



Ss Brewtech™ TC Brew Kettle 76 l (20 gal)

Une cuve de brassage en acier inoxydable 304 de qualité conçue pour durer toute une vie. La cuve de brassage Ss TC Brew Kettle est fabriquée en acier inoxydable 304 et possède un fond sandwich Tri-Clad en aluminium permettant de générer un chauffage uniforme et de réduire le risque de brûlures et l'utilisation du chauffage par induction.

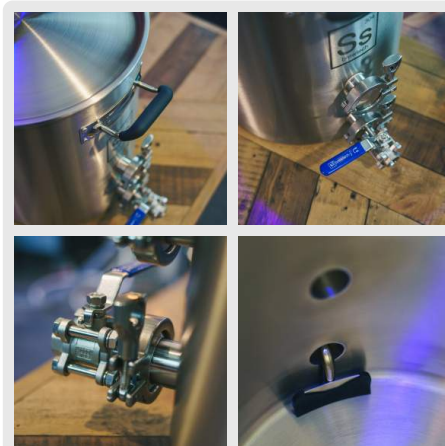
Les raccords Tri-Clamp (TC) sont depuis longtemps la norme dans le brassage professionnel, et pour une bonne raison, ils sont rapides, robustes et hygiéniques. La cuve de brassage Ss TC offre désormais cette fonction de niveau professionnel aux brasseurs à domicile dans un ensemble abordable.

Les poignées robustes revêtues de silicone sont maintenant situées à l'avant et à l'arrière pour faciliter le déplacement et la vidange de la cuve tout en permettant une installation plus étanche de la cuve de brasserie. Tout comme la cuve de brassage originale Ss, la version TC est équipée d'un déflecteur de résidu intégré dans le tube plongeur pour réduire le prélèvement de sédiments et de houblons une fois la flamme éteinte. Ainsi, vous obtenez un moût bien plus limpide pour votre fermenteur.

- Compatible avec le cold crash
- Fond sandwich (Tri-Clad)
- Raccords TC hygiéniques
- Robustes poignées rivetées avec revêtement en silicone
- Vanne à bille 3 pièces avec tube de prélèvement de déflecteur de sédiments
- Couvercle conçu pour être accroché sur le côté des poignées
- Repères de volume gravés, échelle en gal/litres
- Compatible avec les plaques à induction

Spécifications :

- Acier inox 304
- Capacité : 76 l (20 gal)



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	15.5 kg
Longueur	50 cm
Hauteur	60 cm
Largeur	49.5 cm
Code EAN	5420069842000