

Aktuella information för den: 04-04-2025 20:48

Länken till produkten: <https://cncworld.se/jskrl-60-l-0-40c-rostfritt-stl-p-420.html>



## Jäskärl - 60 l - 0-40°C - rostfritt stål

Bruttopris	<b>3 260.00 kr</b>
------------	--------------------

Nettopris	<b>2 608.00 kr</b>
-----------	--------------------

Tillgänglighet	<b>Tillgängligt</b>
----------------	---------------------

Leveranstid	<b>3 dagar</b>
-------------	----------------

Katalognummer	<b>DS-08</b>
---------------	--------------

Producentkod	<b>RCBM-60CF</b>
--------------	------------------

### Produktbeskrivning

## Fermentetingskärl - 60 l - 0-40°C - rostfritt stål



Material: Rostfritt stål  
Sidolås: Ja  
Kapacitet [l]: 60  
Analog termometer temperaturområde [°C]: 0-40  
Dubbelt avloppssystem: Ja  
Avloppskran: Ja  
Hål för jäsrör: Ja  
Antal fötter: 3  
Sidohandtag: Ja  
Luftutloppsventil: Ja  
Temperaturenheter: °C, °F  
Mått (LxBxH): 40 x 48 x 74 cm  
Vikt: 6,2 kg  
Fraktmått (LxBxH): 45 x 45 x 74 cm

---

Fraktvikt: 9,7 kg

Ingår:

- Behållare med lock
- PP-rör för borttagning av gas
- Användarmanual

---

#### Vad är det som utmärker vår maskin?

- Kapacitet - 60 l
- Mångsidig - temperaturvisning i Celsius (°C) och Fahrenheit (°F)
- Rörlighet - bekväm transport tack vare två handtag
- Bekvämlighet - lätt att hålla ordning och ren
- Hållbarhet - högkvalitativt utförande av hållbart och livsmedelssäkert rostfritt stål

#### Fermenteringskärl - 60 l - 0-40°C - rostfritt stål

Fermenteringskärl Royal Catering är utrustning för hobbyister. RCBM-60CF är lämplig för hembryggning av ett brett utbud av gyllene sprit. Driften av utrustningen är mycket bekväm.

#### Fermenteringsbehållare RCBM-60CF - beskrivning

Den stora kapaciteten på 60 l möjliggör samtidig jäsning av en betydande mängd alkohol. Tack vare kranen är det bekvämt att hålla upp drycken efteråt. Behållaren är tillverkad av rostfritt stål, som är lättskött och säker för livsmedel.

Den ergonomiska designen är en fördel med modellen RCBM-60CF. Avloppssystemet är dubbelt, tack vare vilket vätskan separeras från sedimentet. Med en termometer med °C/°F-enheter kan du övervaka bryggprocessen löpande. Utrustningen är bekväm att flytta eftersom den har handtag och benen ger den stabilitet.

Fermenteringsbehållaren, även om den ser ut som en professionell enhet, kommer att vara perfekt för privat bruk. Tack vare det kommer varje amatörbryggare att ha perfekta förutsättningar för att brygga en drink av hög kvalitet. RCBM-60CF-modellen kännetecknas av en solid konstruktion som kommer att fungera i många år.



