



Speidel Gärmeister CONTROL

Avec le Gärmeister CONTROL, vous pouvez commander le processus de fermentation dans une cuve de manière professionnelle ; la solution idéale pour les propriétaires d'une cuve de fermentation Speidel en inox avec paroi de refroidissement et boîtier de thermomètre. Outre une maîtrise simple de la température, le Gärmeister CONTROL vous permet également d'exécuter la fermentation selon un schéma préprogrammé, comprenant jusqu'à 5 phases différentes. Pour chaque application, vous pouvez ainsi adapter la durée et la température via un écran tactile.

Le Gärmeister CONTROL est équipé de sorties pour la commande d'une vanne magnétique pour le circuit de refroidissement et (en option) pour un circuit de chauffage. La livraison comprend une vanne magnétique, un câble de 2 mètres, une sonde de température et un adaptateur 24 V avec prises internationales.

- commande d'une cuve pour les cuves Speidel en inox avec paroi de refroidissement et boîtier de thermomètre
- programme de fermentation en 5 étapes ; réglage de la température et de la durée
- température réglable entre -5 °C et +50 °C
- contrôle simple de la température
- écran tactile TFT
- sorties pour la commande de la vanne magnétique pour le refroidissement et éventuellement le chauffage
- y compris vanne magnétique avec câble de 2 mètres, sonde de température, câble d'alimentation (avec adaptateur 24 V et connecteurs pour l'Europe, les États-Unis, le Royaume-Uni et l'Australie)



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	1 kg
Longueur	20 cm
Hauteur	20 cm
Largeur	20 cm
Code EAN	0177931