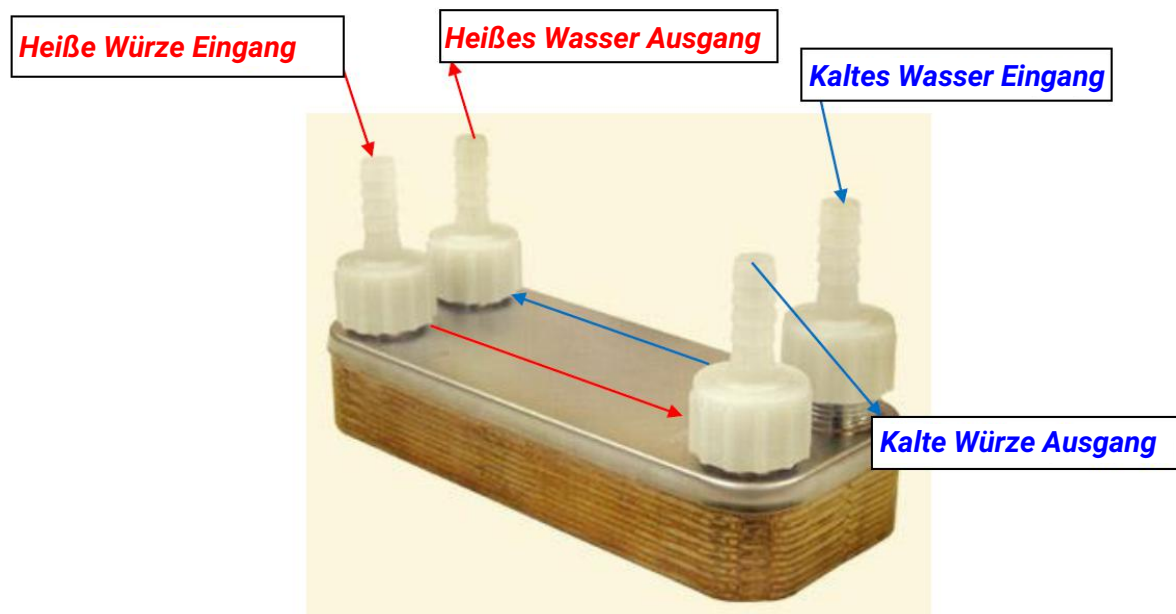


Gebrauchsanleitung Plattenwürzekühler

Kühlen Sie ihre Bierwürze wie in der professionellen Brauerei mit diesem sehr kompakten und handlichen Plattenwärmetauscher. Mit seinen 12 bzw. 30 NIROSTA Platten kann dieser Apparat 20 Liter bzw. 60 Liter heiße Würze kühlen bis zu 20 °C in nur 10 Minuten. Das Gerät nutzt die natürliche Schwerkraft und erfordert also keine zusätzliche Pumpe. Die Präzipitation des Eiweißes wird nicht unterbrochen und die schnelle Abkühlung reduziert die Infektionsgefahr. Leicht zu bedienen und zu reinigen. Mäßiger Wasserverbrauch. Standard Anschluss ($\frac{3}{4}$ "). Absolut unentbehrlich für alle Bierbrauer, die Qualität anstreben! Lieferung ohne Schlauchtüllen (Passend z.B. NYLON 12mm x $\frac{3}{4}$ " IG).



Das kalte Wasser muss in der entgegengesetzten Richtung des heißen Bieres laufen. Am besten verwendet man für die Anschlüsse hitzebeständige Silikonschläuche. Plattenreiniger müssen unbedingt mit heißem Wasser und Desinfektionsmittel ausgiebig gespült werden!