



## Blichmann™ Fermentor™ gistingstank tri clamp 26,5 l (7gal)

Art. 017.852.7

<https://www.brouwland.com/nl/qr/017.852.7>

### Fermentor™ conische gistingstanks met tri-clamp koppelingen

Hoogwaardige conische gistingstanks. 100% roestvrij staal. Geen lasnaden aan de binnenkant: de kans op infecties daalt gevoelig daar de bacteriën zich niet kunnen hechten in lasbreuken of in lasnaden. Gegarandeerd 100% lekvrij! Het concept heeft zich in de loop der jaren reeds bewezen en is identiek aan het concept van hydraulische druksystemen. Zelfs de kapafdichting kan onder druk volledig ondergedompeld worden!

- Volume 26,5 liter
- 304 RVS constructie
- Uitlaatkraan en roterende gedeeltelijke uitlaat inbegrepen
- Afmeting: 76,20 x 50,80 x 50,80 cm
- Gewicht: 13,61 kg
- Ook beschikbaar: model 54, 102, en 158 liter, zie links onder

### Gemakkelijk te reinigen lasvrije koppelingen

Alle koppelingen die gebruikt worden voor de totale uitlaat en de roterende gedeeltelijke uitlaat zijn kwalitatief hoogstaande, roestvrijstalen industriële koppelingen; ze kunnen verwijderd worden waardoor ze gemakkelijk gereinigd of ontsmet worden, zelf in een autoclaaf. Last but not least kunt u met de lasvrije koppelingen, de volledige uitlaat in elke gewenste positie plaatsen.

### Roterende gedeeltelijke uitlaat

Net zoals de cilindro-conische fermentors van microbrouwers. Met deze functie kan u met hevelen beginnen met de hevelarm in horizontale positie, draai hem vervolgens langzaam naar beneden totdat u bij het gistbezinksel komt. Duidelijk de beste en enige manier om helder bier over te hevelen! Het gebruik van de hevelarm (gedeeltelijke uitlaat) voorkomt bovendien dat er bier verspild wordt of bezinksel in uw vaten komt (wat wel gebeurt als u de volledige uitlaat gebruikt om het bier over te hevelen). De hendel van de afsluiter laat u op elk moment de positie van de hevelarm zien.

### Vergrendelbaar dekse! (gemakkelijke hygiënische toegang tot uw vergistend bier)

Laat toe op een gemakkelijke manier te dry-hoppen of klaringsmiddelen toe te voegen en daardoor oxidatie en contaminatie te voorkomen. Door de royale opening is het ook veel gemakkelijker om gist toe te voegen.

### Vergrendeld potensysteem (met bouten vastgezette schroeven)

De buisvormige poten zorgen voor meer stevigheid en een mooiere aanblik. Met een exclusief lasproces worden bevestigingsmaterialen aangebracht op de tankwand, waardoor de binnenkant van de tank absoluut gaaf blijft. En het allerbelangrijkste: de poten zijn aan de tank vastgemaakt zodat schoonmaken veel gemakkelijker is dan bij een ontwerp waar de tank eenvoudig op een voet staat.

### Drukbestendige roestvrijstalen kap

Gebruik net als de micro-brouwerijen CO<sub>2</sub>-druk om uw afgewerkte bier te verpompen. Gebruik tot 0,18 bar om uw bier tot maximum 1,80 meter omhoog te stuwen. Haalt de noodzaak weg om de fermentor op een hogere plaats te zetten dan de helderbiertank. Niet bedoeld om te carboniseren.

### Wijnmakers!



### Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

|          |               |
|----------|---------------|
| Gewicht  | 15.88 kg      |
| Lengte   | 51.9 cm       |
| Hoogte   | 77.6 cm       |
| Breedte  | 51.6 cm       |
| EAN code | 5420069838539 |

**BROUWLAND**



**Blichmann™ Fermentor™ gistingstank tri clamp  
26,5 l (7gal)**

**Art. 017.852.7**

<https://www.brouwland.com/nl/qr/017.852.7>

Vormt een 100% druk- en vacuümdichte verzegeling; een vlottend deksel is dus niet nodig! De CO<sub>2</sub>-laag die als gevolg van de vergisting op het wijnoppervlak ligt, beschermt de wijn tegen oxidatie. Controleer of de vergisting volledig heeft plaatsgevonden en verwijder het waterslot en stop en vervang die door een dichte stop.

---

Brouwland bv  
BE 0412.461.618  
Korpelsesteenweg 86, 3581 Beverlo - België

Tel. +32 11 40 14 08  
Contact [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)  
Web [www.brouwland.com](http://www.brouwland.com)