

Länken till produkten: <https://cncworld.se/fermenteringskrl-30-l-kylaggregat-p-421.html>



Fermenteringskärl - 30 l - kylaggregat

Bruttopris	3 690.00 kr
------------	--------------------

Nettopris	2 952.00 kr
-----------	--------------------

Tillgänglighet	Tillgängligt
----------------	---------------------

Leveranstid	3 dagar
-------------	----------------

Katalognummer	DS-09
---------------	--------------

Producentkod	RCBM-45CFC
--------------	-------------------

Produktbeskrivning

Fermenteringskärl - 30 l - kylaggregat



Material: Rostfritt stål
Sidolås: Ja
Kapacitet [l]: 30
Analog termometer temperaturområde [°C]: 0-40
Kylare: Ja
Dubbelt avloppssystem: Ja
Avloppskran: Ja
Hål för jäsrör: Ja
Antal fötter: 3
Sidohandtag: Ja
Luftutloppsventil: Ja
Temperaturrenhet: Celsius och Fahrenheit
Mått (LxBxH): L 40 x 34 x 72 cm
Vikt: 5,1 kg
Leveransmått (LxBxH): 38,5 x 38,5 x 63,5 cm
Fraktvikt: 7,5 kg

Ingår:

- Fermentetingskärl med lock
- Ben - 3 st.
- Bultar med muttrar M4 - 12 st.
- Plastventil för luftutlopp
- Manuella användarinstruktioner

Vad är det som utmärker vår enhet?

- Stor kapacitet - tank med kylaggregat upp till 30 l
- Effektivitet - konisk rostfri konstruktion
- Noggrannhet - Dubbel Celsius och Fahrenheit termometer
- Bekvämlighet - bottenkran med kulventil
- Mobilitet - två handtag för enkel transport

Royal Catering jäskärl

En pålitlig enhet med kylighet från Royal Catering är en enhet som gör att du kan laga öl hemma. Utrustningen, även om den ser professionell ut, skapades för hobbyentusiaster och med dess hjälp kan du enkelt separera sedimentet från vätskan, tack vare den koniska formen och bottenkranen med en kulventil.

Fermentetingskärl med kylare 30L

Effektiviteten hos utrustningen från Royal Catering tack vare kapaciteten på 30 liter. Detta gör att du kan starta jäsningsprocessen av en stor mängd alkohol.

Fri temperaturkontroll vid användning av RCBM-45CFC-modellen säkerställs av en exakt termometer som indikerar avläsningen i två enheter - °C och °F.

Hållbarheten hos fermentorn från Royal Catering har uppnåtts tack vare materialet som används för dess tillverkning. Tillverkad av rostfritt stål, den är resistent mot mekaniska skador och permanent smuts. Dessutom reagerar den inte med livsmedel, vilket gör den helt säker för hälsan.

Rörligheten hos RCBM-45CFC-modellen är en funktion som tillhandahålls av två handtag som gör att du bekvämt kan transportera den till vilken plats som helst.

Den högkvalitativa fermenteringskärl är ett perfekt förslag för alla älskare av hembryggning. Även om den kännetecknas av ett professionellt utseende, skapades den för hemmabruk. Förutom de ovan nämnda funktionerna har RCBM-45CFC-modellen starka klämmor som håller locket i vilket det finns en öppning för luftutblåsningsröret.



