



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

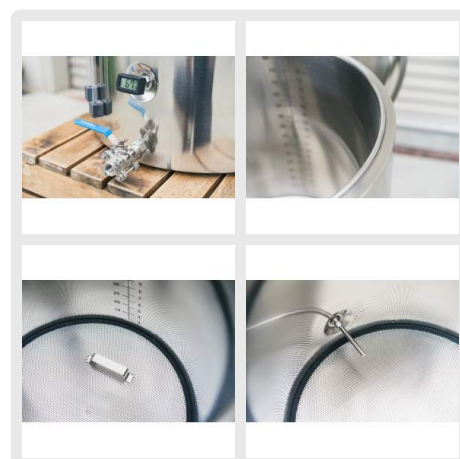
Une température d'empâtage stable constitue l'un des éléments les plus importants du brassage. Notre cuve d'empâtage InfuSsion est le choix idéal pour les brasseurs qui souhaitent se débarrasser de leur cuve d'empâtage/de filtration vieillissante pour passer à l'étape supérieure. Elle est conçue pour durer, entièrement fabriquée en acier inoxydable 304 et mise au point pour les brasseurs amateurs qui souhaitent un équipement professionnel. La construction à double paroi en mousse isolante de haute densité est hautement efficace. Elle minimise toute perte de température et maintient la température à un niveau stable pendant toute la durée d'un palier d'empâtage typique.

De subtiles caractéristiques propres à l'équipement professionnel, par exemple le fond incliné à 5° avec écoulement central, l'absence d'espace mort, les repères de volume gravés, le puits thermométrique et le thermomètre intégrés, ainsi que la possibilité d'incorporer la recirculation du moût font de ce produit la cuve d'empâtage la mieux conçue et la plus efficace destinée aux brasseurs amateurs. La cuve d'empâtage InfuSsion 10 gal est équipée d'un raccord de traversée de cloison qui vous permet d'ajouter des accessoires disponibles en option, comme le raccord ou le collecteur de recirculation.

- Parois latérales et couvercle isolés de 1" d'épaisseur
- Fond incliné à 5° avec écoulement central
- Double fond avec joint
- Vanne à bille ½" 3 pièces
- Repères de volume gravés, échelle en gal/litres
- Pas d'espace mort
- Un empâtage à rendement ultra-élevé !

### Spécifications :

- Acier inoxydable 304
- Diamètre : 18" (45,72 cm)
- Hauteur : 23" (58,42 cm)
- Poids à sec : 33 pounds (14,97 kg)



### Spécifications

#### Dimensions et poids emballage:

Poids	17.5 kg
Longueur	46 cm
Hauteur	59 cm
Largeur	46 cm
Code EAN	5420069841850