

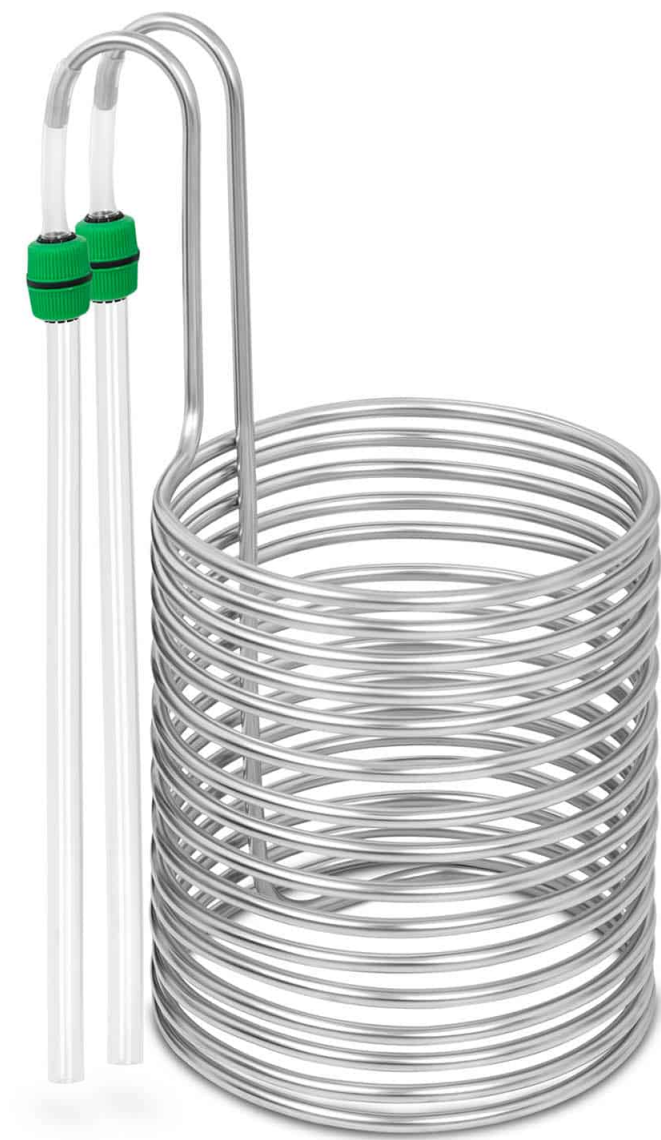


Bier Tauchkühler 16 Spulen Ø260 mm

Bruttopreis	139.99 €
Nettopreis	117.64 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	DS-12
Code des Herstellers	RCBM-42NCS

Produktbeschreibung

Bier-Tauchkühler - 16 Spulen - Ø260 mm



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Spulenhöhe [mm]: **160**
Spulendurchmesser: **260**
Anzahl der Rohrwindungen: **16**
Rohrdurchmesser [mm]: **Außendurchmesser 9, Innendurchmesser 7**
Abmessungen (LxBxH): **32,5 x 25 x 48 cm**
Gewicht: **1,9 kg**
Versandabmessungen (LxBxH): **29,5 x 27 x 53,5 cm**
Versandgewicht: **2,6 kg**

Lieferset:

- Tauchkühler
- Silikonschläuche

-
- Anschlüsse – 2 Stk.
 - Benutzerhandbuch

Tauchkühler von Royal Catering

Um ein perfektes Bier zu erhalten, müssen Sie darauf achten, die Maische während des Brauens schnell abzukühlen. Andernfalls machen Mikroorganismen und schlechter Geschmack alle Ihre Bemühungen zunichte.

Mit dem Tauchkühler von Royal Catering erreichen Sie schnell die richtige Temperatur Ihres zukünftigen Getränks. Das Modell RCBM-42NCS wird sowohl von professionellen Brauern als auch von Hobbybrauern geschätzt.

RCBM-42NCS Bierspiralkühler – Beschreibung

Die schnelle Reduzierung der Maischetemperatur ist auf die 16 Spulen (Ø260 mm) zurückzuführen. Dank ihnen ist der gesamte Prozess sehr effizient und der große Durchmesser garantiert eine optimale Kälteverteilung im Tank. Das Produkt ist für die Kühlung von bis zu 60 Litern Bierhalbzeug in 30 Minuten auf eine Temperatur von 25–30 °C ausgelegt. Die Zeit kann je nach den Bedingungen im Raum variieren.

Der **freie Kühlmittelfluss wird durch die relativ große Größe des Spulenrohrs (Ø7 mm) gewährleistet**. Schließen Sie das Modell RCBM-42NCS einfach an eine Kaltwasserquelle an, um den gewünschten Effekt zu erzielen. Dank spezieller Biegungen können Sie die Ausrüstung am Beckenrand aufhängen.

Der **Edelstahl, aus dem der Tauchkühler besteht, korrodiert nicht und ist beständig gegen mechanische Beschädigungen**. Die glatte Oberfläche des Materials mit geringer Porosität ermöglicht eine einfache Reinigung des Produkts von jeglichem Schmutz. Stahl ist außerdem biologisch neutral und hat daher keine Auswirkungen auf die Gesundheit.

