



DESTILLER

ZBIORNIK FERMENTACYJNY OTWARTY DO FERMENTACJI WINA, PRZECHOWYWANIA ŚWIEŻEGO SOKU, WINA ITP., Z ZAWOREM DEKANTACYJNYM



Cena: 8 121zł Cena netto: 6 602zł

Zottel

Kod produktu: 1.4

Wysokiej jakości zbiornik ze stali nierdzewnej (AISI304) przeznaczony do fermentacji i/lub leżakowania wina, cydru, miodu pitnego. Zbiornik wyposażony jest w zawór spustowy dolny, zawór dekantacyjny, dwa kraniki umiejscowione na cylindrze zbiornika. System pneumatyczny pozwala na umieszczanie pokrywy na dowolnej wysokości, chroniąc wino przed stycznością z powietrzem. W komplecie z kranikami, zaworami, pokrywą antykurzową. Niezależna pokrywa z pneumatycznym systemem uszczelniającym, zaworem oddechowym, pompką i manometrem stanowi dodatkowe wyposażenie zbiornika, dodatkowo płatne.

Średnice:

- kraniki dolny (A-B) - 3/4" ;
- kranik górny (I) - 1/2" ;
- zawór spustowy dolny, w dennicy (E-F) - 5/4" ;
- zawór dekantacyjny (G) - 5/4" ;

Pojemność [mm]	D [mm]	H [mm]	h1 [mm]	h2 [mm]	h3 [mm]	Code
1500	1115	1860	1500	360	750	0101500L4V
2000	1275	1860	1500	360	750	0102000L4V
2450	1430	1860	1500	360	750	0102450L4V
2600	1275	2360	2000	360	1000	0102600L4V
3300	1430	2360	2000	360	1000	0103300L4V

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl