

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-30l-z-pokrywka-i-kranem-ru-p-203119.html>



Pojemnik Fermentacyjny 30l Z Pokrywką I Kranem Ru

Cena	74,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX002932
Kod EAN	5904816001501
Producent	Browin

Opis produktu

Na pojemnikach nadrukowana jest skala z pojemnością oraz cenne porady w przygotowaniu domowego wina, piwa oraz nastawów gorzelniczych. Uwaga! Produkt w wersji rosyjskiej - Posiadamy również w ofercie Pojemnik z informacjami w języku polskim- 340434 .Wytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Nie odkształca się, jest odporny na przebarwienia i nadaje się do fermentacji piwa, wina i innych trunków.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 kran spustowy umożliwia całkowite zlanie piwa lub wina znad 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 nastawów gorzelniczych ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów.Ekonomiczny kompletny zestaw, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. Pojemnik wykonany jest z białego tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością charakteryzującego się dużą wytrzymałością i elastycznością. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi.Pojemniki są odporne na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców. Biała barwa pojemnika nie jest przypadkowa, gdyż tworzywo w każdym innym kolorze może pod wpływem powstającego alkoholu ulec odbarwieniu, czego konsekwencją może być przeniknięcie trujących substancji barwnikowych do wina.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.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 lub Oxi Turbo.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 rosyjskim,- pokrywa z otworem,- 2 korki (jeden na rurkę fermentacyjną, drugi z zaślepką),- kran spustowy.