kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie. W celu otwarcia pojemnika należy pociągnąć za uchwyt, uchylić pokrywę, wsunąć w powstałą szczelinę płaski przedmiot, a następnie przeciągnąć go wokół brzegu pojemnika. Nie zaleca się czyszczenia pojemników szorstkimi myjkami - porysowana powierzchnia może stać się siedliskiem zakażeń. Montując kranik do pojemnika należy uszczelkę umieścić od zewnętrznej strony pojemnika. Zapewnia to pełną szczelność. Posmarowanie brzegów pojemnika wazeliną lub olejem jadalnym stanowi dodatkowe doszczelnienie. 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- pokrywa z otworem- 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką).