

Heizstäbe

HR 1000



Heizstäbe

HR 2000



BESCHREIBUNG

Die Heizgeräte HR dienen zur Temperaturkontrolle beim biologischen Säureabbau und bei der Fermentation schwer vergärbare Medien.

Beide Modelle werden durch einen einstellbaren Thermostat gesteuert, der auf die Temperatur der umgebenden Flüssigkeit reagiert. Die gewünschte Temperatur kann mittels des

MERKMALE

- Zum Einbringen in Fässer und Tanks durch das Spundloch

Drehschalters exakt eingestellt werden und wird auch exakt im Medium erreicht. Bei Erreichen der vorgegebenen Temperatur schaltet der Heizstab automatisch ab, sinkt die Temperatur ab, schaltet er sich wieder ein. Dadurch kann der Wein nicht überhitzt werden und die gewünschte Temperatur wird konstant gehalten, wie es zum Beispiel beim biologischen Säureabbau notwendig ist.

MERKMALE

- Zum Einbringen in Fässer und Tanks durch die Zapflochklappe
- Gewinde: NW 37; inkl. Spritzschutzadapter, wahlweise für Try-Clamp, Garolla- oder Mâcon-Gewinde

| Modell | HR 1000 |
|------------------------|------------------------------------|
| Elektrischer Anschluss | 230V / 1Ph / 50Hz |
| Leistung | 1000 W |
| Einstellbereich | 5 - 40°C |
| Kabellänge | 2,80 m |
| Abmessungen Gewicht | Länge: 600 mm; Ø 25 mm ~ 1,3 kg |

| Modell | HR 2000 |
|------------------------|------------------------------------|
| Elektrischer Anschluss | 230V / 1Ph / 50Hz |
| Leistung | 2000 W |
| Einstellbereich | 0 - 40°C |
| Kabellänge | 2,70 m |
| Abmessungen Gewicht | Länge: 670 mm; Ø 36 mm ~ 2,8 kg |

Technische Änderungen vorbehalten.