

Info

Essiganlage LABU

Einfachste Essigherstellung in bester Qualität innerhalb weniger Tage mittels modernster Technologie (Direktbelüftungsverfahren).

Die Essigherstellung in der **Labu-Essiganlage** ist äußerst einfach und läuft vollautomatisch ab. Dabei wird in der ständig belüfteten, alkoholhaltigen Flüssigkeit (Most, Wein, Fruchtw Wein oder Bier) durch spezielle Essigbakterien der Alkohol in Essigsäure umgewandelt.



- optimale Vergärung innerhalb kürzester Zeit
- besonders reine Gärung - keine Verschleimung
- beste Aromaerhaltung
- vollelektronische Steuerung
- komplett in Edelstahl 1.4301 gefertigt mit eingebauter Pumpe
- elektrisch beheizt, mit elektronischer Regelung
- Niedrigster Energieverbrauch
- mit automatischer, regelbarer Umwälzung
- mit regelbarer Durchlüftung
- geringster Platzbedarf
- elektronisch gesteuerte Kühlung
- Ab der 150 Liter Anlage ist auch ein Überhitzungsschutz eingebaut, so dass die Sicherheit der Essigkulturen gewährleistet ist.

Anlage	Aussendurchmesser	Höhe	Gewicht	Stromverbrauch Pumpe	Heizung
LABU 20	300 mm	900 mm	15 kg	153 Watt	+ 500 Watt
LABU 150	650 mm	1100 mm	68 kg	590 Watt	+ 500 Watt
LABU 240	780 mm	1100 mm	86 kg	590 Watt	+ 500 Watt

Andere Größen auf Anfrage bis zu 600 Liter verfügbar!

Weiteres Zubehör sowie Sämtliches für den Hobbybrauer, Hausweinbereiter und Schnapsbrenner, aber auch alles Zubehör fürs Räuchern, Käsen, Brotbacken, u.v.m. ist bei uns erhältlich. Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie einfach an! Wir beraten Sie gerne!