

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



Tauchkühler für 60 bis 70 l Fermenter 15 Umdrehungen

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

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 Edelstahlschleife 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!

