

Enlace al producto: <https://magnum-pro.es/macrador-de-cerveza-60l-p-1152.html>



Macerador de cerveza 60l

precio **550.00 Euro**

Disponibilidad **disponible**

Tiempo de envío **4 días**

Número de catálogo **H-289969**

Código del fabricante **289969**

Descripción del producto

Macerador de cerveza 60L

Características del producto:

- Diseñado para preparar cerveza de malta en condiciones Doméstico
- Modo manual para especialistas que elaboran cerveza según su propia fantasía.
- Modo de funcionamiento automático: la memoria del dispositivo le permite guardar 9 recetas, cada una de hasta 9 pasos
- Panel de control intuitivo con pantalla de parámetros digital trabaja
- Rango de temperatura de calentamiento: de 30 ° C a 100 ° C, con una precisión de 0,1 ° C
- La bomba asegura una mezcla suave y eficiente del puré.
- Una graduación dentro del tanque (escala de 5 l) y un indicador de tubo de vidrio externo (escala de 1 l) facilitan la verificación del nivel de llenado del recipiente
- Carcasa de acero inoxidable AISI 304
- Fondo que separa la cámara de fermentación de la bomba y la sección de control - fabricado en acero AISI 304
- Grifo de desagüe
- Cubierta de vidrio templado

Parámetros:

Dimensiones (mm): ø400x (H) 780
Potencia (W): 3000
Capacidad (l): 60
Voltaje (V): 230