

Brown Fermentační nádoba 30l s víkem

Cena: 424 Kč



Popis výrobku

1. Nádoby jsou uzavřeny širokým plastovým víkem s otvorem pro instalaci fermentační trubice.
2. Tyto nádoby také umožňují instalaci úhlové fermentační trubice po vyvrtání otvoru na boku nádoby v její horní části. To vám umožní kvasit v několika nádobách současně a umístit je na sebe.

Každá nádoba je dodávána se dvěma zátkami: jednou s otvorem a druhou se zátkou, takže lze úhlovou fermentační trubici použít zaměnitelně s tradiční.

Vlastnosti produktu:

Materiál, ze kterého jsou nádoby vyrobeny, se vyznačuje vysokou pevností a pružností. Kontejnery mají schválení PZH, které jim umožňuje přijít do styku s potravinářskými výrobky.

Nádoby jsou odolné vůči změně barvy v důsledku kontaktu s taniny odvozenými z ovoce. Bílá barva nádoby není náhodná, protože jakákoli jiná barva materiálu může pod vlivem produkovaného alkoholu změnit barvu, což může vést k vniknutí jedovatých barviv do vína.

Používání:

Aby se usnadnilo otevírání nádoby, otevřete víko, jemně zatáhněte za rukojeť, zasuňte do mezery, např. Lžícovou rukojeť, a poté ji vytáhněte za okraj nádoby.

Nedoporučuje se čistit nádoby hrubými žínkami, aby nedošlo k poškrábání jejich povrchu, který by se mohl stát ohniskem kontaminace.

POZNÁMKA: Tyto nádoby lze dodatečně utěsnit mazáním okrajů nádoby vazelinou nebo jedlým olejem.

Maximální povolená teplota náplně: 85 ° C. Doporučujeme, aby teplota nádob před plněním byla alespoň 5 ° C.
Maximální koncentrace alkoholu v náplni: bez omezení.

Parametry

Objem 30.00 ml;cl;dl;l

Výška 37.50 mm;cm;dm;m

Šířka 37.50 mm;cm;dm;m

Délka 40.70 mm;cm;dm;m