Daten aktuell ab: 15-11-2026 13:52

Produkt-Link: https://cncworld.de/grbehlter-60-l-0-bis-40c-edelstahl-isoliermantel-p-454.html



Gärbehälter 60 l 0 bis 40°C Edelstahl Isoliermantel

Bruttopreis	**362.99 €**
Nettopreis	**305.03 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**DS-14**
Code des Herstellers	**RCBM-60ICF**
EAN-Code	**4062859157164**

Produktbeschreibung

Gärbehälter - 60 l - 0-40°C - Edelstahl - Isoliermantel



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Seitenverriegelung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **60**
Temperaturbereich des Analogthermometers [°C]: 0-40
Dual-Content-Entwässerungssystem: **Ja**
Ablasshahn: **Ja**
Loch für Gärrohr: **Ja**
Anzahl der Füße: **3**
Seitengriffe: **Ja**
Luftauslassventil: **Ja**
Temperatureinheiten: **°C / °F**
Abmessungen (LxBxH): **46 x 46 x 72,5 cm**
Gewicht: **7,2 kg**
Versandmaße (LxBxH): **73 x 46 x 46 cm**
Versandgewicht: **10,6 kg**

Lieferset:
- Gärbehälter
- Abdeckung
- Entlüftungsventil
- Gummidichtung
- Isoliermantel
- Benutzerhandbuch

In diesem Gärbehälter brummt alles!
Der hochwertige Gärbehälter von Royal Catering ist ein ideales Gerät für Hobbybrauer und ambitionierte Jungwinzer, aber auch für den professionellen Einsatz. Überall dort, wo Bier oder Wein hergestellt wird, darf dieser Fermenter aus neutralem Edelstahl nicht fehlen.
Ein Fermenter, der die Freude an der Herstellung von selbstgebrautem Bier oder Wein garantiert
In einem konischen Tank mit einem **Fassungsvermögen** von **60 Litern** trennen sich die Sedimente von der klaren Flüssigkeit und sinken zu Boden. Das Dual-Drain-System macht das Entfernen von Flüssigkeiten und Schmutz zum Kinderspiel. Entfernen Sie Sedimente, wie z. B. überschüssige Hefe, durch den unteren Hahn und lassen Sie die Flüssigkeit durch das seitliche Ventil ab.
Eingebautes Thermometer zur präzisen Überwachung der Gärtemperatur zeigt zwei Einheiten parallel an. Es misst ihn ständig im **Bereich von 0–40 °C bzw. 0–104 °F.** Der Isoliermantel hält zuverlässig die richtige Gärtemperatur. Ein Loch im Deckel ermöglicht den nötigen Druckausgleich über das Gärrohr, ohne dass das luftdichte Gefäß geöffnet werden muss. Der Gärprozess wird durch die Zufuhr von Sauerstoff nicht gestört.
Der Fermenter ist aus lebensmittelechtem **Edelstahl gefertigt,** wodurch er schnell und einfach zu reinigen ist. Drei stabile Beine sind mit schwarzen Schutzkappen versehen, um die Oberfläche vor Kratzern zu schützen.
Zur weiteren Sicherheit tragen drei Riegel bei, die den luftdichten Deckel am Behälter befestigen. Dank zwei seitlicher Tragegriffe können Sie den Fermenter bequem transportieren. Dank seiner kompakten Abmessungen lässt er sich zudem leicht 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 Ihren Freunden an!


ROYAL®