

CRAFT BEER!



No. 105 - 2019



www.baldinger-brew.ch

Ihr Partner für Verbrauchsmaterial & Geräte



MAX BALDINGER AG
Industrie Unterflüh Nord
Alte Bahnhofstrasse 67
CH-5464 Rümikon

Tel. +41 44 806 80 80
Fax +41 44 806 80 85
info@baldinger.biz
www.baldinger-brew.ch

Wir sind für Sie da!



**ein Schweizer Familienbetrieb,
geführt in 3. Generation**



 **Klimaneutral**
Druckprodukt
ClimatePartner.com/10170-1905-3510





10% Rabatt im
Onlineshop!*

Baldinger

www.baldinger.biz

Für jeden das Richtige! Seite 4

Malz 5

Brauzusätze 10

Hopfen 12


BESTMALZ
FOR THE BEST BEER



Hefen, Nährstoffe 14

Enzyme 19

Bakterien 19

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Startersets und Bierkits 20

Brauset und Malzpakete 22



Braumeister 10, 20, 50 Liter 24

Braumeister 200, 500, 1000 Liter 26

Malzmühlen 30

Brau-, Läuter- und Sudpfannen 31

Gär- und Lagerbehälter 33



Kühlung 42

Pumpen, Filter, Wasserenthärtung 45

Schläuche und Armaturen 50



Messen und prüfen 56

Zubehör und Werkzeug 61

Hygiene 64



Kegs und Zubehör 68

Bierkühler 74

Partyfässer 75



Flaschen und Flaschenträger 76

Flaschen reinigen 78

Flaschen füllen 79

Flaschen verschliessen 83

Flaschen etikettieren 85

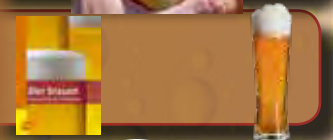


Dosen und Zubehör 87



Gläser und Tischzubehör 89

Fachbücher 90



Info, AGB 92

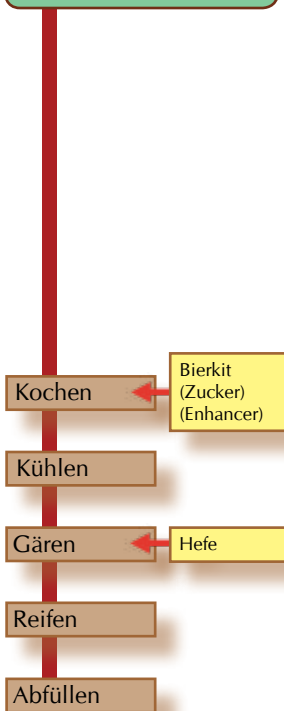


Für jeden das Richtige!

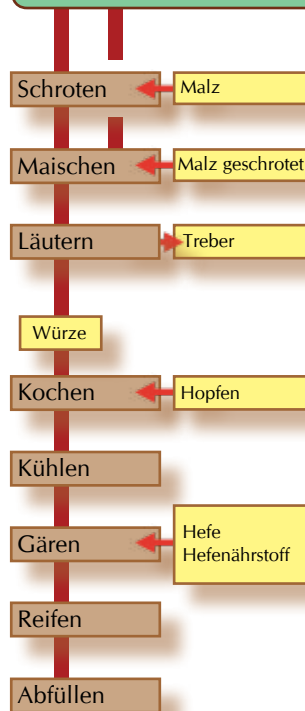


Wir machen Ihnen die Arbeit leicht. Auf dieser Seite finden Sie eine konzentrierte Darstellung der gebräuchlichen Verfahren für Hobby-, Heim- und Mikrobrauer.

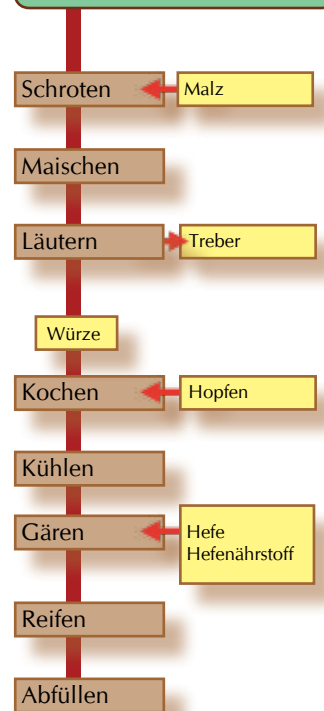
Starter



Junior Profi



Senior Profi



Ausrüstung

- Starterset Basic (S. 20) oder
- Starterset de Luxe (S. 22)
- Flaschen und Abfüllgeräte (Seite 76)



Ausrüstung

- Malzmühle (Seite 30)
- Braumeister 20 Liter (S. 24) oder
- Braumeister 50 Liter (S. 24)



Ausrüstung

- Malzmühle (Seite 30)
- Braumeister 200 Liter (S.26) oder
- Braumeister 500 Liter (S.26)
- Braumeister 100 Liter (S.26)



Rohstoffe

- Bierkit (Seite 21) (gehopft; inkl. Hefe)
- (Zucker; Seite 11)



Rohstoffe

- Malz ungeschrotet (S. 5) oder
- Malz geschrotet (S. 5)
- Trockenhefe (Seite 14)
- Hefenährstoff (Seite 18)
- Hopfenpellets (Seite 12)
- ev. weitere Zutaten (S.10)



Rohstoffe

- Malz ungeschrotet (S. 5) oder
- Malz geschrotet (S. 5)
- Trockenhefe (Seite 14)
- Hefenährstoff (Seite 18)
- Hopfenpellets (Seite 12)
- ev. weitere Zutaten (S. 10)



Malz

Junior Profi

Senior Profi

Wir haben zahlreiche, aber nicht zu viele Malzsorten der Marke BESTMALZ® im Angebot. Alle Gerstenmalzarten sind aus der feinsten 2-reihigen Gerste und nach festen Qualitätsnormen gemälzt.

Auf Wunsch liefern wir geschrotetes Malz, das wir unmittelbar vor Auslieferung verarbeiten, um Aromaverlust zu vermeiden. Lagern Sie Malz an einer kühlen und trockenen Stelle. Fragen Sie unsere Brauereipreise für grössere Mengen an.



BESTMALZ
FOR THE BEST BEER

Brauen mit Malz und Malzpaketen umfasst folgende 10 Schritte:

1. Schroten des Malzes mit einer Malzmühle

Das Malz muss mit einer Schrotmühle zerkleinert werden. Schroten ist eigentlich etwas anderes als Mahlen. Bei diesem Vorgang werden die Körner nämlich nur gebrochen, wobei das Häutchen (die Spelzen) um das Korn intakt bleiben muss. Achten Sie zu Anfang auf die Einstellung der Schrotmühle. Füllen Sie Ihren Braukessel bereits mit dem warmen Maischwasser (siehe Braublatt). Fügen Sie das geschrotete Malz hinzu und rühren Sie alles gut um.

2. Maischen

In der Maische erfolgt die Umwandlung der Stärketeile in Zucker. Während des Maischens wird die Maische über verschiedene Temperaturen und verschiedene Rastzeiten auf 78 °C erhitzt. Das Erwärmen erfolgt mit etwa 1 °C pro Minute. Ist die letzte Ruhezeit verstrichen (5 Minuten bei 75 °C), folgt der Filtrier- und Spülvorgang.

3. Filtern und Spülen (Läutern)

Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile von der Flüssigkeit getrennt. Im Läuterbottich gibt man die Maische auf den Filterboden. Giessen Sie nach und nach das warme Spülwasser auf die Maische und lassen Sie es weiter durchspülen bis zur gewünschten Dichte. Auf diese Weise haben wir dem Malz einen Grossteil des Zuckers entzogen.

4. Kochen

Die Bierwürze bis auf den Siedepunkt erwärmen. Je nach benutztem Rezept muss man dann Hopfen und eventuell Kräuter hinzufügen. Proteine werden ausgefällt.

5. Abkühlung der Bierwürze

Eine sehr wichtige Phase ist die Abkühlung der Würze. Wichtig deshalb, weil jede Form von Infektionen vermieden werden muss. Das Abkühlen erfolgt mit Hilfe eines Würzekühlers. Die Würze muss auf etwa 25 °C heruntergekühlt werden. Jetzt messen Sie die Dichte.

6. Ansetzen des Hefestarters

Je nach Biersorte, die man brauen möchte, benötigt man eine bestimmte Hefe-Art. Wird eine Trockenhefe gebraucht, muss erst ein Hefe-Starter gemacht werden. Dabei wird während 15 Minuten eine Zuckerlösung gekocht. Sobald diese abgekühlt ist bis 25 °C wird diese in eine Hefe-Flasche umgefüllt und wird die Trockenhefe hineingemischt. Abdecken und bei Zimmertemperatur stehen lassen. Nach wenigen Stunden soll die Gärung in Gang gekommen sein.

7. Hinzufügen der Hefe und Gärung

Ist die Bierwürze einmal umgefüllt, können Sie den Hefestarter hinzufügen. Vergessen Sie nicht einen Getränkeeschützer auf den Deckel zu setzen. Wenn alles stimmt, fangt die Gärung in einigen Stunden an.

8. Überprüfung der Gärung

Behalten Sie die Gärung genau im Auge. Nach etwa 3 Tagen soll die Dichte bei 1020 bis 1025 liegen. Füllen Sie die Würze um und lassen Sie das Hefe-Depot im Fass. 10 Tage weitergären lassen. Ist die erwünschte Dichte erreicht, dann kann man anfangen mit Abfüllen.

9. Abfüllen

Reinigen Sie die Flaschen und die Korken. Füllen Sie das Bier um. Lösen Sie eine Zuckermenge pro Liter Bier (siehe Brauschema) auf. Füllen Sie die Flaschen ab, und verschliessen Sie die Flaschen. Setzen Sie die Flaschen in der ersten Woche auf ein warmer Platz (< 20 °C) und danach im Keller oder ein anderen kühlen Platz.

10. Verkostung

Das Wichtigste kommt ganz zuletzt: Die Verkostung Ihres Bieres. Wenn alles zu Ihrer Zufriedenheit ausfällt, heisst dies nichts anderes, als, dass Sie alles perfekt ausgeführt haben. Prost!

EBC:

Mit der Einheit EBC wird im Europäischen Raum die Farbstärke von Bier und Bierwürze beschrieben. Der von der European Brewery Convention festgelegte Wert bezeichnet, wie viel Licht von Bier eines bestimmten Stammwürzegehalts absorbiert wird.

Diese Malzsorten werden zu einem reduzierten Zolltarif eingeführt und dürfen daher nur zum Bier Brauen eingesetzt werden.



EBC	Beispielsorten	Bierfarbe
4	Pale Lager, Witbier, Pilsener, Berliner Weisse	
6	Maibock, Blonde Ale	
8	Weißbier	
12	American Pale Ale, India Pale Ale	
16	Weißbier, Saison	
20	English Bitter, Extra Special Bitter	
26	Biere de Garde, Double IPA	
33	Dunkles Lager, Märzen, Amber Ale	
39	Brown Ale, Bock, Dunkelbier, Dunkelweizen	
47	Irish Dry Stout, Doppelbock, Porter	
57	Stout	
69	Foreign Stout, Baltic Porter	
79	Imperial Stout	

Quelle: Wikipedia



Brühmalz

Diese Gerstenmalze werden bis zu 50 EBC als Basismalz verwendet und können bis zu 100 % beigegeben werden.



