

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Brennereitechnologie

Kanister-Flügelrührer - Aus Edelstahl, glanzpoliert -

Stand 03_2021

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Vorteile:

- Leichtes Rühren in Behältern mit kleinen Mündungsdurchmessern, z. B. in Kanistern, Glasballons und Barriques, sowie Eimern und offenen Behältern bis ca. 50 cm Füllhöhe
- Antrieb mit jeder Bohrmaschine oder Akkuschauber, möglichst mit Drehzahlregulierung
- Schutzring zur Vermeidung von Beschädigungen des Behälters
- Keine Scherkräfte bei geringen Drehzahlen
- gewünschte Turbulenz und Lufteintrag kann durch Eintauchtiefe geregelt werden
- Einfache Reinigung, auch in der Geschirrspülmaschine möglich

Anwendungsmöglichkeiten in Brennereien und Weingütern:

- Trockenhefe rehydratisieren, Hefe- oder Gäransatz belüften
- Flüssige Hilfsstoffe (z.B. Enzyme, Säuren) verdünnen
- Trockene Hilfsstoffe (z.B. Hefenährstoffe, Schönungsmittel) auflösen bzw. anteigen
- Aktivkohle in Schwebelage halten
- Destillate auf Trinkstärke verdünnen
- Liköre und andere Spirituosen ausmischen
- Reinigungsmittel verdünnen bzw. lösen

Angaben zum Produkt:

Art.-Nr.	6675
Gesamtlänge:	450 mm
Ø Rührpropeller inkl. Schutzring:	35 mm
Gewicht:	0,6 kg
Material:	Edelstahl, glanzpoliert
Welle:	Sechskant

