

Ανοξείδωτη δεξαμενή (Inox) με καπάκι κατσαρόλας 200lt (GR200AE)



Έτοιμοπαράδοτο

195 €

Δεξαμενές Οίνου-Ελαίου-Τροφίμων από ανοξείδωτο χάλυβα με τεχνολογία TIG. Εγγυημένη υγιεινή με τεχνολογία TIG. Όλες οι ενώσεις των μεταλλικών μερών γίνονται με μετωπικά συγκόλληση τόξου σε περιβάλλον αργού (TIG) και όχι με τις συνήθεις χρησιμοποιούμενες τεχνολογίες σύνδεσης. Επιτυγχάνονται ενώσεις λείες, χωρίς σχισμές και εσοχές ώστε να μην δημιουργηθούν εστίες παθογόνων μικροοργανισμών και μικροβίων και εξασφαλίζεται το αποτελεσματικό καθαρίσμα της δεξαμενής σε βάθος (σύμφωνα με τον κανονισμό 852/2004 της Ε.Ε. για την υγιεινή των τροφίμων και τον κώδικα τροφίμων των ΗΠΑ).

- Υλικό κατασκευής: Ανοξείδωτος χάλυβας AISI 304 18/10.

Χημικά αδρανής, άοσμος, μεγάλη αντοχή και διάρκεια ζωής, εύκολο και αποτελεσματικό πλύσιμο, δεν αναπτύσσονται παθογόνοι μύκητες και μικροοργανισμοί, εγγυημένη υγιεινή.

- Οινολογική χρήση.

Απομόνωση του οίνου από τον αέρα με τη χρήση πλωτήρα με παραφινέλαιο ή με αεροθάλαμο. Ποιότητα αναλλοίωτη στο χρόνο.

- Δοχεία ανοικτού τύπου.

Δυνατότητα καθαρισμού και οπτικού ελέγχου ολόκληρης της εσωτερικής επιφάνειας της δεξαμενής.

- Προσαρμογή βρύσης (κάνουλας) σε συγκολλημένο σύνδεσμο (μούφα). (1/2'')

Ευκολία τοποθέτησης, στεγανότητα, αυξημένη υγιεινή λόγω της απουσίας δακτυλίου στεγανοποίησης.

- Φινίρισμα καθρέπτη.

Όλες οι επιφάνειες της δεξαμενής (εσωτερικές & εξωτερικές) είναι τύπου καθρέπτη ώστε να μην προσκολλούνται τρυγικά και ακαθαρσίες.

- Τεχνολογία συγκόλλησης TIG.

Στεγανές και αξιόπιστες ενώσεις.

- Ελληνικό προϊόν.

Κατασκευάζονται στην Ελλάδα με σύγχρονες και αυτόματες διαδικασίες παραγωγής που διασφαλίζουν επαναληψιμότητα της ποιότητας.

*Στην τιμή περιλαμβάνεται κρουνός ορειχάλκινος επιχρωμιωμένος.