BEST Pilsener EBC 3 - 5

BESTMALZ

Verleiht dem Bier einen frischen und abgerundeten Geschmack. Für alle hellen Biere. Hervorragende Grundlage für nahezu alle Bierspezialitäten. Moderate Eiweisswerte, hohe Extraktgehalte, helle Farben und hohe enzymatische Aktivität. Optimale Verarbeitbarkeit in allen Prozessschritten.

Einsatz: Basismalz für alle Biere. Bestens geeignet für Premium-Pilsener, Export, Kölsch, Lager, Helles, Märzen und Leichtbiere.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.401.01	BEST Pilsener		1 kg	1.30
81.401.02	BEST Pilsener geschrotet		1 kg	1.45
81.401.25	BEST Pilsener		25 kg	1.20
81.401.75	BEST Pilsener BIO (Ecocert)		25 kg	1.95

BEST Heidelberger EBC 2 - 3

BESTMALZ

Premium Pilsener extra hell. Für alle besonders hellen Biere. Verarbeitung wie ein Pilsener Malz. Verleiht dem Bier einen frischen und runden Geschmack. Das Malz ist reich an Enzymen. Moderate Eiweisswerte, hohe Extraktgehalte, sehr helle Farben und hohe enzymatische Aktivität. Optimale Verarbeitbarkeit. **Einsatz:** Basismalz für alle hellen Biere. Bestens geeignet für Premium-Pilsener, Kölsch, Pilsener, Märzen und Leichtbiere.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.402.01	BEST Heidelberger		1 kg	1.30
81.402.02	BEST Heidelberger geschrotet		1 kg	1.45
81.402.25	BEST Heidelberger		25 kg	1.15

BEST Wiener EBC 8 - 9

BESTMALZ

Verstärkt die goldene Bierfarbe und erzeugt einen angenehmen, vollmundigen Geschmack. Für die Herstellung des Malzes werden ausgewählte Braugersten verwendet und nach einem speziellen Mälzungsverfahren vermälzt. Neben einer enzymbedingt sehr guten Verarbeitbarkeit besticht dieses Malz u.a. durch hervorragende Schaumwerte. **Einsatz:** bestens geeignet für Export, Märzen und Porter.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.403.01	BEST Wiener		1 kg	1.30
81.403.02	BEST Wiener geschrotet		1 kg	1.45
81.403.25	BEST Wiener		25 kg	1.15

® = geschützte Marken von Brouwland oder Bestmalz

BEST Pale-Ale EBC 5.5 - 7.5

BESTMALZ

Verstärkt die helle "goldene" Farbe des Bieres und erzeugt einen angenehmen, vollmundigen Geschmack. Beste Grundlage für zahlreiche Varianten des angelsächsischen Pale Ales. Eigenschaften wie BEST Pilsener, etwas dunkler.

Einsatz: Bestens geeignet für Pale Ale, Kölsch und Pilsener.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.404.01	BEST Pale-Ale		1 kg	1.25
81.404.02	BEST Pale-Ale geschrotet		1 kg	1.45
81.404.25	BEST Pale-Ale		25 kg	1.15
81.404.75	BEST Pale-Ale BIO (Ecocert)		25 kg	2.25

BEST Münchner Typ I EBC 11 - 20

BESTMALZ

Intensiviert die Bierfarbe und betont das malzige Aroma dunkler Biere auf angenehme Weise. Dieses Malz wird nach einem speziellen Mälzungsverfahren aus besten Braugersten hergestellt, wodurch die gewünschten Eigenschaften wie beispielsweise eine hohe Lösung erreicht werden. Auch in hohen Schüttungsanteilen ist eine gute Verarbeitbarkeit garantiert.

Einsatz: Basismalz für alle Biere. Bestens geeignet für Märzen, Alt, Oktoberfest-Biere, Bock, Starkbiere, Ales, Stout und Weizenbiere.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.405.01	Münchner Malz Typ I		1 kg	1.30
81.405.02	Münchner Malz Typ I, geschr.		1 kg	1.50
81.405.25	Münchner Malz Typ I		25 kg	1.25
81.405.75	BEST Münchner I BIO Ecocert		25 kg	2.55

BEST Münchner Typ II EBC 21 - 35

BESTMALZ

Das BEST Münchner Dunkel, zu 100% oder mit zunehmenden Anteilen in der Malzschüttung eingesetzt, führt zu intensiven vollmundigen Bieren mit betont malzigem Körper und einer leuchtend dunklen Farbe.

Basismalz für alle dunklen Biere wie Märzen, Alt, Bock, Starkbiere sowie alle anderen dunklen Bierspezialitäten.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.406.01	Münchner Malz Typ II		1 kg	1.40
81.406.02	Münchner Malz Typ II geschr.		1 kg	1.55
81.406.25	Münchner Malz Typ II		25 kg	1.20

Diastatische Kraft

Bezeichnet die Fähigkeit des Malzes, Stärke enzymatisch in vergärbare und unvergärbare Zucker umzuwandeln.

Malz mit hoher diastatischer Kraft wird aus ausgesuchten zweizeiligen Gerstensorten mit einem Stickstoffgehalt von 1,75 – 2,10 % (10,9 – 13 % Protein) hergestellt. Die Sorten werden auf Grundlage ihrer inhärenten, hohen diastatischen Kraft während des Mälzens ausgewählt.

Die Gerste wird eingeweicht, bis ein Feuchtigkeitsgehalt von 46 – 48 % erreicht ist, und dann sechs Tage lang bei einer Lufttemperatur von 14 – 16 °C gekeimt. Das Darren erfolgt bei niedrigen Temperaturen mit einer anfänglichen Lufttemperatur von 45 °C, die am Ende des Zyklus bis auf 55 °C ansteigt. Diese niedrigen Temperaturen sorgen dafür, dass die Enzyme β -Amylase und α -Amylase, die in der ersten Phase des Vermälzens gebildet wurden, nicht abgebaut werden. Das hergestellte Malz eignet sich für die Herstellung von „Grain Whisky“ oder Malzextrakt. In der Korndestillation wird in der Regel 10 % Malz mit vorgekochtem Weizen oder Mais gemischt. Das Malz dient dazu, die Stärkematrix dieser ungemälzten Zusätze aufzubrechen, um eine vergärbare Würze herzustellen.

Quelle: Brouwland

Weizenmalz

BEST Weizen hell EBC 3.5 - 6

BESTMALZ

Betont die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. In Kombination mit BEST Caramelmalzen erhält das Bier eine caramelige Note. Es wird aus hochwertigem Brauweizen hergestellt. Auf den Rohstoff abgestimmte Mälzungsverfahren betonen die besonderen Eigenschaften dieses Malzes und garantieren beste Verarbeitbarkeit.

Einsatz: Basismalz für alle Weizenbiere. Bestens geeignet für obergärige Biere, Kölsch, Ale, alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.

Anteil:

≤ 60 %

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.501.01	BEST Weizen hell	1 kg	1.15
81.501.02	BEST Weizen hell geschrotet	1 kg	1.35
81.501.25	BEST Weizen hell	25 kg	1.10
81.501.75	BEST Weizen hell BIO Ecocert	25 kg	2.30

Basismalz für alle Weizenbiere. Helles Weizenmalz wird auch in kleineren Menge zugefügt um eine „Brot“-Note zu erzielen.



BEST Weizen dunkel EBC 16 - 20

BESTMALZ

Betont wie die helle Variante die spritzige Frische und den typischen obergärigen Weizenbier-Geschmack. Zusätzlich wird die Farbe und das vollmundig malzige Aroma des Bieres intensiviert. In Kombination mit BEST Caramel-Malzen erhält das Bier eine caramelige Note. Sehr gute Lösung. Sattes Farb- und Aromaprofil.

Einsatz: Basismalz für alle dunklen Weizenbiere. Bestens geeignet für obergärige Biere, Ale, alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere.

Anteil:

≤ 60 %

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.502.01	BEST Weizen dunkel	1 kg	1.20
81.502.02	BEST Weizen dunkel, geschr.	1 kg	1.45
81.502.25	BEST Weizen dunkel	25 kg	1.15

Craft Malz

BEST Red X® EBC 28 - 32

BESTMALZ

BEST Red X® ist malzseitig mittlerweile zum Synonym für Biere mit rötlicher bzw. roter Farbe geworden (es kann zu 100% in der Malzschüttung eingesetzt werden und ist damit ohne den Zusatz weiterer Malze anwendungsfertig). Durch BEST Red X® ist bei höchstmöglicher Prozesssicherheit und optimaler Verarbeitbarkeit sichergestellt, dass reproduzierbar ganzfeine Biere mit intensiv roten Farben gebraut werden können. Standard-Einsatz: Bis zu 20 %; für bernsteinfarbene Biere, alle dunklen Biere, Altbier, Bock, Schwarzbier, belgische Biere wie Abbey- und Trappistenbiere, englische Biere wie Amberbiere, dunkle Ales, Porter, Stout und Malzbieren.

Anteil:

≤ 20 %

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.555.01	BEST Red X®	1 kg	1.55
81.555.02	BEST Red X® geschrotet	1 kg	1.65
81.555.25	BEST Red X®	25 kg	1.30

Rötliche Malze für bernsteinfarbene bis amberfarbene Biere.



Das Mälzen

Gerste ist die Grundzutat bei der Herstellung von Bier. Verschiedene Sorten dieser Getreideart wurden speziell für die Bierherstellung gezüchtet. Gerste kann jedoch nicht direkt für die Bierherstellung verwendet werden, sondern muss zunächst in Malz umgewandelt werden.

Das Mälzen besteht aus drei Schritten:

- Weichen der Gerste
- Keimen der Gerste
- Trocknung, die auch als „Darren“ bezeichnet wird

Die Gerste wird zuerst in Wasser geweicht, so dass sie durch die Feuchtigkeit zu keimen beginnt. Die Keimung kann mehrere Tage dauern, wobei Luftfeuchtigkeit und Temperatur sorgfältig kontrolliert werden müssen. Während der Keimung bilden sich im Gerstenkorn verschiedene Stoffe, die sogenannten Enzyme. Diese Enzyme sind unter bestimmten Bedingungen in der Lage, die Stärke im Gerstenkorn in Zucker umzuwandeln. Der Zucker wiederum kann während der Gärung von den Hefe-Zellen in Alkohol umgewandelt werden. Nach der Keimung wird die Gerste getrocknet. Je nach dem gewünschten Ergebnis werden die Getreidekörner beim Trocknen auf eine bestimmte Temperatur erwärmt. Die Gerste kann einfach getrocknet oder auch leicht geröstet werden. Nach diesem Vorgang variiert die Farbe des Malzes von gelb bis braun mit allen Schattierungen dazwischen. Je nachdem, ob der Bierbrauer ein dunkles oder helles Bier herstellen möchte, wird er sich für eine bestimmte Sorte Malz entscheiden.

Der Hobbybrauer braucht sich nicht mit dem Mälzen zu beschäftigen. Bei der Mehrzahl der Rezepte und Verfahren werden Malzextrakte verwendet, die von Mälzereien hergestellt und in Form eines hochkonzentrierten Sirups in Dosen verkauft werden. Andere, kompliziertere Rezepturen basieren auf Malz und nicht auf dem Extrakt. Es wird jedoch empfohlen, mit einem Malzextraktpaket zu starten.

