Daten aktuell ab: 15-11-2026 02:36

Produkt-Link: https://cncworld.de/grbehlter-10-l-0-bis150c-edelstahl-p-451.html



Gärbehälter 10 L 0 bis150°C Edelstahl

Bruttopreis	**184.99 €**
Nettopreis	**155.45 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**DS-11**
Code des Herstellers	**RCBM-10CFP**
EAN-Code	**5907052593717**

Produktbeschreibung

Gärbehälter - 10 L - 0-150°C - Edelstahl



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Seitenverriegelung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **10**
Temperaturbereich des analogen Thermometers [°C]: **0-150**
Dual-Content-Entwässerungssystem: **Ja**
Ablasshahn: **Ja**
Loch für Gärrohr: **Ja**
Seitengriffe: **Ja**
Luftauslassventil: **Ja**
Temperatureinheiten: **°C**
Abmessungen (LxBxH): **34 x 26 x 17 cm**
Gewicht: **2,5 kg**
Versandmaße (LxBxH): **35 x 35 x 37 cm**

Versandgewicht: **3,4 kg**

Lieferset:

- Gärbehälter
- Thermometer
- Entlüftungsventil
- Benutzerhandbuch

WAS UNTERSCHEIDET UNSEREN GÄRBEHÄLTER?

Fassungsvermögen – Kessel 10 l
Praktisch – mit Ablasshahn, doppeltem Ablasssystem, Schnappverschluss, Öffnung für Gärrohr und Entlüftungsventil
Mobilität – bequemer Transport dank zwei Griffen
Komfort – einfach zu warten und zu reinigen
HALTBARKEIT – hochwertige Verarbeitung aus langlebigem und lebensmittelechtem Edelstahl

In diesem Gärbehälter brodelt die Maische – und das ist sehr gut!

Der hochwertige Gärbehälter von Royal Catering ist das perfekte Gerät für Hobbybrauer und ambitionierte Jungwinzer. Überall dort, wo Bier oder Wein vergoren wird, darf dieser Kessel nicht fehlen. Es besteht aus Edelstahl, der den Geschmack der Getränke nicht verändert.

Der Gärkessel sorgt für ungestörten Genuss von selbstgebrautem Bier oder Wein

Spezielle Form des Tanks mit einem Fassungsvermögen von 10 l trennen klare Flüssigkeiten perfekt von Sedimenten, die sich langsam am Boden absetzen. Anschließend können Sie beispielsweise überschüssige Hefe mithilfe des doppelten Entwässerungssystems problemlos entfernen. Ein analoges Thermometer zur präzisen Überwachung der Gärtemperatur misst kontinuierlich den verfügbaren Bereich von 0-150°C.

Das Loch im Deckel ermöglicht den notwendigen Druckausgleich über das Gärrohr, ohne dass der Kessel geöffnet und der Gärprozess durch Sauerstoffzufuhr gestört werden muss.

Der lebensmittelechte Edelstahl ist sehr pflegeleicht und garantiert ungetrübten Genuss Ihres selbstgebrauten Bieres oder Weins. Zur Sicherheit tragen Spannverschlüsse bei, die den Deckel am Behälter fixieren. Dank zwei seitlicher Tragegriffe können Sie den Fermenter bequem transportieren.

Dank seiner kompakten Abmessungen lässt er sich zudem bequem verstauen. Geben Sie Ihrem Bier oder Wein die Zeit, die es braucht, um in diesem Gärkessel zu reifen und sein Aroma zu entfalten. Bestellen Sie noch heute Ihren Gärbehälter und schon bald stoßen Sie mit Freunden an!


60
90
°C
WSS
30
120
1.5
0
150
№210110334
ROYAL
catering