

Länken till produkten: <https://cncworld.se/kokkrl-fr-bryggning-av-l-32-l-2000w-p-427.html>



Kokkärl- för bryggning av öl - 32 l - 2000W

Bruttopris **5 790.00 kr**

Nettopris **4 632.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **DS-15**

Producentkod **RC-EBM01**

Produktbeskrivning

Kokkärl- för bryggning av öl - 32 l - 2000W



Material: Rostfritt stål
Autopausläge: Nej
Mätning av aktuell temperatur: Ja
Kapacitet [l]: 32
Automatiskt läge: Nej
Avloppskran: Nej
Falskt botten: Ja
Lockmaterial: Glas, rostfritt stål
Magnetisk pump: Ja
Manuellt läge: Ja
Minnesfunktion: Nej
Personalisering av recept: Nej
Spänning [V]: 220
Effekt [W]: 2000
Sidohandtag: Ja
Temperaturområde [°C]: 30-110
Timer: Nej

Antal värmeelement: 1
Mått (LxBxH): 33 x 30 x 69 cm
Vikt: 9,3 kg
Fraktmått (LxBxH): 46 x 44 x 72 cm
Fraktvikt: 14,7 kg

Ingår:

- Kokkärl
- Glaslock
- Sikt
- Spannmålsbehållare
- Spannmålsbehållare
- Dräneringsledning
- Bräddinlopp
- Bräddavloppsror
- Kornpropp
- Motflödeskylare
- silikonslang
- Användarmanual

VAD SOM GÖR VÅR KOKKÄRL UNIK:

Kapacitet - arbetsvolym på 32 liter
Tydlighet - med mätningsskala och temperaturdisplay
Hygien - tillverkad av biologiskt neutral rostfritt stål
Effekt - med en 2000 W värmeelement
Säkerhet - med överhettningsskydd och stora sidohandtag för transport

En 32 liters kokkärl hjälper dig brygga som en professionell

När det gäller hemmabryggt öl behöver du inte längre vara en mästebryggare, kokkärl från Royal Catering räcker! Vare sig det är ljus eller mörkt, veteöl eller pilsner - med detta bryggutrustning kan du skapa din egen dryck enligt ditt eget recept, även som nybörjare.

Brygg ditt eget öl på bara några enkla steg med hjälp av bryggutrustningen

Maskin av rostfritt stål för ölbrygning rymmer 32 liter. Literskalan möjliggör exakt tillsats av ingredienser. Du kan enkelt avläsa den aktuella temperaturen i kokkärlet på temperaturdisplayen. Prova nya recept och observera bryggprocessen genom det glasfönstret i locket!

Ett 2000 W värmeelement säkerställer optimal värmefördelning. Den kan justeras i temperaturintervall mellan 30 och 110 °C. En magnetdriven pump blandar mäsken och sedan vörten. Den dubbla botten förhindrar att mäsken bränner fast.

Kokkärl har två bekväma sidohandtag. Tack vare sin kompakta storlek kan du enkelt transportera och förvara enheten. Med högkvalitativa material som rostfritt stål och glas är utrustningen exceptionellt hållbar och lätt att rengöra. Med överhettningsskyddet kan du använda maskinen optimalt för att säkert experimentera med nya recept.