Quelle: Bierbrauen selbstgemacht von Jean-François Simard.



Röstmalz

Diese dunkel gefärbten Malze werden zur Herstellung von dunklen Bieren, wie Stout, dunklen Abteibieren usw., verwendet. Verleiht Ihrem Bier, abhängig von der verwendeten Dosierung, einen nussartigen bis röstigen Geschmack.



BEST Special X® EBC 300 - 400

BESTMALZ

Für ein intensives malzig-süßes Aroma, das an Rosinen und Dörrfrüchte erinnert. Das Bier erhält eine bernsteinfarbene bis dunkle Farbe (je nach Anteil) sowie eine harmonisch aromatische Vollmundigkeit. Frei von bitteren Röstaromen und verleiht auch sehr dunklen Bieren einen milden, smoothen Geschmack ohne adstringierende Komponenten. Aussergewöhnlich mildes Aroma mit angenehmen Geschmackskomponenten und dunklen Farben. Aussergewöhnlicher Malztyp auf Basis bester zweizeiliger Sommerbraugerste.

Einsatz: für bernsteinfarbene Biere, alle dunklen Biere, Altbier, Bock, Schwarzbier, belgische Biere wie Abbey- und Trappistenbiere, englische Biere wie Amberbiere, dunkle Ales, Porter, Stout und Malzbieren.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 20 %	Menge	Preis CHF/1
81.556.01	BEST Special X®		1 kg	1.80
81.556.02	BEST Special X®, geschrotet		1 kg	2.00
81.556.25	BEST Special X®		25 kg	1.60



Spezialmalz

Die Beimischung von Spezialmalzen verleiht Ihrem Bier Besonderheit im Körper und im Geschmack. Probieren Sie es aus!



BEST Sauermalz EBC 3 - 7

BESTMALZ

Vermindert den pH-Wert der Würze. Dadurch werden eine bessere Enzymaktivität der Maische, eine höhere Ausbeute und Geschmacksstabilität, hellere Farben und ein ausgewogenes Aroma des Bieres erzielt. BEST Sauermalz wird dem Reinheitsgebot entsprechend durch einen zweiten Weichprozess in der Sauer-malzwürze und anschliessender Trocknung hergestellt.

Einsatz: für alle Biere zur Optimierung des pH-Wertes.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 5 %	Menge	Preis CHF/1
81.654.01	BEST Sauermalz		1 kg	2.35
81.654.02	BEST Sauermalz geschrotet		1 kg	2.70
81.654.25	BEST Sauermalz		25 kg	2.10
81.654.75	BEST Sauermalz BIO Ecocert		25 kg	3.30

BEST Rauchmalz EBC 3 - 8

BESTMALZ

Gibt dem Bier den typisch rauchigen Geschmack (vergleichbar mit Rauchschinken). Je nach eingesetzter Menge erhält man einen mehr oder weniger intensiven Geschmack nach Buchenholz oder Whisky. Durch hohe Enzymkraft hervorragend zu verarbeiten. Es kann ebenso für Destillate eingesetzt werden.

Einsatz: Basismalz für alle Biere mit rauchiger Note. Geeignet für Rauchbiere, Export, Weizenbiere, Porter, Bock und Destillate (z.B. Whisky).

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 100 %	Menge	Preis CHF/1
81.651.01	BEST Rauchmalz		1 kg	2.25
81.651.02	BEST Rauchmalz, geschrotet		1 kg	2.55
81.651.25	BEST Rauchmalz		25 kg	2.05

BEST Röstmalz Extra EBC 1300 - 1500

BESTMALZ

Verleiht dem Bier eine noch grössere Farbtiefe und ergänzt nach Farbefeine Nuancen von Schokoladen-, Nuss- oder Kaffeearomen – alles im Rahmen des Reinheitsgebotes. Der Schaum bleibt dabei unverändert. Das Malz wird aus Grün- oder Darmmalz in einem intensiven Röstvorgang hergestellt.

Einsatz: Für alle Biere zur Intensivierung der Farbe. Bestens geeignet für Alt-, Schwarzbiere, Porter, Stout und Bock.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 5 %	Menge	Preis CHF/1
81.558.01	BEST Röstmalz Extra		1 kg	2.05
81.558.02	BEST Röstmalz Extra geschrotet		1 kg	2.30
81.558.25	BEST Röstmalz Extra		25 kg	1.80

BEST Röstmalz Chocolate EBC 800 - 1000

BESTMALZ

Verleiht dem Bier eine grössere Farbtiefe und ergänzt je nach Schüttungsanteil feine Nuancen von Chokoladen-, Nuss- oder Kaffeearomen – alles im Rahmen des Reinheitsgebotes. Der Schaum bleibt dabei unverändert. Das Malz wird aus Grün- oder Darmmalz in einem schonenden Röstvorgang hergestellt. Dabei werden bittere Geschmacknoten weitgehend vermieden. **Einsatz:** Für alle Biere zur Intensivierung der Farbe. Für Alt-, Schwarzbiere, Porter, Stout, Bock.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 10 %	Menge	Preis CHF/1
81.557.01	BEST Röstmalz Chocolate		1 kg	1.90
81.557.02	BEST Röstmalz Chocol. geschr.		1 kg	2.10
81.557.25	BEST Röstmalz Chocolate		25 kg	1.45

BEST Melanoidin EBC 60 - 80

BESTMALZ

Enthält besonders viele Dextrine und gibt dem Bier einen intensiven Geschmack, die Vollmundigkeit wird erhöht. Ein intensives Mälzungsverfahren fördert die Bildung niedermolekularer Abbauprodukte als Grundlage für die reduzierenden, farb- und aromagebenden Melanoidine. Diese können auch die Haltbarkeit des Bieres erhöhen. Die enzymhaltende Herstellung ermöglicht hohe Schüttungsanteile.

Einsatz: bestens geeignet für Altbier, Märzen, Lager, Amber-Biere, Bock, Stout und Ales.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.655.01	BEST Melanoidin		1 kg	1.45
81.655.02	BEST Melanoidin geschrotet		1 kg	1.65
81.655.25	BEST Melanoidin		25 kg	1.25

BEST Spitzmalz EBC 2 - 3

BESTMALZ

BEST Spitzmalz ist eine Besonderheit unter den Spezialmalzen, welches zeitweise oder stetig im Maischprozess eingesetzt wird. Dem knapp gelösten Gerstenmalz ist im Vergleich zu einem Pilsener Malz sehr viel hochmolekulares Eiweiss zu eigen, weshalb es sich zur Kompensation von sehr hoch gelösten Malzen und ganz gezielt zur Verbesserung des Schaumes eignet. **Einsatz:** für alle Biere zur Optimierung des Schaums.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 15 %	Menge	Preis CHF/1
81.653.25	BEST Spitzmalz		25 kg	1.30



Caramelmalz

Caramelisierte Malze, welche häufig zur Erhöhung des Mundgefühls und des Körpers des Bieres und zur Verbesserung der Schaumkrone verwendet werden. Alle BEST Caramel Malze werden nach speziellen Verfahren vermälzt, verzuckert und anschliessend schonend geröstet. Dadurch entsteht das besondere Caramel-Aroma. Sie bestechen durch hervorragende Verarbeitbarkeit & ausgezeichnete Geschmackseigenschaften; Basis sind beste Sommerbraugersten.



BEST Caramel Pils EBC 3 - 7

BESTMALZ

Optimiert die Schaumeigenschaften und die Vollmundigkeit des Bieres, ohne die Farbe zu verändern. Die Malzcharakteristik ist ähnlich der des BEST Pilsener Malzes.

Einsatz: bestens geeignet für Pilsener, Helles, Lager, Kölsch, Export und alkoholreduzierte Biere.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.602.01	BEST Caramel Pils		1 kg	1.40
81.602.02	BEST Caramel Pils, geschrotet		1 kg	1.55
81.602.25	BEST Caramel Pils		25 kg	1.25
81.602.75	BEST Caramel Pils BIO (Ecocert)		25 kg	2.75

BEST Caramel Hell EBC 20 - 30

BESTMALZ

Verstärkt das typisch „caramelige“ Malzaroma des Bieres. Das Bier erhält eine dunklere Farbe und die Schaumstabilität wird erhöht. Zusätzlich wird die Vollmundigkeit des Bieres verstärkt.

Einsatz: Helles, Märzen, Weizenbiere, alkoholreduzierte und alkoholfreie Biere und andere dunkle Biere.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.601.01	BEST Caramel Hell		1 kg	1.45
81.601.02	BEST Caramel Hell geschrotet		1 kg	1.60
81.601.25	BEST Caramel Hell		25 kg	1.30

BEST Caramel Aroma EBC 40 - 60

BESTMALZ

Bringt in hohem Masse malzaromatische und „caramelige“ Geschmacksnoten ins Bier, die Farbe wird intensiviert, die Vollmundigkeit wird erhöht. Durch die enzymeschonende Herstellung aus besten Braugersten können auch höhere Schüttungsanteile sehr gut verarbeitet werden.

Einsatz: für helle und dunkle Biere, Weizenbiere, dunkle Ales, Porter, Stout, Bock und andere mehr.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.603.01	BEST Caramel Aroma		1 kg	1.40
81.603.02	BEST Caramel Aroma geschrotet		1 kg	1.60
81.603.25	BEST Caramel Aroma		25 kg	1.25

Wie wird das Mälzen durchgeführt?

Tennenmälzerei

Die gewichteten Getreidekörner werden in einen ca. 3 m hohen Saal mit porösem Boden geschüttet, wobei die Körner eine zwischen 26 und 76 cm hohe Schicht bilden. Bei einer Temperatur von höchstens 17 °C beginnen die gewichteten Körner zu keimen, wodurch die charakteristische Enzymwirkung des Malzes entsteht. Zweimal täglich wird das Malz mit einer Malzschaufel unter ständiger Belüftung gewendet. Dieser Vorgang dauert etwa 7 – 10 Tage. Die Umgebungs- und Behandlungsbedingungen bei der Tennenmälzerei unterscheiden sich deutlich von den heutigen modernen Mälzereitechniken. Das Ergebnis ist ein etwas weniger modifiziertes Malz mit einzigartigem und komplexem Geschmack.

Trommelmälzerei

Hierbei werden die gewichteten Körner in einer rotierenden Trommel bei 17 °C zum Keimen gebracht. Dies führt zu viel konstanteren Ergebnissen mit einem stärker modifizierten Malz. Wegen der hohen Kosten wird dieses Verfahren jedoch nur selten angewendet.

Kastenmälzerei

Hier wird das Getreide in grossen Kästen gegeben (grosse Edelstahlbehälter mit einer Höhe von 1 m und einer Fläche von bis zu 400 m²). Das Malz erhält die gleiche Behandlung wie bei der Tennenmälzerei, wird jedoch komplett mechanisch durchmischt. Auch die Umgebungsbedingungen werden vollständig kontrolliert, wodurch das Malz eine bessere Modifikation durchläuft als bei der Tennenmälzerei.

BEST Caramel München I EBC 80 - 100

Intensiviert das typisch „caramelige“ Malzaroma des Bieres noch stärker. Das Bier erhält eine deutlich dunklere Farbe sowie eine intensivere malzaromatische Vollmundigkeit. Zusätzlich wird die Schaumstabilität erhöht. Durch das spezielle Mälzungsverfahren wird ein Teil der Enzymkraft erhalten. Dies garantiert eine gute Verarbeitung.

