

Grainfather Conical Pro- Fermenteur

Inclus:

- Fermenteur Conique
- Couvercle
- Bouchon en caoutchouc
- Barboteur
- Prise conique
- Joint conique
- Joint de serrage de 5 cm
- Affichage numérique de la température (ne contrôle pas la température, contrôleur de température disponible séparément)
- Adaptateur et prise murale
- Double valve brevetée
- Régulateur de température numérique sans fil

Fermentez comme jamais auparavant! Le fermenteur conique Grainfather donne au brasseur un contrôle de fermentation professionnel, tout comme les brasseries commerciales. La fermentation est sans doute la partie la plus importante de la production d'une bière de bonne qualité. Un bon environnement de fermentation commence par un fermenteur propre et stérile, a une base de température contrôlée constante et une exposition à l'oxygène minimisée.

Le fermenteur conique Grainfather vous fournit un système modulaire pour tout cela et plus encore!

L'unité de base fournit un environnement de fermentation de qualité professionnelle pour tous les styles de bière et une gamme de compléments est également disponibles pour améliorer la fermentation en fonction de votre stade de brassage et de votre budget.

FONCTIONNALITÉS:

Double paroi: Acier inoxydable à double paroi remplie d'une épaisse couche de mousse de polyuréthane isolante. Cela maintient le moût à une température stable et constante, et minimise les changements de température extérieure. Cela vous permet de réaliser des fermentations impossibles autrement.

Chauffage doux intégré: Un élément chauffant de 30 Watt, 12 V se trouve dans la cavité du fermenteur entre le corps extérieur et le cône. Contrairement aux éléments / sources de chauffage standard qui chauffent directement le liquide, cette source de chaleur est conçue pour chauffer l'environnement situé entre les parois du fermenteur, qui à son tour chauffe le liquide. Le fermenteur agit comme un environnement artificiel pouvant être chauffé, ce qui signifie que la température est élevée de manière uniforme et contrôlée, ce qui est meilleur pour la levure.

Manchon de refroidissement intégré: Entre les deux parois en acier inoxydable se trouve un manchon de refroidissement (également en acier inoxydable). Ce manchon de refroidissement est

soudé sur la paroi interne du fermenteur et peut être raccordé au refroidisseur de glycol (vendu séparément). La température est réglée dans le régulateur de température et, lorsque le liquide de refroidissement passe à travers ce manchon, il refroidit l'acier inoxydable, qui refroidit également la bière dans le fermenteur. Le manchon de refroidissement n'entre jamais en contact avec la bière, il est complètement dissimulé, intégré au fermenteur et n'a jamais besoin d'être nettoyé ni désinfecté - une véritable innovation pour un fermenteur de cette taille.

Accès facile à l'intérieur pour un nettoyage sans tracas: La cuve de fermentation conique Grainfather a un intérieur lisse sans ajouts tels que des serpentins de refroidissement ou des vannes d'échantillonnage supplémentaires, ce qui simplifie le nettoyage et minimise les risques d'infection.

Golden Angle Conical: La forme conique du fermenteur est typique des brasseries professionnelles. Notre conique a été conçu avec le "Golden Angle" de 60°. C'est l'angle optimal pour que la levure et les sédiments tombent au fond du cône sans rester collés sur les côtés, vous permettant ainsi de passer du haut de la ligne de sédimentation, ce qui rend la bière plus claire. La forme conique permet également un meilleur mélange lors de la fermentation grâce au chemin des courants de convection qu'elle permet de produire.

Assistance: Notre équipe de support est à votre disposition pour toute question technique sur le brassage ou le fonctionnement de Conical Fermenter, ainsi que pour les demandes de service à la clientèle générales. Tous les fermenteurs coniques de Grainfather viennent avec une garantie de 24 mois.