

Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/grbehälter-30-l-khleinheit-p-449.html>



## Gärbehälter 30 l Kühleinheit

Bruttopreis	<b>327.99 €</b>
Nettopreis	<b>275.62 €</b>
Verfügbarkeit	<b>Verfügbar</b>
Lieferzeit	<b>48 Stunden</b>
Katalognummer	<b>DS-09</b>
Code des Herstellers	<b>RCBM-45CFC</b>

### Produktbeschreibung

## Gärbehälter - 30 l - Kühleinheit



**Technische Daten:**

Material: **Edelstahl**

Seitenverriegelung: **Ja**

Fassungsvermögen [l]: **30**

Temperaturbereich des Analogthermometers [°C]: **0-40**

Kühler: **Ja**

Dual-Content-Entwässerungssystem: **Ja**

Ablasshahn: **Ja**

Loch für Gärrohr: **Ja**

Anzahl der Füße: **3**

Seitengriffe: **Ja**

Luftauslassventil: **Ja**

Temperatureinheiten: **Celsius und Fahrenheit**

Abmessungen (LxBxH): **L 40 x 34 x 72 cm**

Gewicht: **5,1 kg**

Versandabmessungen (LxBxH): **38,5 x 38,5 x 63,5 cm**

Versandgewicht: **7,5 kg**

---

#### Lieferset:

- Gärbehälter mit Deckel
- Füße - 3 Stk.
- M4-Schrauben und Muttern - 12 Stk.
- Luftauslassventil aus Kunststoff
- Manuelle Benutzeranweisungen

#### Was macht unseren Fermenter anders?

**Großes Fassungsvermögen** - Tank mit Kühleinheit bis 30 l

**Effizienz** - konische Edelstahlkonstruktion

**Präzision** - Thermometer mit doppelter Celsius- und Fahrenheit-Einheit

**Komfort** - Bodenhahn mit Kugelhahn

**Mobilität** - zwei Griffe für einfaches Tragen

#### Gärbehälter von Royal Catering

Ein zuverlässiger Gärbehälter mit Kühleinheit von Royal Catering ist ein Gastronomiegerät, mit dem Sie zu Hause Bier zubereiten können. Obwohl das Gerät professionell aussieht, wurde es für Braubegeisterte entwickelt und mit seiner Hilfe können Sie dank seiner konischen Form und einem unteren Hahn mit Kugelhahn problemlos den Bodensatz von der Flüssigkeit trennen.

#### Bierfermenter mit 30-Liter-Kühlschrank

Die Effizienz der Ausrüstung von Royal Catering liegt an ihrem Fassungsvermögen von 30 Litern. Dadurch können Sie den Prozess der Gärung einer großen Menge Alkohol starten.

#### Die freie Temperaturkontrolle bei der Verwendung des Modells RCBM-45CFC wird durch ein präzises Thermometer gewährleistet, das Messwerte in zwei Einheiten anzeigt - °C und °F.

Die Langlebigkeit des Fermenters von Royal Catering wird durch das bei seiner Herstellung verwendete Material erreicht. Es besteht aus Edelstahl und ist resistent gegen mechanische Beschädigungen und dauerhafte Verschmutzung. Darüber hinaus reagiert es nicht mit Lebensmitteln, was es absolut gesundheitlich unbedenklich macht.

Die Mobilität des RCBM-45CFC-Modells wird durch zwei Griffe gewährleistet, mit denen Sie die Struktur bequem an jeden Ort transportieren können.

Ein hochwertiger Gärbehälter ist eine ideale Lösung für alle Hobbybrauer. Obwohl es professionell aussieht, wurde es für den Heimgebrauch entwickelt. Zusätzlich zu den oben genannten Merkmalen verfügt das Modell RCBM-45CFC über starke Klammern, die den Deckel halten, der über ein Loch für das Abluftrohr verfügt. Profitieren Sie jetzt vom Angebot des offiziellen Royal Catering Herstellershops, wo hochwertige Produkte mit attraktiven Preisen einhergehen.