Einsatz: bestens geeignet für Export, Märzen, Weizenbiere, Bock und andere mehr.

BESTMALZ

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.616.01	BEST Caramel München I		1 kg	1.55
81.616.02	EST Caramel München I geschrotet		1 kg	1.70
81.616.25	BEST Caramel München I		25 kg	1.35

BEST Caramel München II EBC 110 - 130

Dieses Malz zeichnet sich auch durch die Aromakomponenten, die an Mandel und Brotkruste erinnern aus. Dieses Malz hat eine dezent röstige Note.

Einsatz: bestens geeignet für Märzen, Weizenbiere, Bock, sowie alle dunklen Spezialitäten.

BESTMALZ

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.616.51	BEST Caramel München II		1 kg	1.55
81.616.52	EST Caramel München II geschrotet		1 kg	1.65
81.616.50	BEST Caramel München II		25 kg	1.35
81.617.85	BEST Caramel München II BIO (Ecocert)		25 kg	3.05

BEST Caramel München III EBC 130 - 200

Intensiviert das typisch „caramelige“ Malzaroma des Bieres sehr stark. Das Bier erhält eine noch dunklere Farbe sowie eine noch intensivere malzaromatische Vollmundigkeit. Zusätzlich wird die Schaumstabilität erhöht. Durch das spezielle Mälzungsverfahren wird ein Teil der Enzymkraft erhalten. Dies garantiert eine gute Verarbeitung.

Einsatz: bestens geeignet für Export, Märzen, Weizenbiere, Bock und andere mehr.

BESTMALZ

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Pr. CHF/1
81.617.01	BEST Caramel München III		1 kg	1.50
81.617.02	BEST Caramel München III geschr		1 kg	1.70
81.617.25	BEST Caramel München III		25 kg	1.35

BEST Caramel Amber EBC 60 - 80

BESTMALZ

Verstärkt das typisch „caramelige“ Malzaroma des Bieres. Das Bier erhält eine deutlich dunklere Farbe sowie eine intensivere malzaromatische Vollmundigkeit. Zusätzlich wird die Schaumstabilität erhöht.

Einsatz: bestens geeignet für Märzen, Weizenbiere, Bock, Amber-Biere und andere mehr.

Art.-Nr.	Artikel	Anteil: ≤ 50 %	Menge	Preis CHF/1
81.604.01	BEST Caramel Amber		1 kg	1.35
81.604.02	BEST Caramel Amber, geschrotet		1 kg	1.55
81.604.25	BEST Caramel Amber		25 kg	1.25



Brauzusätze

Getreide und Getreideflocken

Gerstenflocken

Erhöht den Body und verbessert die Schaumkrone. Verleiht dem Bier einen würzigen Getreidecharakter.

Art.-Nr. 81.701 auf Bestellung verfügbar



Maisflocken

Geben eine hellere Farbe als Pilzmalz und führen zu trockeneren Bieren, wodurch der Hopfencharakter besser zur Äusserung kommt. Können bis 40 % verwendet werden um „light“-Biere zu brauen.

Art.-Nr. 81.703 auf Bestellung verfügbar



Haferflocken

Verbessern Body und Schaumkrone. Werden u.a. in mehreren Weissbieren verwendet.

Art.-Nr. 81.702 auf Bestellung verfügbar



Weizenflocken

Werden oft in Weissbieren, Lambic, Grand Cru, etc. verwendet. Führen zu einem volleren Geschmack und verbessern die Schaumkrone. Sie können 20 - 40 % ohne nennenswerte Probleme verwenden. Bei höheren Prozentsätzen wird das Filtern/Spülen sehr schwierig, und es muss eventuell zusätzliche Kleie zugefügt werden, damit das Filterbett nicht verstopft.

Art.-Nr. 81.704 auf Bestellung verfügbar



Reisflocken

Reisflocken enthalten weniger Eiweisse. Die Zugabe führt zu einem trockeneren Bier, wodurch der Hopfencharakter besser zur Äusserung kommt. Wird u.a. bei Bieren des Typs Sapporo, Budweiser und Heineken verwendet.

Art.-Nr. 81.705 auf Bestellung verfügbar



Pflanzenaromen

Pflanzenaromen

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
81.775.01	Koriander, 100 g	3.50
81.775.10	Koriander, 1 kg	19.90
81.776.01	Kardamom grün, 100 g	13.40
81.776.10	Kardamom grün, 1 kg	88.30
81.777.01	Orangenschale süss, 100 g	5.20
81.777.10	Orangenschale süss, 1 kg	21.70
81.778.10	Orangenschale bitter, 1 kg	23.60



Aromatische Kräuter werden in vielen Bieren belgischer Braurichtung verwendet. Der **Koriander**-Samen bringt dem Bier eine frische Säure und Würze hinzu.

Biere mit leichten kaffee- oder schokoladigen Röstaromen aber auch hellere Biere, wie belgische Trappistenbiere, gewinnen mit **Kardamom** an Charakter.

Orangenschale: vermittelt dem Bier ein angenehmes Orangenaroma, in der Variante «bitter» betont frisch und herb.



Weitere Brauzusätze

KiGel® Clear

ERBSLÖH

Hochwirksames Kieselsäuregel. Zur Verbesserung der Kältestabilität im Bier.

Art.-Nr. 69.460.15 Artikel KiGel® Clear, 15 kg Preis CHF/1 5.70



BrauSol P

ERBSLÖH

Ein Kieselöl mit besonders hoher Ladungs-Intensität im pH-Bereich von Würze und Bier. Trübungs-bildendes Eiweiss wird schnell adsorbiert. Dosage: 30 - 50 ml/hl. Anwendungsvorschriften beachten!

Art.-Nr. 69.461.10 Artikel BrauSol P, 10 kg Preis CHF/1 5.40/kg



Polyclar® V

ERBSLÖH

E 1202; Erbslöh. Pulverförmiges Polymer (Kunststoff, PVPP als Klär- und Stabilisierungsmittel für Wein und Bier). PVPP entfernt Oxydationsaromen und bittere Aromakomponenten. **Zweck:** Adsorption von Polyphenolkomponenten, Entfernung von gerbstoff- bzw. oxydationsverursachten Geschmacksstörungen. Max. Dosierung s. Bewilligung BAG.

Art.-Nr. 69.430.01 Artikel Polyclar® V, 1 kg Preis CHF/1 50.40
69.430.10 Artikel Polyclar® V, 10 kg Preis CHF/1 43.30/kg



® = geschützte Marken von Erbslöh Geisenheim AG

Zuckercouleur flüssig



E150. Natürlicher Farbstoff auf Basis von gebranntem Zucker. Zum Färben von Bier, Likör, etc. Qualität 112; aus Glucose. Sehr konzentriert, sparsam verwenden! Farbe: 23.000 EBC.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.605.01	Zuckercouleur, 1 kg	18.60/kg
69.605.05	Zuckercouleur, 5 kg	16.40/kg
69.605.25	Zuckercouleur, 25 kg	13.35/kg



Magnesiumsulfat

Brausalz (epsom salt) für die Wasserbehandlung. Verringert den pH-Wert der Maische wenig. 1 g auf 10 l Wasser (nach Aufkochen) erhöht die Salze im Wasser um 39 ppm Sulfat und 10 ppm Magnesium sowie die Härte um 41 ppm.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.704.01	Magnesiumsulfat, 100 g	2.10



Kandiszucker in Stücken

Der originaler Kandiszucker wie von vielen belgischen Brauereien in Spezialbieren verwendet. Verleiht Ihrem Bier einen unnachahmlichen Geschmack. Auch gut geeignet für Weine und Liköre, oder zum Selberrmachen von Holundersirup.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
81.771.06	Kandiszucker weiss, 600 g	4.60



Brew-Body

Auf Basis von Malto-Dextrinen. Erhöht die Geschmackskraft (auch in Wein) und sorgt für ein stabileren Schaum. Dosierung: 25 g / l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.706.05	Brew-Body 500 g	5.70



Glukose



(Traubenzuckerpulver = Dextrose) Lebensmittelqualität. Süßkraft ca. 0.6.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.675.01	1 kg = 1 Packung	7.00/kg
69.675.05	5 kg = 1 Packung	5.00/kg
69.675.25	25 kg = 1 Sack/	3.00/kg



Ascorbinsäure



E 300; Vitamin C. Starkes Reduktionsmittel. Wird verwendet gegen die Oxidation von Säften, Weinen und Bieren. Dosierung: 0,5 g/10 l Saft oder Wein.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.601.90	Ascorbinsäure, 20 g	1.50
69.601.01	Ascorbinsäure, 1 kg	17.90



Milchsäure 80 %



E 270. Flüssig. Zur Erhöhung des Säuregehaltes in Bieren. Ideal ist ein pH von 5.2. Das kann u.a. durch Beigabe von Milchsäure 80 % erreicht werden. Dosierung: 12,5 ml/10 l erhöhen den Säuregehalt um 1 g/l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.674.91	Milchsäure 80 %, 250 ml	3.60
69.674.01	Milchsäure 80 %, 1 l	6.10



Kalziumchlorid 33 %

E 509. 33% Lösung aus reinem Kalziumchlorid in Lebensmittelqualität. Oft verwendetes Brausalz in der kommerziellen Brauwirtschaft. Wünschenswerte Konzentrationen belaufen sich auf 30 - 50 mg/l Ca. Wer also mit ausreichend hartem Wasser einmaischt und die schädlichen Carbonate durch Sauermais neutralisiert, liegt gut. Bei extrem weichem Wasser sollte die Zugabe von Calciumchlorid in Erwägung ziehen. Ein Niveau von 30 mg/l Calcium wird durch einen Zusatz von 11 g/100 l Calciumchlorid erreicht. Der maximale Gehalt an Kalzium und Chloride im Bier beträgt 200 mg/l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.703.01	Kalziumchlorid 33 %, 100 ml	3.20
69.703.90	Kalziumchlorid 33 %, 1000 ml	8.00



Zu beachten im Umgang mit Chemikalien:



Ab 2012 (Stoffe) bzw. dem 1. 6. 2015 (Gemische) werden Gefahrgüter weltweit mit GHS-Symbolen gekennzeichnet. Sie werden begleitet von einem Signalwort und H-Sätzen (ex R-Sätze) und P-Sätzen (ex S-Sätze). Mehr Info unter: www.bag.admin.ch/ghs.

Von Reagenzien können **Gefahren** ausgehen. Sie gehören daher ausschliesslich in die Hände von ausgebildeten Mitarbeitern.

Sämtliche Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden. Verlangen Sie unsere Beratung.

ADR = Gefahrgut Gefahrsymbole und H/P-Sätze (ehemals R/S-Sätze) beachten.

Die Chemikalien werden sorgfältig hergestellt. Wegen variabler Einflüsse kann keine Gewährleistung übernommen werden.

