

ZBIORNIK, KADŹ DO MACERACJI 1000 LITRÓW Z POKRYWĄ



Cena brutto:
4 554 zł

Cena netto:
3 702 zł

Pojemnik, kadź, zbiornik do maceracji firmy Speidel to sprawdzone i godne zaufania rozwiązanie. Wykonany jest z bezpiecznego dla żywności i odpornego na promieniowanie UV materiału PE (naturalny kolor bez pigmentów) i ma szczególnie grube ścianki, co zapewnia maksymalną stabilność i zachowanie aromatu maceratu. Kadź idealnie nadaje się do maceracji winogron.

Temperatura pracy max. 60C.

CZYSZCZENIE

Gładka powierzchnia wewnętrzna sprawia, że zbiornik jest bardzo łatwy w czyszczeniu.

Spust

Zawór spustowy znajduje się w najniższym punkcie kadzi. W ten sposób możliwe jest całkowite jej opróżnienie. **W cenę zbiornika wliczony jest zawór kulowy ze stali nierdzewnej - 1 1/4".**

Podstawa

Podstawa zbiornika wykonana z solidnego tworzywa sztucznego. Dzięki niej zbiornik jest bardzo stabilny oraz może być przenoszony z miejsca na miejsce poza pomocą wózka widłowego czy paleciaka.

Rynna wodna

Pokrywa zbiornika opiera się na rynnie, którą można wypełnić wodą zabezpieczając macerowane owoce przed np. muszkami. Rynna działa na zasadzie zaworu fermentacyjnego w którym woda jest barierą dla wszystkiego co chciałoby dostać się do zbiornika.

Zalety kadzi:

- Materiał PE bezpieczny dla żywności
- Możliwość układania (sztaplowania) w stopy w stanie pustym
- Łatwe w czyszczeniu dzięki gładkiej powierzchni wewnętrznej
- Pokrywa z PE
- Rynna wodna zabezpieczająca macerowane owoce
- Całkowity opróżnienie zbiornika z moszczu dzięki dolnemu zaworowi
- Dostosowany do transportu wózkami widłowymi i paletkami.

Wymiary

- Wysokość: 132 cm
- Średnica: 133 cm

GALERIA