

Údaje aktuálne k dátumu: 11-04-2026 09:34

Odkaz na produkt: <https://www.cncworld.sk/fermentan-tank-10l-0-150c-nerezov-ocel-p-561.html>



## Fermentačný tank - 10L - 0-150°C - nerezová oceľ

Cena s DPH	<b>739.00 €</b>
Cena bez DPH	<b>600.81 €</b>
Dostupnosť	<b>Dostupny</b>
Katalógové číslo	<b>DS-11</b>
Kód výrobcu	<b>RCBM-10CFP</b>
Výrobca	<b>Royal Catering</b>

### Popis produktu

## Fermentačný tank - 10L - 0-150°C - nerezová oceľ



Materiál: **Nerezová ocel'**

Zamknutie búrkové: **Áno**

Objem [l]: **10**

Rozsah teplomeru analógového [°C]: **0-150**

Dvojitý systém odvodovania obsahu: **Áno**

Odpúšťacie kohútiky: **Áno**

Otvor pre fermentačnú trubicu: **Áno**

Bočné uchytenie: **Áno**

Ventil na vypúšťanie vzduchu: **Áno**

Jednotky teploty: **°C**

Rozmery (DxSxV): **34 x 26 x 17 cm**

Hmotnosť: **2.5 kg**

Rozmery prepravy (DxSxV): **35 x 35 x 37 cm**

Hmotnosť prepravy: **3.4 kg**

---

Rozsah dodávky:

- Fermentačný tank
- Teplomer
- Ventil na odvetranie
- Návod na obsluhu

---

## ČO VYROŽŇUJE NÁŠ FERMENTAČNÝ TANK?

- Objem – kotol 10 l
- Praktickosť – s odpúšťacím kohútkom, dvojitým systémom odpúšťania, uzáverom na poistku, otvorom pre fermentačnú trubicu a ventilom na odvetranie
- Mobilnosť – pohodlný transport vďaka dvom bočným uchytieniam
- Pohodlie – ľahká údržba a čistenie
- Trvanlivosť – vyrobené z kvalitnej ocele nerezovej, ktorá je odolná a bezpečná pre potraviny

### **V tomto fermentačnom tanieri to vrie - a to veľmi dobre!**

Fermentačný tank vysokej kvality značky Royal Catering je ideálnym zariadením pre domácich pivovarov a ambiciózných vinárov. Kdekoľvek sa varí pivo alebo víno, tento kotol by nemal chýbať. Je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele, ktorá neovplyvňuje chuť nápojov.

### **Fermentačný kotol zaručuje bezstarostnú radosť z domáceho piva alebo vína**

Špeciálny tvar nádoby s objemom 10 l dokonale oddeluje čisté kvapaliny od sedimentov, ktoré sa postupne ukladajú na dne. Následne môžete jednoducho odstrániť nadbytok kvasných buniek pomocou dvojitého systému odtoku. Analógový teplomer presne monitoruje teplotu fermentácie v rozsahu 0-150°C.

Otvor v viečku umožňuje potrebné vyrovnanie tlaku pomocou fermentačnej trubice bez potreby otvárania kotla a narušovania procesu fermentácie dodávaním kyslíka.

Nerezová oceľ bezpečná pre potraviny je veľmi ľahko udržiavateľná a zaručuje neovplyvnený pôžitok z domáceho piva alebo vína. Skrutky s napínaním, ktorými je pokrievka pripevnená na nádobu, prispievajú k zachovaniu bezpečnosti. Vďaka dvom bočným uchytiam je fermentačný tank ľahko prenosný.

Vďaka kompaktným rozmerom sa dá pohodlne skladovať. Dajte svojmu pivu alebo vínu čas na dozrievanie v tomto fermentačnom kotli a rozvinutie arómy. Objednajte si váš fermentačný tank už dnes a čoskoro budete môcť oslavovať so svojimi priateľmi!