Haltbarkeit: Haltbarkeit: ohne Angabe 6 Monate gut verschlossen, trocken und kühl gelagert, nicht der Sonne ausgesetzt

Preis: CHF per Flasche bzw. Packung



Gefahr / Achtung
kann explodieren



Gefahr / Achtung
kann sich entzünden



Gefahr / Achtung
kann Brand verursachen



Achtung
komprimierte Gase



Gefahr / Achtung
ätzend/Augenschäden



Gefahr
Vergiftung/Tod



Achtung
kann reizend sein



Gefahr / Achtung
Beeinträchtigung Gesundheit



Achtung
giftig für Wasserorganismen



Hopfen



Hopfenpellets P90

Hopfenpellets sind Rohhopfen, die ohne Stiele gemahlen wurden und in Stäbchen gepresst wurden. Der Verbrauch liegt ungefähr 10 % unter dem von Rohhopfen mit vergleichbarem Alfasäuregehalt. Hopfenpellets halten länger und sind im Laufe der Saison meistens auch länger erhältlich. Der Alfasäuregehalt ist auf jeder Verpackung angegeben. Bei dem hier angebotenen Typ P90 wird der Rohhopfen von groben Verunreinigungen wie Blätter, Stengeln etc. gereinigt, auf ca. 8 % Wassergehalt herunter getrocknet, zu Pulver vermahlen und anschliessend durch eine Matrize zu Pellets gepresst. Aus ca. 100 kg Rohhopfen werden ca. 90 kg P90 gewonnen – deshalb die Bezeichnung „P90“.



Junior Profi

Senior Profi

Aromahopfen

Hallertau Hersbrucker

Deutschlands am häufigsten verwendeter Aromahopfen mit einem fantastischen und würzigen Aroma. Kultiviert in Europas größter Hopfenanbaufläche zwischen Nürnberg und München. Dieser Hopfen mit seiner delikaten Feinheit ist der Stammvater vieler US-amerikanischen Sorten. Gute Krankheitsresistenz. Alfasäuregehalt: 3,0-5,5 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.801.01	Hallertau Hersbrucker	1 g	0.10
81.801	Hallertau Hersbrucker	1 kg	32.90

Hallertau Mittelfrüh

Deutschlands edelster Hopfen mit sehr feinem Aroma und leicht würzigem Charakter. Dieser Hopfen wird häufig bei Pilsner und Lagerbieren verwendet, die eine spezifische erlesene Feinheit brauchen. Alfasäuregehalt: 3,5-5,5 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.802.01	Hallertau Mittelfrüh	1 g	0.06
81.802	Hallertau Mittelfrüh	1 kg	40.50

Tettnanger

Sehr nobler deutscher Aromahopfen, häufig bei Lagerbieren verwendet. Hat ein mildes, würziges Aroma und einen feinen delikaten Geschmack. Nur wenig Anbauflächen und deshalb oft hohe Preise wegen der bescheidenen Ernte. Alfasäuregehalt: 3,5-6,0 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.803.01	Tettnanger	1 g	0.08
81.803	Tettnanger	1 kg	51.30

IBU:

Die International Bitterness Units (IBU), ursprünglich EBU (European Bitterness Unit), ist eine von der European Brewery Convention (EBC) festgelegte Masseinheit (Bittereinheit) für die wahrgenommene Bitterkeit von Bier, welche sich aus dem zugesetzten Hopfen ergibt. Skala von 0 bis 120.

Typische Werte:

Pils: 30 – 45
 Belgisches Bier: 11 – 23
 Helles Ale: 15 – 30
 Märzen/Oktobertfest: 18 – 25
 Englisches Bitter: 20 – 35
 Porter: 20 – 40
 Dunkles Ale: 15 – 25
 India Pale Ale: ≥ 40
 Irisches Stout: 25 – 60
 Quelle: Wikipedia

Fuggles

Englischer Aromahopfen mit einem milden und würzigen Charakter. Wird häufig für Ales und Stouts verwendet. Ausgezeichnet geeignet, um IPA und Bitter trocken zu hopfen. Diese starke Hopfensorte vertritt alle typischen Charaktereigenschaften von Ales bezüglich Geschmack, Aroma und ausgewogene Bitterkeit. Vergleichbar mit slowenischem Styrian Goldings. Alfasäuregehalt: 4,0-6,5 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.822.01	Fuggles	1 g	0.08
81.822	Fuggles	1 kg	51.00

East Kent Goldings

Dieser Hopfen hat ein sehr feines Aroma und wird zu Recht der König der englischen Hopfen genannt. Für ein originales IPA oder ein traditionelles englisches Bitter gibt es keinen besseren Hopfen. Wird oft zum Nachhopfen verwendet, kann aber mit seinem höheren Gehalt an Alfasäuren auch als Bitterhopfen verwendet werden. Es gibt viele Sorten von Goldings, aber der beste Geschmack kommt von je her aus East Kent. Alfasäuregehalt: 4,0-6,0 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.823.01	East Kent Goldings	1 g	0.14
81.823	East Kent Goldings	1 kg	53.70

Spalt Select

Deutscher Aromahopfen mit leicht fruchtigem Charakter. Lässt sich mit Tettnanger oder Saaz vergleichen. Gute Alternative zum französischen Spalt. Alfasäuregehalt: 4,0-6,0 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.804.01	Spalter Select	1 g	0.10
81.804	Spalter Select	1 kg	27.70

Saaz

Ein typischer Aromahopfen aus Tschechien. Als unumstrittener König der Pilsnerhopfen ist Saaz der einzige Hopfen, welcher im weltberühmten Urpilsner verwendet wird: Dem Pilsner Urquell. Er hat einen weich würzigen Geschmack und ein subtiles Aroma. Delikate, reine Bitterkeit. Alfasäuregehalt: 3,0-5,0 %.



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.805.01	Saaz	1 g	0.07
81.805	Saaz	1 kg	53.00

Hopfensäcklein No. 55.391 siehe 13

Challenger

Seine grosse Menge Alfasäure macht ihn auch als Bitterhopfen geeignet. Als Haupthopfungabe gibt Challenger eine frische, vollmundige, abgerundete Bitterkeit, und ist eine gute Grundlage für eine spätere Hopfungabe. Als späte Hopfungabe verleiht er dem Bier eine angenehme fruchtige Bitterkeit. Alfasäuregehalt: 6,5-8,5 %..



Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.825.01	Challenger	1 g	0.12
81.825	Challenger	1 kg	51.60

Cascade



Amerikas beliebtester Aromahopfen. Hat einen charakteristischen Zitrus- und Grapefruitcharakter und wird oft in stark gehopften Ales verwendet. Kreuzung von Fuggles und der Russischen Hopfensorte Serebrianka. Alfensäuregehalt: 4,5-7,0 %.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.824.01	Cascade	1 g	0.09
81.824	Cascade	1 kg	70.50



Willamette



Milde, harmonische Aromasorte. Leicht würziger Charakter mit blumigem Aroma. Eine amerikanische Hopfensorte als Antwort auf die bekannten englischen Aromasorten. Verwandt mit Fuggles. Zur Zeit der meist angebaute Aromahopfen in den USA. Wurde nach dem Willamette Valley in Oregon benannt. Alfensäuregehalt: 3,5-6,0 %.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.826.01	Willamette	1 g	0.13
81.826	Willamette	1 kg	64.00



Centennial



Amerikanische Sorte, die im Jahr 1990 auf den Markt gebracht wurde. Eine Kreuzung zwischen Brewers Gold, Fuggle, East Kent Golding und anderen Hopfensorten. Dieser Aromahopfen hat auch potenzielle Bittereigenschaften. Das Aroma ist blumig mit feiner Zitrusnote. Sehr gut geeignet für Ales, wird aber auch in Weizenbieren verwendet. Alfensäuregehalt: 8-11.5%.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.827.01	Centennial	1 g	0.11
81.827.90	Centennial	1 kg	64.00



Simcoe



Amerikanische Hopfensorte, die im Jahr 2000 auf den Markt gebracht wurde. Simcoe ist ein typischer Mehrzweck-Hopfen und wird sowohl als Bitter- wie auch als Aromahopfen verwendet. Harziges, zitrusartiges Aroma. Wird sehr häufig in amerikanischen Ales verwendet. Alfensäuregehalt: 12 - 14%

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.828.01	Simcoe	1 g	0.11
81.828	Simcoe	1 kg	64.10



Chinook



Amerikanische Kreuzung aus Petham Golding und einem männlichen USDA Stamm. Leicht würzig und sehr pinienartig. Kann als Bitterhopfen eingesetzt werden in allen Bieren und speziell in Pale Ale, IPA, Stout, Porter, Lager. Alfensäuregehalt: 10 - 14%.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.829.01	Chinook	1 g	0.07
81.829	Chinook	1 kg	46.10



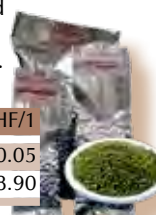
Bitterhopfen

Magnum



Bitterhopfen mit angenehmem Aroma und fruchtigem Charakter. Kreuzung von amerikanischem Galena und einer männlichen deutschen Hopfensorte. Grosse schwere Dolden mit hohem Gehalt an Alfensäuren. Alfensäuregehalt: 10 - 15,0 %.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.834.01	Magnum	1 g	0.05
81.834	Magnum	1 kg	38.90



Hallertau Perle



Sowohl als Bitterhopfen als auch als Aromahopfen mit einer leicht würzigen Note zu verwenden. Wegen seiner guten Lagereigenschaften einer der am häufigsten verwendeten Hopfen bei Hobbybrauern. Sehr beliebt wegen der Kombination von höherem Gehalt an Alfensäuren und einem guten Aroma. Alfensäuregehalt: 7,0-9,5 %.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.831.01	Hallertau Perle	1 g	0.06
81.831	Hallertau Perle	1 kg	34.60



Brewers Gold



Universeller Bitterhopfen. Hat eine ausgeglichene Bitterkeit und bei Lagerbieren ideal zusammen mit einer späten Aromahopfungabe. Verleiht Ales eine fruchtigwürzige Geschmacksnote. Alfensäuregehalt: 5,5-6,5 %.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.833.01	Brewers Gold	1 g	0.06
81.833	Brewers Gold	1 kg	29.90



Summit



Abgesehen von den Bitterqualitäten, bietet diese einzigartige Sorte auch starke Aromen verschiedener Zitrusfrüchte wie Mandarine, Orange und Grapefruit. Sorte mit gigantischem Alfagehalt. Besonders geeignet für Barley Wine, dunkle Biere und IPAs. Alfensäuregehalt: 16 - 18%.

Art.-Nr.	Artikel	Menge	Preis CHF/1
81.837.01	Summit	1 g	0.12
81.837	Summit	1 kg	60.90



Rührpaddel Kunststoff

Praktisches Zubehör zum Rühren

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.126.06	Länge 60 cm	4.20
50.126.08	Länge 80 cm	5.60



Hopfensäckchen

Aus Baumwolle, zum einmaligen Gebrauch.

