

Кегментер 29 л



Кегментер объёмом 29 л сделан из нержавеющей стали. От классического кега Кегментер отличает больший диаметр отверстия – 10 см. Отверстие такого размера даёт возможность с лёгкостью промывать ёмкость изнутри.

В комплекте кламповая заглушка 4” с отверстием для установки гидрозатвора, кламповый хомут 4”, уплотнительная прокладка из EPDM. Используйте данную заглушка и гидрозатвор для традиционного сбраживания сусла/браги без избыточного давления.

Отдельно продаются аксессуары, которые позволят использовать в другом качестве:

1. Отдельно можно докупить крышку с фитингами Ball Lock. Она укомплектована клапаном сброса давления на 2,5 бар и поплавком для забора жидкости из ёмкости. Такая крышка даёт возможность повышать давление в Кегментере. С её помощью можно сбраживать сусло/брагу под давлением, карбонизировать напиток, а также использовать Кегментер в качестве кега.
2. Переходник кламповый концентрический с 4” на 2” для использования Кегментера в самогонварении. Переходник устанавливается на отверстие в верхней части Кегментера. На него можно установить дистиллятор или дистиллятор -«потстилл» с кламповым соединением 2”. В нижнюю часть корпуса Кегментера можно установить ТЭН или использовать индукционную/электрическую плиту.

Верхний обрuch Кегментера спроектирован так, чтобы его высоты было достаточной для установки одного Кегментера на другой — при условии, что в качестве крышки установлена крышка с коннекторами Ball Lock. Устанавливайте Кегментеры друг на друга — до 4-х штук.

Характеристики:

- Рабочее давление: 2,5 бар
- Давление для тестирования ёмкости: 5 бар
- Толщина металла (корпус/верхний обрuch): 1,5/1,8 мм

Отверстие диаметром 10 см (4”) даёт возможность помыть ёмкость.



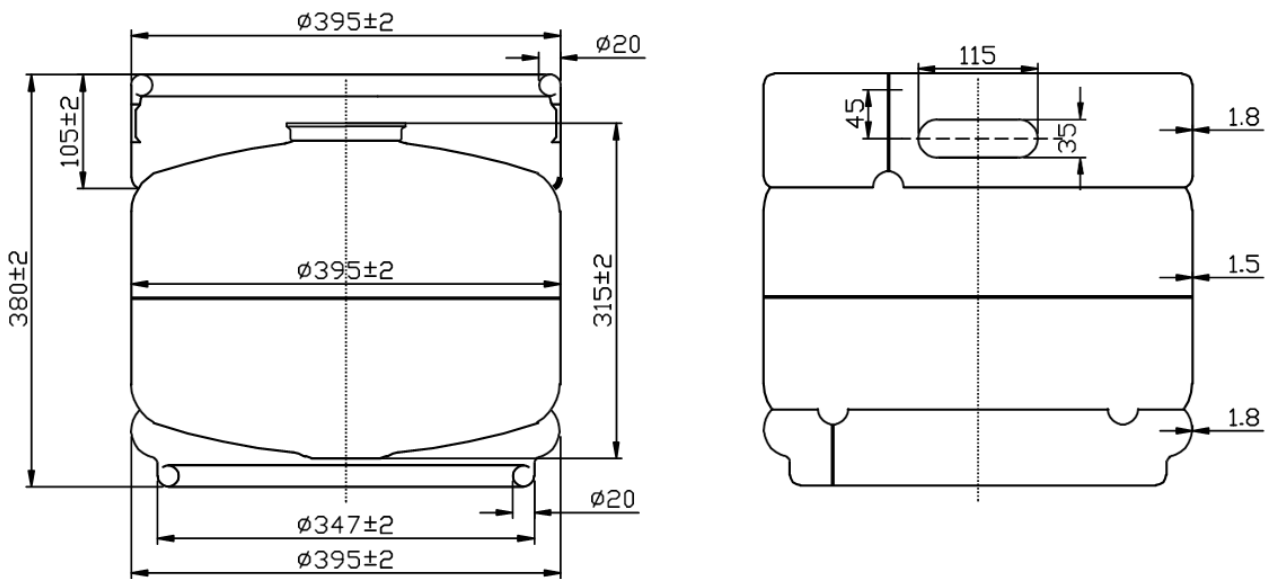
В комплекте гидрозатвор и уплотнитель.



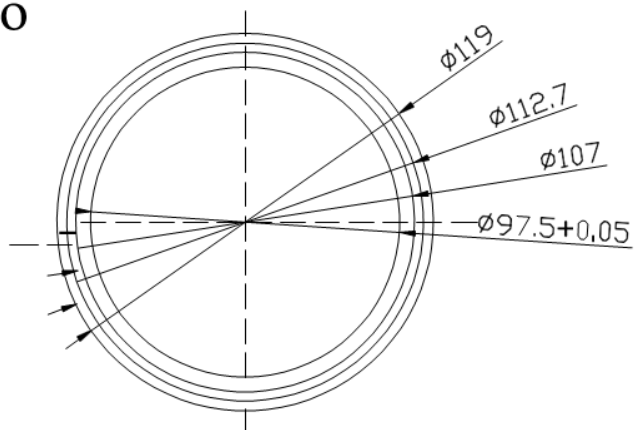
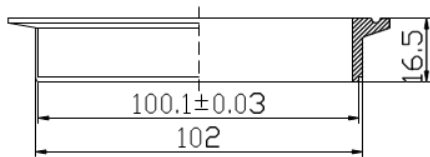
Крышка с фитингами Ball Lock продаётся отдельно. Даёт возможность сбраживать под давлением, карбонизировать, использовать как кег.



Размеры Кегментера 29 л



Размеры клампового отверстия 4''



Сбраживание под давлением

Для сбраживания сула под давлением используйте шпунт-аппарат. Шпунт-аппарат устанавливается на газовый коннектор. Во время брожения дрожжи начинают активно производить CO₂, поэтому давление в ферментере растет. Чтобы давление в ферментере на протяжении всего процесса сбраживания было одинаковым, установите шпунт аппарат и задайте на нём необходимое давление. Когда давление в ферментере превысит заданное на шпунт-аппарате значение, клапан шпунта откроется, и выпустит избыточный CO₂. Затем, когда давление в ферментере опустится до заданного, клапан закроется.

