Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:50

Produkt-Link: https://cncworld.de/kochkessel-zum-bierbrauen-32-l-2000-w-p-455.html

Kochkessel zum Bierbrauen 32 l 2000 W

Bruttopreis	**380.99 €**
Nettopreis	**320.16 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**DS-15**
Code des Herstellers	**RC-EBM01**

Produktbeschreibung

Kochkessel – zum Bierbrauen – 32 l – 2000 W

Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Automatischer Suspend-Modus: **Nein**
Aktuelle Temperaturmessung: **Ja**
Fassungsvermögen [l]: **32**
Automatikmodus: **Nein**
Ablasshahn: **Nein**
Doppelter Boden: **Ja**
Deckelmaterial: **Glas, Edelstahl**
Magnetpumpe: **Ja**
Manueller Modus: **Ja**
Speicherfunktion: **Nein**
Rezeptanpassung: **Nein**
Spannung [V]: **220**
Leistung [W]: **2000**
Seitengriffe: **Ja**
Temperaturbereich [°C]: **30-110**
Countdown-Timer: **Nein**
Anzahl der Heizelemente: **1**

Abmessungen (LxBxH): **33 x 30 x 69 cm**
Gewicht: **9,3 kg**
Versandmaße (LxBxH): **46 x 44 x 72 cm**
Versandgewicht: **14,7 kg**

Lieferset:
- Kochkessel
- Glasabdeckung
- Sieb
- Getreidebehälter
- Getreidebehälterhalter
- Ablaufleitung
- Überlaufeinlass
- Überlaufrohre
- Getreidestopper
- Kühler mit Gegenstrom
- Silikonschlauch
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Kochkessel anders?

Fassungsvermögen – Arbeitskapazität 32 Liter
Gut ablesbar – mit Messskala und Temperaturanzeige
Hygienisch – aus biologisch neutralem Edelstahl
Leistung – mit einem 2000-W-Heizelement
Sicherheit – mit Überhitzungsschutz und großen Seitengriffen für den Transport

Kochkessel mit einem Fassungsvermögen von Mit 32 l können Sie wie ein Profi brauen

Für selbst gebrautes Bier ist kein Braumeisterabschluss mehr erforderlich, sondern nur noch ein Braukessel von Royal Catering! Hell oder dunkel, Weizen- oder Pilsbier: Mit diesem Bierset können Sie auch als Laie ein Getränk nach Ihrem eigenen Rezept zaubern.

Mit dem Bierbrauset können Sie in wenigen Schritten Ihr eigenes Bier herstellen

Der Edelstahlkessel zum Bierbrauen fasst 32 Liter. Die Literskala ermöglicht eine genaue Zugabe der Zutaten. An der Temperaturanzeige können Sie ganz einfach die aktuelle Heizstufe im Boiler ablesen. Probieren Sie neue Rezepte aus und beobachten Sie den Brühvorgang durch das Glasfenster im Deckel!

Eine 2000-W-Heizung sorgt für eine optimale Wärmeverteilung. Der Kessel kann die Temperatur im Bereich von 30–110 °C regeln. Eine Pumpe mit Magnetantrieb vermischt die Maische und anschließend die Vorwürze. Der doppelte Boden verhindert ein Ankleben der Maische.

Der Maische- und Brühkessel verfügt über zwei praktische Griffe an der Seite. Dank seiner kompakten Größe können Sie das Gerät problemlos transportieren und aufbewahren. Dank hochwertiger Materialien wie Edelstahl und Glas sind die Geräte äußerst langlebig und leicht zu reinigen. Dank Überhitzungsschutz können Sie Ihren Bierkessel optimal nutzen, um sicher mit neuen Rezepten zu experimentieren.