



BECZKA DĘBOWA DO FERMENTACJI WIN CZERWONYCH, DEMI-MUID, 600 LITRÓW



Cena brutto:
25 230 zł

Cena netto:
20 512 zł

Beczka z dębu francuskiego do fermentacji win czerwonych, demi-muid, 600 litrów. Beczkę można obracać wokół jej osi, co w efekcie umożliwia delikatne mieszanie jej zawartości. Właz górny o średnicy 220 mm wykonany ze stali nierdzewnej wraz z zaworem fermentacyjnym.

W skład zestawu wchodzi:

- stojak, z rolkami i hamulcem do obracania beczki. Stojak wykonany ze stali, malowany,
- 3 płetwy mieszające wykonane ze stali nierdzewnej AISI316L, zamontowane w środku beczki,
- sitko ze stali nierdzewnej zabezpieczające przed zatkanie zaworu spustowego.

