

Länken till produkten: <https://cncworld.se/kylspiral-fr-l-16-spolar-260-mm-p-424.html>



Kylspiral för öl - 16 spolar - Ø260 mm

Bruttopris **1 790.00 kr**

Nettopris **1 432.00 kr**

Tillgänglighet **Tillgängligt**

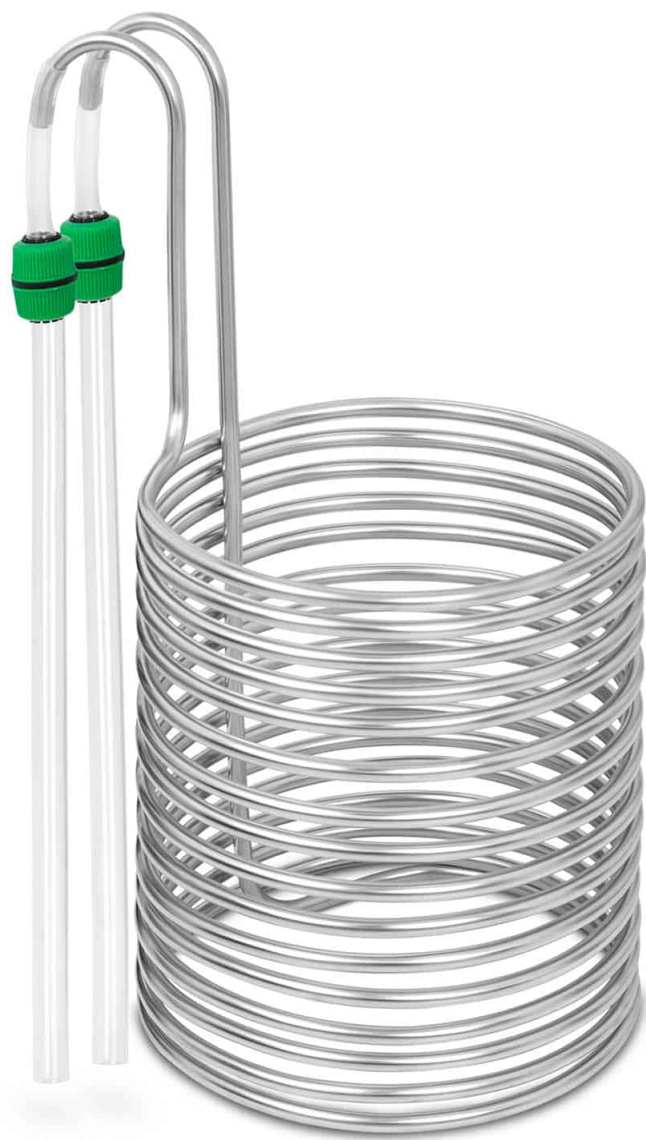
Leveranstid **3 dagar**

Katalognummer **DS-12**

Producentkod **RCBM-42NCS**

Produktbeskrivning

Kylspiral för öl - 16 spolar - Ø260 mm



Material: Rostfritt stål
Spiralhöjd [mm]: 160
Spiraldiameter: 260
Antal spiraler i rören: 16
Rördiameter [mm]: Yttre diameter 9, inre diameter 7
Mått (BxDxH): 32.5 x 25 x 48 cm
Vikt: 1.9 kg
Fraktmått (BxDxH): 29.5 x 27 x 53.5 cm
Fraktvikt: 2.6 kg

Ingår:

- Kylspiral

-
- Silikonrör
 - Koppling- 2 st.
 - Användarmanual
-

Kylspiral i rostfritt stål från Royal Catering

ör att få en perfekt öl är det viktigt att snabbt kyla ned mäsken under bryggningen. Annars kan mikroorganismer och dålig smak förstöra all din ansträngning.

Med kylspiralen från Royal Catering kommer du snabbt att nå rätt temperatur för din framtida dryck. Modellen RCBM-42NCS kommer säkerligen att uppskattas av både professionella bryggare och hobbyentusiaster.

Beskrivning av kylspiral för öl RCBM-42NCS Den snabba temperatursänkningen av mäsken är möjlig tack vare 16 spiralvindor (Ø260 mm). Tack vare dem är hela processen mycket effektiv, och den stora diametern säkerställer optimal spridning av kyla i behållaren. Produkten är utformad för att kyla ner 60 liter öl till 25-30°C på bara 30 minuter. Tiden kan variera beroende på rumstemperatur och förhållanden.

En smidig kylning garanteras av den relativt stora dimensionen på spiralslangen (Ø7 mm). Det är tillräckligt att ansluta modellen RCBM-42NCS till en kallvattenkälla för att uppnå önskad effekt. Du kan hänga utrustningen på kanten av behållaren tack vare speciella böjningar.

Kylspiralens rostfria stål är motståndskraftigt mot korrosion och mekaniska skador. Den släta ytan med liten porositet gör det enkelt att rengöra produkten från smuts. Stålet är också biologiskt neutralt och påverkar inte hälsan.

