



Ss Brewtech™ Mash Tun 38 l (10 gal) °C

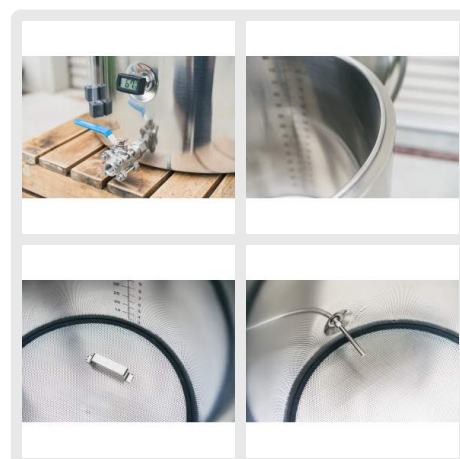
Eine stabile Maischtemperatur ist eines der wichtigsten Elemente des Brauverfahrens. Unser InfuSsion Maischekessel ist die perfekte Wahl für Brauer, die ihren alternden Maisch- oder Läuterbottich aufrüsten wollen. Er ist auf Langlebigkeit ausgelegt, ausschließlich aus 304er-Edelstahl gefertigt und für diejenigen konzipiert, die eine professionelle Ausrüstung und professionelle Ausstattungsmerkmale für ihre Hausbrauerei wünschen. Die doppelwandige Bauweise mit eingespritzter hochdichter Schaumstoffisolierung trägt in hohem Maße dazu bei, Temperaturverluste zu minimieren und die Solltemperaturen über die gesamte Dauer einer typischen Maischeruhe stabil zu halten.

Subtile Merkmale auf Profiniveau wie ein um 5 Grad geneigter Boden mit zentralem Ablauf, ein tottraumfreies Design, eingezätzte Volumenmarkierungen, ein integriertes Schutzrohr für den Thermometer und die Möglichkeit zur Maische-Rezirkulation, machen den Ss Brewtech™ Maischbottich zum best durchdachten und effizientesten Maischbottich für Hausbrauer. Der 10 Gallonen-Maischbottich InfuSsion ist mit einem Übergangsstück ausgestattet, mit dem Sie optionales Zubehör wie den Vorlaufaufsatz oder einen Rezirkulationsverteiler einsetzen können.

- 1" dicke isolierte Seitenwände und Deckel
- Um 5 Grad geneigter Boden mit zentralem Ablauf
- Mit Dichtung abgedichtetem Doppelboden
- 3-teiliger 1/2" Kugelhahn
- Eingezätzte Volumenmarkierungen Gallonen/Liter
- Kein Totraum
- Maischen mit höchster Effizienz!

Technische Daten:

- 304er-Edelstahl
- Durchmesser: 18" (45,72 cm)
- Höhe: 23" (58,42 cm)
- Trockengewicht: 33 Pfund (14,97 kg)



Spezifikationen

Abmessungen und Gewicht
Verpackung:

Gewicht	17.5 kg
Länge	46 cm
Höhe	59 cm
Breite	46 cm
EAN-Code	5420069841850