



FastFerment 30 litre cuve de fermentation conique en plastique (7,9G)

Art. 017.720.4

<https://www.brouwland.com/fr/qr/017.720.4>

FastFerment™ est une toute-en-une cuve de fermentation conique pour le vin et la bière, fût en polyéthylène haute densité (P.E.H.D) de qualité alimentaire. La fermentation primaire et secondaire dans la même cuve, sans soutirer ou transvaser. Peu encombrant et facile à nettoyer. Contenu utile : 20-25 litres.

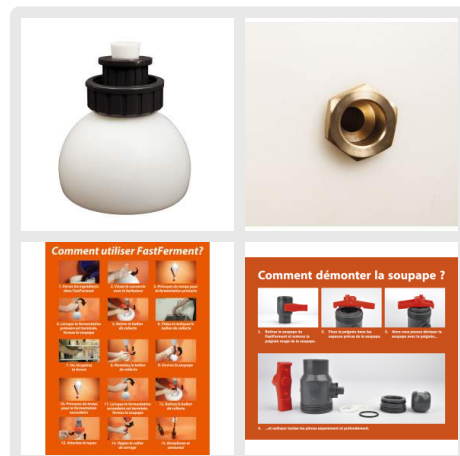
- Volume : 30 l
- Hauteur totale du fond du ballon au haut du bouchon à vis : 83,3 cm
- Hauteur totale du fond du ballon au haut du barboteur (inclus) : 90,2 cm
- Largeur totale avec / sans vis de fixation murale : 37,5 / 26,2 cm
- Poids : 1,36 kg
- Contenu ballon de collecte : 700 ml
- Facile à nettoyer grâce au bouchon à vis de 15 cm
- Permet de recueillir la levure
- Pas de contamination par l'oxygène ou le résidu
- Fixations murales et tuyau en pvc 60 cm inclus
- Garantit des lots consistants
- Puits thermométrique intégrée

Attention :

- Au cas où il est difficile de fermer le couvercle, nous vous recommandons de lubrifier l'anneau en caoutchouc dans le couvercle et le filetage avec de la vaseline, pour faciliter la fermeture.
- N'utilisez pas d'eau chaude pour nettoyer les pièces en plastique gris autour de la soupape, utilisez plutôt de l'eau tiède jusqu'à 60°C.

Cliquez ici pour toutes les vidéos de FastBrewing.

FASTFERMENT™



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	4.1 kg
Longueur	37 cm
Hauteur	74 cm
Largeur	37 cm
Code EAN	5420069809409