

VA-Heizstäbe

FÜR DIE GÄRFÜHRUNG IM WEINBAU

Alle Geräte werden durch einen einstellbaren Thermostat gesteuert, der auf die Temperatur der umgebenden Flüssigkeit reagiert.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird der Heizstab ausgeschaltet, sinkt die Temperatur ab, schaltet er sich wieder ein (erkennbar an den Kontrollleuchten).

Dadurch können unsere Heizstäbe den Wein

nicht überhitzen, sondern halten die gewünschte Temperatur konstant, wie es z. B. beim biologischen Säureabbau notwendig ist.

Mit unseren Geräten erreicht man eine Temperaturerhöhung um ca. 0,8 °C / 1000 ltr. / Stunde (Beispiel: 3000 ltr. werden in ca. 8 Stunden um 2 °C erwärmt).

Heizstab MG 01

zum Einbringen in Fässer und Tanks durch das Spundloch.
Einstellbar von 5 bis 40°C.

Stablänge ca. 600 mm
Durchmesser 25 mm
Kabellänge 2,80 m
Leistung 1000 W/230 V



210,- EUR

Heizstab MG 02

deutsches Produkt mit einfach auszuwechselnder Heizpatrone

zum Einbringen in Fässer und Tanks durch die Zapflochklappe

Einstellbar von 0 bis 40 °C.

Stablänge ca. 670 mm
Durchmesser 36 mm
Kabellänge 2,70 m
Leistung 1000 W/230 V



297,- EUR

339,- EUR

Heizstab MG 03

Leistung 2000 W/230 V
ansonsten wie MG 02

Spritzschutzadapter Gr. 37



Verhindert den Produktaustritt beim Einführen des Heizstabes in den Weintank. Auch als Übersetzung auf NW 40, NW 50 und Macon-Gewinde erhältlich.

29,- EUR

alle Preise zzgl. MwSt.
3 · 2011

Heizstäbe jeder Art dürfen nur in von Feststoffen freien Flüssigkeiten betrieben werden, da sich z. B. Beerenhäute auf dem Heizstab absetzen und an diesen Stellen die Wärmeabfuhr behindern. Dies führt zu einem Festbacken der Feststoffe und kann zu einer Überhitzung der elektrischen Teile und zu deren Durchbrennen führen.

JACOBS

Telefon 0 61 36 - 99 39 0
Telefax 0 61 36 - 99 39 50
e-mail: info@jacobs1865.de
www.jacobs1865.de