

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/brewbrain-float-pro-cyfrowy-aeroetr-i-termometr-pomiary-w-czasie-rzeczywistym-p-2579.html>



## Brewbrain Float Pro cyfrowy aeroetr i termometr - pomiary w czasie rzeczywistym

Cena	<b>499,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>

### Opis produktu

#### **Brewbrain Float Pro - cyfrowy areometr i termometr - pomiary w czasie rzeczywistym**

Przejmij pełną kontrolę nad fermentacją dzięki Float Pro od Brewbrain. Stworzony z myślą o zaawansowanych piwowarach domowych, którzy cenią precyzję, niezawodność, a przede wszystkim wygodę. Float Pro redefiniuje oczekiwania wobec cyfrowego areometru. Monitoruj ekstrakt i temperaturę w czasie rzeczywistym - bezprzewodowo - i warz z pewnością, że każda kolejna partia piwa, cydru czy wina będzie wyjątkowa.

#### **Dlaczego Float Pro to niezbędne narzędzie dla każdego ambitnego piwowara?**

##### **Koniec zgadywania i niepewnych pomiarów**

Zaprojektowany i produkowany w Holandii przez piwowarskich pasjonatów z Brewbrain, którzy włożyli całą swoją pasję i wiedzę w stworzenie urządzenia, które działa stabilnie i zapewnia wiarygodne pomiary w rzeczywistych warunkach warzenia.

##### **Dokładność, której możesz zaufać**

Uzyskaj wiarygodne pomiary w realnych warunkach fermentacji. Konstrukcja minimalizuje wpływ piany fermentacyjnej (krausenu) oraz pęcherzyków CO<sub>2</sub>, dzięki czemu dane są bardziej stabilne i precyzyjne.

##### **Bezpieczeństwo i spokój użytkownika**

Obudowa wykonana z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nadających się do recyklingu, chroni piwo przed zanieczyszczeniami i podkreśla wysoką jakość wykonania.

##### **Wygodne ładowanie i łączność**

Ładowanie za pomocą dowolnej ładowarki bezprzewodowej kompatybilnej ze standardem Qi lub przez wytrzymały port USB-C, zabezpieczony przed niskiej jakości ładowarkami.

##### **Dane w czasie rzeczywistym - zawsze pod ręką**

Dane przesyłane są przez Wi-Fi i zapisywane na darmowej platformie online. Urządzenie jest gotowe do obsługi Bluetooth, a aktualizacje oprogramowania dodają nowe funkcje.

##### **Wytrzymałość godna profesjonalnego browaru**

Przystosowany do fermentacji ciśnieniowej do +2 barów. Wielokolorowe podświetlenie pokrywy zapewnia szybkie i intuicyjne informacje o statusie urządzenia.

##### **Stworzony z pasji i wspierany przez ekspertów**

Osobiste wsparcie mailowe i telefoniczne od zespołu Brewbrain - ludzi, którzy naprawdę pasjonują się piwowarstwem i chcą wspierać Twój sukces.