Fermentatore HENDI

289969

Progettato per la fermentazione dal malto. Modalità manuale per gli specialisti della birra per consentire loro di lavorare da soli. Modalità automatica - la memoria dell'apparecchio permette di salvare fino a 9 ricette composte da 9 passi ciascuna. Pannello di controllo intuitivo con visualizzazione digitale dei parametri di funzionamento. Campo di temperatura di riscaldamento: da 25 ° C a 100 ° C, con precisione fino a 0,1 ° C. Pompa che assicura una miscelazione regolare ed efficiente del mosto. La scala all'interno del contenitore (scala 5 l) e il manometro esterno di vetro (scala 1 l) consentono il controllo del livello di riempimento. Struttura in acciaio inox AISI 304. Fondo che separa il fermentatore dalla pompa e dalla sezione di controllo - realizzato in acciaio inox AISI 304. Dotato di rubinetto. Coperchio in vetro temperato.



Specificazioni

Superficie utilizzabile	: Cucina
Voltaggio	: 230
Gamma di temperatura da (°C)	: 30°C
Gamma di temperatura a (°C)	: 100°C
Unità di Temperatura	: Celsius
Elemento riscaldante	: Elemento riscaldante
Richiesto un' elettricista	: No
Imballo	: 1
Altezza (mm)	: 780
Diametro (mm)	: 400
Volume massimo (L)	: 60
Potenza (entrata) (W)	: 3000
Programmabile	: No
Misure	: ø400x(H)780

Specifiche di trasporto

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu