

Elektrischer Dampferzeuger

Sterilisation aller mit dem Wein in Berührung kommenden Leitungen, Tanks, Flaschenrinsler, Flaschenfüller und Filter (Schichten und Filterkerzen)

KELLER

Anwendungen bei der Weinabfüllung:

- einfache Bedienung
- geringer Wasserverbrauch
- ganz in Edelstahl gefertigt
- erzeugt schonenden Niederdruckdampf
- Überdruckventil zur Sicherheit im Falle eines Überdrucks
- 3 Modelle stehen zur Verfügung, in Abhängigkeit der erforderlichen Dampfmenge
 - ☞ Die Hans-Dampf Geräte sind nicht geeignet für die Erhitzung von Wasser im Direktkontakt.



| Technische Daten | Modell 9.5-50 | Modell 14-50 | Modell 18,5-80 |
|---|----------------|----------------|----------------|
| Füllmenge max. | 40 l | 40 l | 70 l |
| Heizleistung max. | 9,5 kW | 14 kW | 18,5 kW |
| Dampfzeiten bei Vollnutzung | | | |
| Stufe "1" | 7,4 h | 5,0 h | 5,0 h |
| Stufe "2" | 4,7 h | 3,2 h | 2,6 h |
| Stufe "3" | 2,2 h | 1,5 h | 1,7 h |
| Aufheizzeiten bei Stufe 3 | | | |
| untere Füllmenge | 15 min. | 10 min. | 12 min. |
| mittlere Füllmenge | 21 min. | 14 min. | 24 min. |
| obere Füllmenge | 27 min. | 18 min. | 24 min. |
| Dampfleistung max. | 15 kg/h | 22 kg/h | 30 kg/h |
| Elektrische Absicherung | 16 A | 32 A | 32 A |
| Dampfbehälter, Heizstäbe und Thermo-Verkleidung | Edelstahl V2A | Edelstahl V2A | Edelstahl V2A |
| Gewicht | 36 kg | 38 kg | 65 kg |

Zubehör:

- Dampfschlauch (geprüft bis 145°C) mit 1 GEKA-Kupplung; geliefert mit Konformitätserklärung für Lebensmitteltauglichkeit.

KELLER FLUID PRO AG

Bombachsteig 12, 8049 Zürich
 ☎ 044 341 09 56 / Fax 044 341 43 66
 E-Mail : kellerfluidpro@keller.ch www.keller.ch