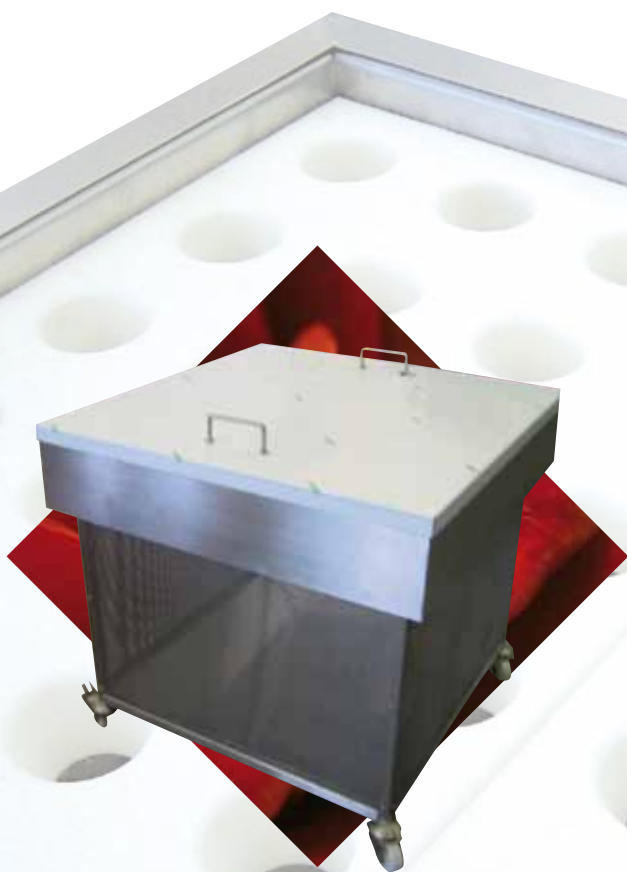


ASL – Degorgiergerät



Das Degorgiergerät findet
Verwendung in der Sektherstellung

In den vorab auf dem Rüttelpult gedrehten Flaschen sammeln sich Hefepartikel, die durch den Gärprozess entstanden sind, im Flaschenhals. Um einen schnellen Einfriervorgang zu gewährleisten, wird die Sole im Eisbad mittels einer thermostatischen Regelung, auf -26°C bis -32°C runtergekühlt. Die Flaschenhälse werden in das Eisbad getaucht, innerhalb einer Einfrierzeit von 5 – 7 Minuten sind die Hefepartikel eingefroren. Somit können in einer Stunden bis zu 750 Flaschen degorgiert werden. Die Platte der Einsteckvorrichtung ist höhenverstellbar und aus lebensmittelechten, konisch geformten Teflon hergestellt, somit ist es möglich verschieden geformte Flaschenhälse einzufrieren.



Technische Details

Im Degorgiergerät befindet sich eine leistungsstarke Kühlmaschine. Das Gestell, die isolierte Wanne und die Fahrrollen sind aus Edelstahl gefertigt. Die Kühlwendel bestehen aus Kupferrohr. Am Gerät befindet sich ein Schaltkasten mit einer Geräteanschlusseinheit, der verschiedene Sicherheitseinrichtungen birgt.

Wir stellen das Degorgiergerät in zwei Baugrößen her

Grundmaße für 49 Flaschen	L 900 x B 900 x H 1000 mm
Grundmaße für 63 Flaschen	L 900 x B 1200 x H 1000 mm

Die Arbeitshöhe kann individuell nach Ihren Wünschen gefertigt werden.

Rufen Sie uns einfach an, um aktuelle Preise zu erfahren. Oder schreiben Sie uns eine E-Mail, wir werden uns schnellstmöglich bei Ihnen melden.