Art.-Nr.	Preis CHF
55.391.01	10 Stück = 1 Packung 5.90
55.391.10	100 Stück = 1 Packung 45.80





obergärig



untergärig

Hefen

Brauen

Trockenreinzuchthefen

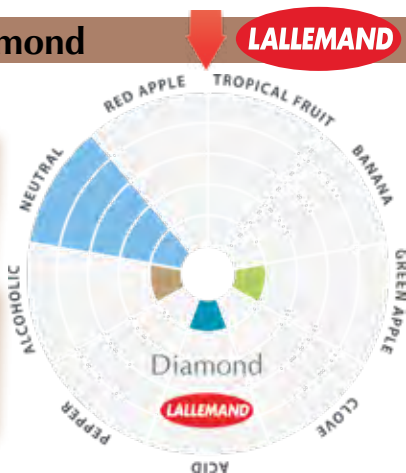
LALLEMAND**Lieferform:** Packungen luftdicht verschlossen**Haltbarkeit:** Originalverpackt verschlossen und kühl gelagert

(+4 bis +7 °C) : 1 Jahr über Ablaufdatum

Preise: CHF per Packung

Wir sind Schweizer Importeur von Lallemand/Danstar und unterhalten in Rümikon einen Kühlraum, wo wir alle Hefen das ganze Jahr über gekühlt lagern. Dadurch erhalten Sie jederzeit frische Packungen mit einer maximalen Lebendzellen-Anzahl.

Lallemand Diamond

LALLEMAND

Zur Vergärung von Bieren wie: Lager, Pilsener, Bock, Schwarzbier. Gärt sauber bis 7 %vol. Alkohol. (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 10 - 15 °C. Nicht für Flaschengärung. Dosierung 200 g/hl. Saccharomyces pastorianus (D). Untergärig

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.140.91	11 g = 1 Beutel für 5 l	5.20
69.140	500 g = 1 Packung	135.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	118.00 / 500 g

Lallemand CBC-1

LALLEMAND

Speziell für Flaschengärung

Saccharomyces cerevisiae (USA), selektioniert von Lallemand Yeast Culture Collection. **Speziell für die Nachgärung in der Flasche oder im Fass ausgewählt.** Wegen der hervorragenden Beständigkeit gegen Alkohol und Druck, eignet sich diese Hefe für die Nachgärung von Bieren mit einem Alkoholgehalt von bis zu 12 %vol. Produziert keinen Geschmack und gewährleistet damit den Erhalt des ursprünglichen Charakters des Bieres. Zur Vergärung von Bieren wie: Lager, Pilsener, Bock, Schwarzbier. Gärtemperatur 20 - 25 °C. Dosierung 10 g/hl.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.176.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.176	500 g = 1 Packung	76.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	66.00 / 500 g

Der Weg zum erfolgreichen Hefeansatz

1

- 5 l warmes Wasser (30 - 35 °C) je 500 g Reinzuchthefe bereitstellen.
- Reinzuchthefe zugeben
- Nicht rühren
- 15 min. quellen lassen
- rühren
- 5 min. warten

**2**

- Hefeansatz langsam auf Würze-Temperatur bringen: in Schritten von 10 °C je 5 Minuten. Zu schnelle Anpassung vermeiden (= Temperaturschock).

**3**

- Hefeansatz der Würze beigegeben.
- Lüften nicht erforderlich.

weitere Info zum Thema auf www.baldinger.biz

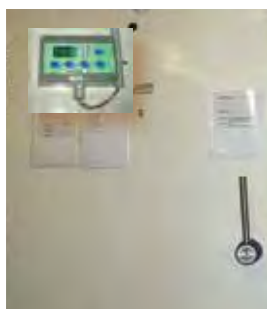
Lallemand Abbaye

LALLEMAND

Saccharomyces cerevisiae (B). Abbaye ist eine obergärige Hefe belgischer Herkunft, besonders geeignet für belgische Biersorten einschliesslich High-Gravity-Biere wie Dubbel, Tripel und Quadrupel. Diese Hefe erzeugt ein komplexes Aroma mit Geschmacksnoten wie pfeffrig, Banane, Gewürznelke, alkoholisch, süssund fruchtig. Gärt sauber bis 7 %vol. Alkohol. Gärtemperatur ≥ 17 °C. Dosierung 50 - 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.177.90	11 g = 1 Beutel	5.20
69.177	500 g = 1 Packung	84.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

Kühlraum



Hefen, Bakterien und Enzyme lagern wir für Sie ausschliesslich im Tiefkühl- bzw. Kühlraum. So gelagerte Produkte sind 2 Jahre über das MHD hinaus haltbar!

Lallemand Belle Saison

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (B). Bierhefe belgischer Herkunft. Spezielle Selektion zur Erzeugung von Saison Bieren von hoher Qualität. Das Aroma und der Geschmack sind fruchtig, würzig pfeffrig durch die starke Ester und Phenolfreisetzung Gärt sauber bis 14 %vol. Alkohol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 15 - 35 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 9 %vol. Alkohol. Dosierung 50 - 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.148.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.148	500 g = 1 Packung	84.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

Lallemand BRY-97

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (USA). Diese Bierhefe der amerikanischen Westküste wurde aus der Siebel Institute Culture Collection ausgewählt, und wird von einer Anzahl kommerzieller Brauereien zur Herstellung verschiedener obergäriger Bierarten verwendet wie American Pale Ale, American IPA, Strong Ale usw. Schneller und kräftiger Gärtart, die Gärung kann in 4 Tagen abgeschlossen sein. Gärt sauber bis 12 %vol. Alkohol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 15 - 22 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 12 %vol. Alkohol. Dosierung 50 - 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.171.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.171	500 g = 1 Packung	80.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	70.00 / 500 g

Löffelwaage



Praktische Löffelwaage. Zum Abwägen von kleinen Mengen Pulver oder Körnern. Mit digitaler Anzeige. Batterien inklusiv. Messbereich: 0 - 500 g / 0.1 g

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
46.146.10	Löffelwaage	28.00

Lallemand ESB London

LALLEMAND

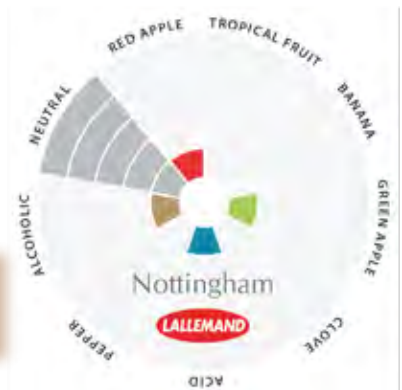


Die klassische Bierhefe aus England! Die ideale Hefe für Pale Ale, Bitter, Mild oder andere UK-Style Biere. Für die Produktion von Cider (saurer Most) ist diese Hefe ebenfalls hervorragend geeignet. Gärtemperatur: 18 - 22 °C, gärt zügig innert ca 3 Tagen Kann leicht fruchtige Aromen einbringen, und lässt die ursprünglichen Malz-Aromen sich entfalten. London ESB verbraucht keine Zucker Maltotriose (Molekül aus 3 x Glukose), was zu einer grosseren Mundfülle und Restsüsse führt. Dosierung 50 - 100 g/hl. kann bis zu 12 % Alkohol tolerieren, obergärig

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.149.90	11 g = 1 Beutel für 10 Liter	5.20
69.149	500 g = 1 Packung	84.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

Lallemand Nottingham

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae aus Grossbritannien. Für die Vergärung der folgenden Biertypen: Lager, Kölsch, Altbier, Ale, Pilsner, Schwarzbier, Bock. Gärt sauber bis 9 %vol. Alkohol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 10 - 23 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 6 %vol. Alkohol. Dosierung 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.159.90	11 g = 1 Beutel für 10 Liter	5.20
69.159	500 g = 1 Packung	76.00 / 500 g
	1 Karton = 20 x 500 g	66.00 / 500 g

White Labs Servomyces

LALLEMAND

Hefenährstoff, 1 Kapsel reicht für 4 - 26 Liter. Zink-Nährstoff, welcher dem Reinheitsgebot entspricht. Servomyces hilft Hefen, essenzielle Nährstoffe in die Zellwand einzubauen. Effekte: Beschleunigung der Gärung, Verbesserte Flokkulation. Verbessert die Gesundheit und Lebenskraft der Hefen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.780.91	1 Blister = 6 Kapseln	17.80
69.780	500 g = 1 Packung	83.00



Lallemand New England

LALLEMAND



East Coast American Ale Yeast

Die Gärung verläuft langsam (ca 7 Tage), dies ist aber normal für diese Hefe. 15 ° - 22 °C ist die optimale Gärtemperatur. Diese Hefe führt zu Bieren mit Aromen von tropischen Früchten und Pfirsich. Der zu erwartende Alkoholgehalt ist um die 9 % Vol. Empfohlene Dosierung: 100 g / hl. Saccharomyces cerevisiae (B).

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.180.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.180	500 g = 1 Packung 1 Karton = 20 x 500 g	134.00 / 500 g 117.00 / 500 g

Lallemand Windsor

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (GB). Eine authentische englische Hefe, perfekt für das Brauen von vollen fruchtigen Ales wie auch von Pale Ales und Porters mit moderatem Alkoholgehalt, bis zu 7%vol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Erzeugt einen leichten, frischen, hefeartigen Geschmack. Gärtemperatur 15 - 22 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 9 %vol. Alkohol. Dosierung 50 - 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.167.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.167	500 g = 1 Packung 1 Karton = 20 x 500 g	84.00 / 500 g 74.00 / 500 g

Lallemand Munich classic

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (D). Zur Vergärung von typischen Weizenbier. Gärt sauber bis 7 %vol Alkohol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 17 - 22 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 7 %vol. Alkohol. Dosierung 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.139.95	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.139.50	500 g = 1 Packung 1 Karton = 20 x 500 g	134.00 / 500 g 118.00 / 500 g

Lallemand Münchner Weizen

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (D). Zur Vergärung von typischen Weizenbier. Gärt sauber bis 7 %vol Alkohol (darüber Zugabe von 1 g/hl Servomyces empfohlen). Gärtemperatur 17 - 22 °C. Geeignet für Flaschengärung bis 7 %vol. Alkohol. Dosierung 100 g/hl.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.139.91	11 g = 1 Beutel für 10 l	5.20
69.139	500 g = 1 Packung 1 Karton = 20 x 500 g	134.00 / 500 g 118.00 / 500 g

attraktive Staffelpreise im Internet:



Safbrew S-33

Eine sehr beliebte Vielzweckhefe, sehr robust und gut passend für Spezialbiere. Belgischer Typus (Weissbier, Abteibier). Ausgezeichnetes Geschmacks-Profil. Sedimentation: mittel. Endvergärungsgrad: hoch. Empfohlener Temperaturbereich: 15 - 24 °C. Dosierung: 5 - 8 g/10 l. Kann auch für Flaschengärung eingesetzt werden: 0.25 - 0.5 g/10 l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.773.91	11.5 g = 1 Beutel	2.00
	115 g = 10 Beutel	1.90
	437 g = 38 Beutel	1.70



Safbrew WB-06

Spezielle Hefekultur für Weizenbiere. Produziert ein mildes, esterartiges und phenolisches Weizenbier. Sedimentation: niedrig. Endvergärungsgrad: hoch. Empfohlener Temperaturbereich: 15 - 24 °C. Dosierung: 5 - 8 g/10 l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.775.91	11.5 g = 1 Beutel	4.30
	115 g = 10 Beutel	4.15
	437 g = 38 Beutel	3.85
69.775.50	500 g = 1 Packung	103.00



Safale S-04

Eine bekannte ALE/ALT- Hefe die sich bestens für alle obergärigen Biere eignet. Setzt gut ab. Eine universell gut einsetzbare obergärige Hefe. Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel. Empfohlener Temperatur-Bereich: 18 - 24 °C. Dosierung: 5 - 8 g/10 l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.772.91	11.5 g = 1 Beutel	3.70
	115 g = 10 Beutel	3.40
	437 g = 38 Beutel	3.00



