

Link do produktu: <http://www.samiswoi.online/pojemnik-fermentacyjny-30l-z-kranem-p-561.html>



SamiSwoi

Pojemnik fermentacyjny 30L z kranem

Cena	55,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	430

Opis produktu

Na pojemnikach jest nadrukowana skala z pojemnością.

Opis produktu

1. Pojemniki zamykane są szeroką, plastikową pokrywą z otworem służącym do zainstalowania rurki fermentacyjnej.
2. Pojemniki te dają również możliwość zamontowania kątovej rurki fermentacyjnej, po uprzednim wywierceniu otworu z boku pojemnika, w jego górnej części. Pozwala to na prowadzenie fermentacji w kilku pojemnikach jednocześnie, stawiając je jeden na drugim.
3. W komplecie do każdego pojemnika dodawane są dwa korki: jeden z dziurką a drugi z zaślepką, aby można było stosować zamiennie rurkę fermentacyjną kątową z tradycyjną.
4. Do pojemnika dołączony jest kran spustowy, przeznaczony głównie do fermentacji piwa. Kranik tego pojemnika znajduje się na takiej wysokości, która umożliwia po pierwszej fermentacji całkowite zlanie piwa z nad osadu drożdżowego. Kran spustowy mimo tak niskiego montażu nie przeszkadza też w tym, aby pojemnik umieszczać na płaskiej powierzchni, gdyż można go bez problemu obracać na boki.

Charakterystyka produktu:

Tworzywo, z którego wykonane są pojemniki charakteryzuje się dużą wytrzymałością i elastycznością. Pojemniki posiadają atest PZH dopuszczający je do kontaktu z produktami spożywczymi.

Pojemniki są odporne na przebarwienia powstające w wyniku kontaktu z garbnikami pochodzącymi z owoców. Biała barwa pojemnika nie jest przypadkowa, gdyż tworzywo w każdym innym kolorze może pod wpływem powstającego alkoholu ulec odbarwieniu, czego konsekwencją może być przeniknięcie trujących substancji barwnikowych do wina.

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, które mogłoby stać się siedliskiem zakażeń.

UWAGA: Naczynia te można dodatkowo doszczelnić smarując brzegi pojemnika wazeliną lub olejem jadalnym.