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

Produkt-Link: https://cncworld.de/tauchkhler-fr-60-bis70-l-fermenter-15-umdrehungen-p-453.html



Tauchkühler für 60 bis70 l Fermenter 15 Umdrehungen

Bruttopreis	**132.99 €**
Nettopreis	**111.76 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**DS-13**
Code des Herstellers	**RCBM-60/70NCS**
EAN-Code	**4062859157188**

Produktbeschreibung

Tauchkühler – für 60-70 l Fermenter – 15 Umdrehungen



Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Spulenhöhe [mm]: **370**
Spulendurchmesser: **255 mm**
Anzahl der Rohrwindungen: **15**
Rohrdurchmesser [mm]: **10**
Abmessungen (LxBxH): **40 x 40 x 48 cm**
Gewicht: **2,8 kg**
Versandmaße (LxBxH): **43 x 42 x 29,5 cm**
Versandgewicht: **3,6 kg**

Lieferset:

- Tauchkühler
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Tauchkühler anders?

Praktikabilität – ideal für 60–70 l Fermenter wie RCBM-70ICF (10012891) und RCBM-60ICF (10012890) von Royal Catering
Effizienz – Geräte mit einem Durchmesser von 255 mm und einer Höhe von 370 mm kühlen die Flüssigkeit schnell auf die gewünschte Temperatur
Hygiene – einfache Reinigung dank hochwertigem Edelstahl
Einfachheit – sehr einfach zu bedienen
Langlebigkeit – dank präziser Verarbeitung und langlebigem Material
Beeilen Sie sich auf ein Bier! Ein Tauchkühler optimiert Ihren Brauprozess
Beschleunigen und optimieren Sie Ihre Fermentationsprozesse mit dem Tauchkühler für Fermenter der Marke Royal Catering. Dieses Modell passt perfekt in 60- oder 70-Liter-Behälter – wie den RCBM-70ICF (Artikelnr. 10012891) und den RCBM-60ICF (Artikelnr. 10012890).
Effiziente Kühlschlange aus Edelstahl
Die Edelstahlspule mit einem Durchmesser von 255 mm und einer Höhe von 370 mm bietet eine Gesamtlänge von 13 m in 15 Spulen. Eine so große Oberfläche reduziert effektiv die Temperatur im Fermenter. Die Bedienung ist sehr einfach. Die Bierkühlspirale wird einfach in den Kessel eingehängt.
Die **Edelstahl-Kühlschlange ist nicht nur äußerst langlebig und äußerst korrosionsbeständig**, sondern aufgrund ihrer hygienischen Eigenschaften auch ideal für den Einsatz mit Lebensmitteln geeignet. Optimieren Sie Ihr Bierbrauen oder die Herstellung von Wein und anderen Spirituosen mit einem Spiralkühler. So können Sie Ihre eigenen Getränke schneller genießen!

