



Brew Monk™ cuve de fermentation 55 l en inox

Voilà la fumée blanche ! Le monastère a de bonnes nouvelles pour ses chers Brew Monk adeptes et paroissiens. Le Père Abbé et ses apôtres présentent fièrement leur fermenteur de 55 litres, dans lequel chaque brasseur qui se respecte peut transformer l'eau en bière. Pas n'importe quelle bière, mais une boisson divine.

Fermenteur durable avec la commodité d'un **fond conique** pour un brassin de **42-45 litres** en moyenne. Les **raccords pratiques tri-clamp** offrent des possibilités de connexion infinies.

- **volume : 55-59 l**
- **acier inoxydable AISI 304**
- couvercle en acier inoxydable avec joint en silicone et trou percé de 15 mm pour le barboteur
- finition en acier inoxydable mat
- **équipé d'un fond conique**
- 3 pieds réglables
- 2 poignées fixes en acier inoxydable
- **y compris thermomètre** 0-40 °C (cliquez ici pour instructions de montage)
- **tri-clamp 1,5" robinet 3/8" avec tube plongeur rotatif**
- **vanne de décharge** sur fond conique avec **coude 1,5" et vanne papillon tri-clamp 1,5" en acier inoxydable**
- marquages de volume à l'intérieur
- **extras** : joints de rechange TC, bouchon aveugle et pince TC
- poids : 21 kg
- dimensions :
 - diamètre en haut : 40 cm
 - diamètre avec poignées : 51 cm
 - hauteur avec pieds de rallonge : 86,5 cm (97,5 cm avec barboteur)



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

| | |
|----------|---------------|
| Poids | 21 kg |
| Longueur | 74.5 cm |
| Hauteur | 46.5 cm |
| Largeur | 46.5 cm |
| Code EAN | 5420069843861 |