

Info

Süßmostspirale Edelstahl

Die Süßmostspirale ist das ideale Gerät zum Haltbarmachen von Obstsaften (z.B. frisch gepresster Apfelsaft)

- Schnelle und kurzzeitige Erwärmung – Vitamine und Aromen bleiben erhalten
- große Wärmetauschfläche - schonend
- leicht zu reinigen – großer Durchmesser
- auch zum Kühlen während des „Absitzens“ geeignet (in Verbindung mit Saftklar)

Die Saftschlange wird in ein Wasserbad gestellt (am besten ein 50lt. Edelstahlfass oder einen Einkochtopf verwenden) und das Wasser wird mittels einer Wärmequelle z.B. eines Gasbrenners zum Kochen gebracht.

Der Obstsaft fließt mit Eigendruck von einem höhergelegenen Behälter durch die Saftschlange und wird gleichzeitig – im Durchlauf – auf die gewünschte Temperatur erhitzt (ca. 78-80°C). Auf der Auslaufseite der Saftschlange sitzt unser **Regulier-Quetschhahn**.

Anhand dieses Hahns ist es möglich die Durchflussgeschwindigkeit stufenlos zu regulieren und somit die Safttemperatur genau einzustellen.

Das Öffnen des Hahns bewirkt, dass sich die Durchflussgeschwindigkeit erhöht und somit die Safttemperatur am Ausgang verringert.

Das Schließen des Hahns bewirkt, dass sich die Durchflussgeschwindigkeit verringert und somit die Safttemperatur erhöht wird.

Die Temperaturanzeige auf dem elektronischen Digitalthermometer befindet sich direkt auf dem Füllhahn und zeigt somit die exakte Abfülltemperatur an.

Im Lieferumfang enthalten sind:

- Saftschlange Edelstahl
- Regulier-Quetschhahn mit Silikonschlauch - auf der Abfüllseite
- Abfüllhahn mit Digitalthermometer
- Schlauchreinigungsbälle

Weiters wird benötigt:

- Vorratsbehälter für Saft
- Edelstahlbehälter 50 lt. fürs Wasserbad
- Wärmequelle z.B. Gasbrenner
- Lebensmittelschlauch vom Vorratsbehälter zur Saftschlange Ø 13mm oder Ø18mm

