



BALDE

FERMENTADOR 30L

ENFRIADOR PARA CERVEZA

Solución práctica y segura para la fermentación de cerveza artesanal. Fabricado en plástico grado alimenticio, diseñado para ofrecer un proceso de fermentación higiénico, seguro y eficiente. Ideal para cerveceros caseros, microcervecerías y proyectos piloto.

MODELO: KLO1564

ESPECIFICACIONES GENERALES

Capacidad	30 Litros
Material	Plástico grado alimenticio
Tipo	Balde fermentador
Color	Blanco
Tapa	Hermética con sello integrado
Grifo	Negro 3/4"
Trampa de aire	PP de 3 piezas
Termómetro	Adhesivo tipo tira
Uso	Fermentación de cerveza

CONTENIDO DEL KIT

- Fermentador Balde Ancho 30L con tapa
- Arandela de goma negra preinstalada
- Grifo fermentador negro 3/4"
- Trampa de aire sanitaria de 3 piezas
- Termómetro adhesivo tipo tira

CARACTERÍSTICAS:



TAPA HERMÉTICA

Sello en cuña integrado que garantiza un excelente cierre sin necesidad de junta tórica.



GRIFO FERMENTADOR

Grifo plástico de 3/4" compatible con reductores de sedimento, mangueras de silicona y varillas de embotellado.



TRAMPA DE AIRE SANITARIA

Fabricada en PP de alta calidad, reutilizable y apta para lavavajillas.



CONTROL DE FERMENTACIÓN

Incluye termómetro adhesivo para monitorear fácilmente la temperatura del mosto.

RECOMENDACIONES DE USO



Antes del primer uso, limpiar y sanitizar completamente el fermentador, la tapa, el grifo y la trampa de aire.



Mantener el fermentador en un ambiente con temperatura estable durante todo el proceso de fermentación.