Safale US-05

Bekanntester amerikanischer Hefestamm, jetzt erhältlich als praktische Trockenhefe. Für ein ausgeglichenes Bier mit wenig Diacetyl und einen ausgesprochen frischen Nachgeschmack. Sedimentation: niedrig bis mittel. Endvergärungsgrad: mittel. Empfohlener Temperaturbereich: 15 - 24 °C. Dosierung: 5 - 8 g/10 l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.774.91	11.5 g = 1 Beutel	3.90
69.774	500 g = 1 Packung	98.80



Saflager S-189

Dieser Hefestamm wurde ursprünglich von der Brauerei Hürlimann in der Schweiz selektioniert. Für untergärige Biere, ideal für geschmacksneutrale Pils- und Lagerbiere mit einem hohen Maß an drinkability. Empfohlene Anstelltemperatur: 9 - 22 °C, idealerweise 12 - 15 °C Sedimentation: hoch Dosierung: 8 - 12 g / 10 Liter (Bei Temperaturen unter 12 °C erhöhen Sie die Dosierung bis auf 20 - 30 g / 10 Liter)

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.778.91	11.5 g = 1 Beutel	6.60
	115 g = 10 Beutel	6.35
	437 g = 38 Beutel	5.90



Saflager S-23

Diese Hefe mit Ursprung VLB, Berlin ist auch unter der Bezeichnung RH bekannt. Dieser Stamm wird in vielen westeuropäischen Brauereien eingesetzt und macht eine etwas fruchtige Note. Endvergärungsgrad: mittel. Sedimentation: hoch. Auch für Biere bis 22° Plato ! Empfohlener Temperatur-Bereich: 9 - 15 °C (ideal 12 °C). Dosierung bei 12 - 15 °C: 8 bis 12 g/10 l; bei < 12 °C: 20 - 300 g/10 l.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.771.91	11.5 g = 1 Beutel	5.20
	115 g = 10 Beutel	5.00
	437 g = 38 Beutel	4.80



Saflager W34/70

Der bekannte Hefestamm aus Weihenstephan wird weltweit in der industriellen Brauerei eingesetzt. Dank der hervorragenden technologischen Eigenschaften, ist dieser Stamm die erste Wahl zur Lagerbrauung in Brauereibetrieben weltweit. Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel. Empfohlener Temperatur-Bereich: 10 - 14 °C. Dosierung: 8 - 12 g / 10 l (Bei Temperaturen unter 12 °C erhöhen Sie die Dosierung bis auf 20 - 30 g / 10l)

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.776.91	11.5 g = 1 Beutel für 10 l	4.30
	57.5 g = 5 Beutel für 50 l	4.15
	115 g = 10 Beutel für 100 l	3.85
69.776.50	500 g = 1 Packung	143.00



BREWFERM Lager

Untergärige Bierhefe für eine neutrale Vergärung. Geringe bis gar keine Bildung von Schwefelkomponenten. Sedimentation: hoch. Endvergärungsgrad: mittel. Empfohlener Temperatur-Bereich: 12 °C - 15 °C. Dosierung : 3 bis 6 g / 10 l

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.779.10	100 g = 1 Beutel	19.50
69.779.91	12 g = 1 Beutel	2.70



Braupartner Lager

Untergärige Allround-Bierhefe für eine neutrale Vergärung. Diese Hefe ist so ausgewählt, dass sie bei Zimmertemperatur vergärt und trotzdem Biere in bester Lager-Qualität produziert. Bruchbildung: mittel. Alkoholtoleranz: mittel bis hoch. Optimaler Gärungsbereich: 16 - 24 °C (nicht darunter). Vergärungsgrad in der Würze: hoch. Direktzugabe in die Anstellwürze, oder rehydrieren in Würze bzw. in lauwarmem Wasser/Zuckerwasser (25 ° - 35 ° C) bevor Zugabe, wenn Vermehrung und besonders rasche Angärung gewünscht ist. Aufbewahrung: trocken und kühl lagern, mindestens 12 Monate haltbar solange der Beutel trocken und luftdicht verschlossen gelagert wird. Optimal geeignet für: Pils- und Lagerbiere, Export-Biere, einfache Bockbiere, dunkle Biere. Dosierung: 1 Beutel für ca. 20 Liter Bier.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.779.99	7 g = 1 Beutel	2.20



Hefenährstoffe

White Labs Servomyces

LALLEMAND



Hefenährstoff, 1 Kapsel reicht für 4 - 26 Liter. Zink-Nährstoff, welcher dem Reinheitsgebot entspricht. Servomyces hilft Hefen, essenzielle Nährstoffe in die Zellwand einzubauen. Effekte: Beschleunigung der Gärung, Verbesserte Flokkulation. Verbessert die Gesundheit und Lebenskraft der Hefen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.780.91	1 Blister = 6 Kapseln	17.80
69.780	500 g = 1 Packung	83.00

Hefenährstoff FERMAID® K

Fermaid K ist ein Nährstoffpräparat, das speziell für Bierwürze entwickelt wurde. Es unterstützt das Zellwachstum und beugt Gärstockungen vor.

Speziell bei Biertypen mit hohem Stammwürzgehalt kann der Endvergärungsgrad verbessert werden. Dosierung: ca 25 g / hl

LALLEMAND



Art.-Nr.		Preis CHF
69.181.60	100 g = 1 Dose	5.50 / Stk
69.181.51	1 kg = 1 Dose	24.50 / kg
69.181.61	10 kg = 1 Packung	16.60 / kg

NEU

Die Baldinger-brew Infrastruktur:

Sie profitieren!



Hochregallager



neuer Hygieneraum
für Malzverarbeitung

Enzyme

Glucoamylase 400 für Brut IPA

Flüssigenzym von AB Vicker, zur Herstellung von Bieren des Typs BRUT IPA. Das Enzym dient der Milderung des Bieres.

Bitte beachten Sie die Empfehlungen von Lallemand / ABV vor dem Gebrauch.

Dosierung: 2-4 g / kg Maische

NEU



Art.-Nr.		Preis CHF
69.392.90	1000 ml	61.70 / l

Clarity Ferm reduziert Gluten und Kälteunst

WLN4000 dient einerseits dazu, das Bier stabiler zu machen und andererseits dazu, den Glutengehalt in Gerstenbier zu reduzieren. Bei korrekter Anwendung weisen die Biere im Normalfall einen Glutengehalt unter 10 ppm auf.

Das Enzym hat keinen Einfluss auf den Biergeschmack oder das Aroma. Einfache Verwendung, kann ohne zusätzliche Ausrüstung benutzt werden.

Dosierung: 10 ml reichen für rund 20 Liter Bierwürze. Beigabezeitpunkt: in die abgekühlte Würze, gleichzeitig mit der Gärhefe.



Art.-Nr.		Preis CHF
69.355.01	10 ml	8.50 / l

NEU

Milchsäurebakterien

NOUVEAU!
WILDBREW™ SERIES

**WILDBREW™
SOUR PITCH**



Lallemand Sour Pitch

Milchsäurebakterien zur Herstellung von Bieren des Typs «Sour Style».

WildBrew™ Sour Pitch ist eine Zubereitung aus hochleistungsfähigen Milchsäurebakterien von äusserster Reinheit, speziell ausgewählt aufgrund ihrer Fähigkeit, eine grosse Vielfalt an «Sour»(Sauer)-Bieren herzustellen.

WildBrew™ Sour Pitch erzeugt ein deutlich ausgebildetes und ausgewogenes Profil mit Zitrusfruchtroma im typischen Stil der traditionellen und modernen «Sour Beer».

Wenn die Bakterien bei der optimalen Temperatur und zu den richtigen Bedingungen eingesetzt werden, sorgen sie für eine starke, sichere und unkomplizierte Ansäuerung des Bieres. Zusätzlich zu aussergewöhnlichen Leistungen liefert WildBrew™ Sour Pitch dem Bierbrauer konstante Erfolge.

Besonders gut geeignet ist der Einsatz bei der Herstellung von Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild sowie Sour IPA.

Lagertemperatur: 4°C (18 Monate) bis -18 °C (36 Monate)

Für den Transport ist es zulässig, das Produkt bei <25 °C zu verschicken. Dosierung: 0.1 g / l



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
69.290.01	11 g = 1 Beutel für 1 hl	20.70
69.290.25	250 g = 1 Packung für 25 hl	162.00



Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit unseren Bierkits

Als Starter oder Bierkit-Brauer (s. Seite 4) sind Sie hier gerade richtig.
Wir sagen Ihnen, wie es geht. Prosit!

Willkommen zum Start nach der einfachen Bierkit-Methode. Ausrüstung und Vorgehensweise sind sehr einfach. Das zeitaufwendige Kochen und Läutern der Bierwürze entfällt. Bierkits oder auch Bierkonzentrate haben bereits den grössten Teil des Brauprozesses durchlaufen. Kurz vor dem Endstadium wird dieser Prozess unterbrochen und der Biersud zu einem zähflüssigen gehopften Malzextrakt eingedampft. Damit kann das Brauen sofort begonnen werden.

Das Ergebnis des Brauvorgangs ist ein süffiges und leckeres Naturbier ohne Zusätze von künstlichen Konservierungsstoffen. Im Geschmack gegenüber den gefilterten Bieren vollends überzeugend. Bierkits sind in zahlreichen Geschmacksrichtungen erhältlich, sodass individuellen Vorlieben nachgelebt werden kann.

So wird das selbstgebraute Bier zu einem echten Geschmackserlebnis.

Der Bierkitextrakt ist zähflüssig (wie Honig) und wird mit Heisswasser angerührt. Aus einer Bierkitdose von 1,5 Liter Extrakt können ca. 20 Liter Bier hergestellt werden nach Zuckerzugabe. Ohne Zuckerzugabe (Reinheitsgebot!) etwa die Hälfte. Nach dem Auffüllen mit Wasser und Abkühlen der Bierwürze wird die Hefe zugesetzt. Nun beginnt der ca. 10-tägige Gärprozess. Anschliessend kann das Bier abgefüllt werden.

Hierzu kann man mit Trockenmalz oder Zucker direkt in die Flasche nachwürzen, um den Reifungsprozess von sechs bis acht Wochen zu unterstützen. Jedem Bierkit liegt eine Anleitung bei, mit welcher gute Ergebnisse erreicht werden können. Viel Vergnügen!

Ein Bierkit enthält:

- die angegebene Menge Würze-Konzentrat (zähflüssig)
- die dazu benötigte Hefe-Menge (separat)
- das Rezept

Was benötigen Sie weiter?

- Ein Gärungsgefäss mit Gärröhre.
- Ein Abfüllröhrchen für Flaschen.
- Einen Kronkorkenverschluss und natürlich die Kronkorken zum Verschliessen der Flaschen.
- Eventuell einen Dichtemesser, um die Gärung genau verfolgen zu können.
- ... natürlich ein Bierkit von uns!

Wenn Sie beginnen:

- Sorgen Sie dafür, dass das Gärungsfass und alle verwendeten Materialien gut gereinigt sind, um eine Verunreinigung des Bieres zu vermeiden.
- Verwenden Sie immer stabile Bierflaschen (keine Wegwerfflaschen), die mit einem Kronkorken oder Bügelverschluss verschlossen werden, da sie sonst explodieren können.
- Versuchen Sie, das Bier so lange wie möglich reifen zu lassen, damit die Qualität steigt.
- Schenken Sie das Bier vorsichtig aus, damit der Hefebodensatz am Boden bleibt.



