

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/kociol-warzelny-zacierny-do-produkcji-piwa-brzeczki-lcd-10-100c-60-l-p-76170.html>



Kocioł warzelny zacierny do produkcji piwa brzeczki LCD 10-100C 60 I

Cena	1 479,30 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	1016081
Kod producenta	1016081
Kod EAN	4062859157157

Opis produktu

Kocioł warzelny zacierny do produkcji piwa brzeczki LCD 10-100C 60 I

Kocioł warzelny marki Royal Catering to idealne rozwiązanie dla pasjonatów piwownictwa. Dzięki pojemności 60 l, możesz przygotować różnorodne piwa, w tym ciemne, pszeniczne oraz pilzneńskie. Wykonany ze stali nierdzewnej, kocioł jest nie tylko trwały, ale także łatwy do czyszczenia.

Precyzyjne odmierzenie składników ułatwia podziałka w litrach. Urządzenie wyposażone jest w płytkę drukowaną, która reguluje ustawienia programu, co zapewnia dokładność podczas warzenia. Sterowanie odbywa się za pomocą intuicyjnego panelu dotykowego z wyświetlaczem LCD.

Kocioł oferuje tryb automatyczny oraz ręczny, co czyni go przyjaznym dla początkujących piwowarów. Możliwość zapisania do 9 przepisów za pomocą funkcji pamięci oraz automatyczna pauza, pozwalająca na uwolnienie aromatów, to dodatkowe atuty tego urządzenia.

Element grzewczy o mocy 3000 W jest regulowany w trzech poziomach, a temperatura może być dostosowywana w zakresie od 10 do 100°C. Izolacja kotła przyczynia się do energooszczędności. Napędzana magnetycznie pompa skutecznie miesza zacier oraz brzeczki, a podwójne dno zapobiega przywieraniu. Kurek spustowy z filtrem ułatwia przelanie brzeczki.

Boczne uchwyty umożliwiają wygodne przenoszenie, a zabezpieczenie przed przegrzaniem zwiększa bezpieczeństwo użytkownika.

Dane techniczne:

- **EAN:** 4062859157157
- **SKU:** 1016081
- **MPN:** 1016081
- **Pojemność:** 60 l
- **Moc:** 3000 W
- **Zakres regulacji temperatury:** 10-100°C
- **Waga:** 17 kg
- **Wymiary:** 48 x 48 x 82 cm
- **Tryb automatyczny:** Tak
- **Funkcja pamięci:** Tak, do 9 przepisów
- **Wyświetlacz:** LCD

W zestawie znajdziesz kocioł warzelny, pompę, zbiornik wewnętrzny z uchwytem, podwójne dno, rurę, filtr oraz instrukcję obsługi. To kompleksowe urządzenie, które zaspokoi potrzeby zarówno amatorów, jak i bardziej doświadczonych piwowarów.