

Link do produktu: <https://rafex.eu/pojemnik-fermentacyjny-z-pokrywka-30l-p-203139.html>



Pojemnik Fermentacyjny Z Pokrywką 30l

Cena	51,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX002952
Kod EAN	5908277701857
Producent	Browin

Opis produktu

Biały pojemnik fermentacyjny 30 L, z pokrywką i skalą - do fermentacji piwa, wina i nastawów cukrowychWytrzymały i elastyczny - pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 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.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.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.Wygodna skala - nadruk ze skalą pojemności pojemnika umożliwia kontrolowanie ilości nastawu. Cenne porady dotyczące przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin ułatwią zaś przygotowywanie domowych specjałów.Ekonomiczny pojemnik fermentacyjny o pojemności 30 L, w którym przygotujesz swoje ulubione domowe trunki. 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 kątowej i prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach ustawionych na sobie jednocześnie. Nadruk ze skalą i poradami dotyczącymi przygotowywania domowego wina, piwa oraz wędlin pozwala zaś na kontrolowanie ilości nastawu w pojemniku i ułatwia przygotowywanie domowych specjałów.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).