Startersets

Starterset Basic

Für den beginnenden Heimbrauer. Enthält alle Materialien, die Sie zum Bierbrauen mit Bierkits benötigen.

Bestehend aus:

- 55.310.30 Kunststoff-Brau- und Gäreimer 30 l mit Zapfhahn und Gärröhrchen.
- 50.126.06 Rührpaddel 60 cm
- 05.313 Kronenverkorker „EMILY“
- 64.304.91 100 Kronenkorken gold
- 47.310 Flaschenbürste
- 66.191.01 Reinigungsmittel Chemipro® OXI

Empfohlenes Zubehör, bitte separat bestellen:

- Bierkit: Seite 21
- Flaschen: Seite 76



Jeder oben erwähnte Artikel ist im entsprechenden Kapitel detailliert beschrieben. Bierkits siehe folgende Seiten.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.102.10	Starterset Basic	52.50

Starterset de Luxe

Mit diesem vollständigen Startpaket haben Sie alles zur Hand, um aus Bierkits selbst Bier zu brauen.

Bestehend aus:

- 55.310.30 Kunststoff-Brau- und Gäreimer 30 l mit Zapfhahn und Gärröhrchen (2 Stück).
- 04.180.10 Abfüllröhrchen zum Abfüllen der Bierflaschen.
- 50.126.06 Rührpaddel 60 cm
- 05.313 Kronenverkorker „EMILY“
- 64.304.91 100 Kronenkorken gold
- 47.310 Flaschenbürste
- 66.191.01 Reinigungsmittel Chemipro® OXI.
- 46.625.20 Dichtespindel zur Kontrolle der Gärung
- 46.716.21 Standzylinder

Empfohlenes Zubehör, bitte separat bestellen:

- Bierkit: Seite 21
- Flaschen: Seite 76



Jeder oben erwähnte Artikel ist im entsprechenden Kapitel detailliert beschrieben. Bierkits siehe folgende Seiten.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.102.20	Starterset de Luxe	89.00

Bierkits

Erstklassige belgische Bier-Kits aus 100 % gehopftem Malzextrakt. Für 9 bis 20 l köstliches Bier. Trockenhefe und Gebrauchsanleitung liegen bei.

Pils

Für 12 oder 20 Liter. Ein leichtes, blondes und durstlöschendes Bier für jeden Tag. Mit 2 Rezepten: Für 12 l (ohne Zuckerzugabe) und 20 l (mit Zuckerzugabe). Anfangsdichte 12 l: 1.042. Alk.: 4,5 % vol.

Art.-No.	Artikel	Preis CHF/1
81.101.10	Pils, 12/20 l	17.40



Weizen

Für 15 Liter. Ein durstlöschendes, sehr leichtes, blondes und leicht trübes Bier mit einem frischen Geschmack und einem prächtigen Aroma: Ein echtes Witbier! Anfangsdichte: 1.052. Alk.: 5 % vol.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
81.102.10	Weizen, 15 l	17.40



Brauset für Malzpakete

Starter plus

Brauset Superior Gas

Brauset Superior Gas für Malzpakete enthaltend:

- 55.401 Malzmühle mit einstellbarer Feinheit
- 55.361.00 Starkbrenner 8.8 kW
- 55.361.51 Druckregler pa 50 mbar
- 55.361.53 1.5 m Propangasschlauch
- 55.301.36 Braupfanne inox 36 l
- 50.127.30 Schöpflöffel 3 l
- 55.391.01 Hopfenkochsäckchen (10 Stück)
- 55.342.30 Lättereimer 30 l komplett
- 25.381.12 Plattenwürzekühler 12 Platten
- 44.118.10 2 x 1 m Silikonschlauch 10/14 mm
- 44.113.10 2 x 1.5 m PVC-Schlauch 10/16 mm verstärkt
- 50.122.08 Maischelöffel Kunststoff
- 46.722.55 Messkrug 5 l, graduiert
- 46.344 Brauthermometer -10 + 110 °C mit Schutzhülle
- 46.625.20 Dichtespindel
- 46.716.21 Kunststoff-Standzylinder 200 ml
- 49.123.30 Gärfass 30 l PE
- 49.119.53 Auslaufhahn dazu
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 04.180.10 Abfüllröhrchen
- 66.191.01 Reinigungsmittel Chemipro® OXI
- 47.310 Flaschenbürste
- 70.374.50 Brauerjod
- 05.313 Hand-Kronenverkorker „EMILY“
- 64.304.91 100 Kronenkorken gold
- 71.194.50 Buch: „Bierbrauen für Anfänger“

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.222.10d	Brauset Superior Gas	798.00

Brauset Superior Elektrisch

Brauset Superior Elektrisch für Malzpakete, enthaltend:

- 55.401 Malzmühle mit einstellbarer Feinheit
- 55.382.30 Elektrischer Braukessel 27 l aus Edelstahl mit Thermostat, Schaltuhr und Hahn.
- 50.127.30 Schöpflöffel 3 l
- 55.391.01 Hopfenkochsäckchen (10 Stück)
- 55.342.30 Lättereimer 30 l komplett
- 25.381.12 Plattenwürzekühler 12 Platten
- 44.118.10 2 x 1 m Silikonschlauch 10/14 mm
- 44.113.10 2 x 1.5 m PVC-Schlauch 10/16 mm verstärkt
- 50.122.08 Maischelöffel Kunststoff
- 46.722.55 Messkrug 5 l, graduiert
- 46.344 Brauthermometer -10 + 110 °C mit Schutzhülle
- 46.625.20 Dichtespindel
- 46.716.21 Kunststoff-Standzylinder 200 ml
- 49.123.30 Gärfass 30 l PE
- 49.119.53 Auslaufhahn dazu
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 04.180.10 Abfüllröhrchen
- 66.191.01 Reinigungsmittel Chemipro® OXI
- 47.310 Flaschenbürste
- 70.374.50 Brauerjod
- 05.313 Hand-Kronenverkorker „EMILY“
- 64.304.91 100 Kronenkorken gold
- 71.194.50 Buch: „Bierbrauen für Anfänger“

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.222.20d	Brauset Superior Elektrisch	718.00

Jeder erwähnte Artikel ist im entsprechenden Kapitel detailliert beschrieben. Malzpakete siehe folgende Seiten.



Brauset Superior Gas



Brauset Superior Elektrisch



Malzpakete

Brauen Sie Ihr eigenes Bier mit unseren Malzpaketen!

Sie möchten selbst mit Malz Bier brauen, aber Sie haben kein Rezept zur Hand oder Sie wissen nicht, wo Sie anfangen sollen? Dann sind die fertigen Malzpakete für 10, 20 oder 50 l Bier die ideale Lösung. Die Pakete wurde von erfahrenen Braumeistern nach erprobten Rezepten zusammengestellt und sind für eine optimale Frische säuberlich verpackt.

Ein Malzpaket enthält:

- Malze (standard ungeschrotet der Frische wegen oder unmittelbar vor Versand geschrotet)
- je nach Rezept: spezielles Getreide (Weizen, Maisflocken,..)
- Hopfen
- je nach Rezept: Kräuter
- trockene Bierhefe



Die folgenden Braupakete sind abgestimmt auf den Speidel Braumeister 10, 20 und 50 l; siehe Seite 24. Sie können aber auch mit jeder anderen Ausrüstung in entsprechender Grösse eingesetzt werden.



Festbier



Das untergärige Festbier ist fein glänzend und mit einem hellen Goldton. Die üppige Schaumkrone harmonisiert zum malzblumigen Bukett mit feinem Hopfenaroma. Sein Geschmack ist elegant, vollmundig, edel-süffig und mit einem leicht süsslichen Ausklang. Für den besonderen Anlass! Gärtemperatur ca. 12 °C. Stammwürze 12 °P bei 11/21/52 l.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.401 Pilsener Malz	1.0 kg	2.0 kg	5.5 kg
81.405 Münchner Malz	1.25 kg	2.5 kg	5.5 kg
81.602 Caramel Pils	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger	20 g	40 g	100 g
69.771.91 Hefe Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
Art.-No. ungeschrotet	81.331.10	81.331.20	81.331.50
Preis CHF	10.50	20.80	51.50
Art.-No. geschrotet	81.331.11	81.331.21	81.331.51
Preis CHF	11.80	23.40	56.30

IPA



Das IPA ist ein obergäriges Bier, vergoren mit hoher Stammwürze und viel Bitter- und Aromahopfen. Feinheit im Geschmack, zarte Fruchtnote in der Nase und angenehme Bittere im Abgang. Gärtemperatur ca. 22 °C. Stammwürze 12 °P bei 11/21/52 l.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.404 Pale-Ale Malz	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.602 Caramel Pils	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.827 Hopfen Centennial	25 g	50 g	124 g
81.824 Hopfen Cascade	50 g	100 g	250 g
69.159 Hefe Nottingham	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. ungeschrotet	81.332.10	81.332.20	81.332.50
Preis CHF	16.20	32.40	25.00
Art.-No. geschrotet	81.332.11	81.332.21	81.332.51
Preis CHF	17.30	34.60	84.60

Rauchbier



Geschmacksrichtung von Bier, die durch Verwendung von geräuchertem Malz entsteht. Der charakteristische rauchige Geschmack erinnert an geräuchertes Fleisch. Gärtemperatur ca. 12 °C. Stammwürze 12 °P bei 11/21/52 l.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.405 Münchner Malz	1.4 kg	2.7 kg	6.5 kg
81.651 Rauchmalz	0.7 kg	1.35 kg	3.3 kg
81.602 Caramel Pils	0.25 kg	0.45 kg	1.2 kg
81.801 Hopfen Hallertau Hersbruck.	12 g	25 g	63 g
69.771.91 Hefe Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
Art.-No. ungeschrotet	81.333.10	81.333.20	81.333.50
Preis CHF	10.40	20.80	38.50
Art.-No. geschrotet	81.333.11	81.333.21	81.333.51
Preis CHF	11.80	23.00	43.50

Weizen



Auch Weissbier genannt. Hergestellt (vorwiegend) aus Weizenmalz. Mässig gehopft, weist also eine geringere Bittere auf. Alle Weizenbiere sind kohlenstoffreich und verfügen über ein typisches Aroma mit grosser Geschmacksvielfalt. Gärtemperatur 22 °C. Stammwürze 12 °P bei 11/21/52 l.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.501 Weizenmalz hell	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.401 Pilsener Malz	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.139 Hefe Münchner Weizen	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
Art.-No. ungeschrotet	81.335.10	81.335.20	81.335.50
Preis CHF	9.80	19.80	47.50
Art.-No. geschrotet	81.335.11	81.335.21	81.335.51
Preis CHF	11.20	21.80	52.50

Pilsner



Pilsner Bier oder Pils ist ein nach der böhmischen Stadt Pilsen benanntes, untergäriges Bier mit im Vergleich zu anderen Biersorten erhöhtem Hopfengehalt und höchstens 12,5 % Stammwürzegehalt. Gärtemperatur 12 °C. Stammwürze 12 °P bei 11/21/52 Liter.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.401 Pilsener Malz	2.0 kg	4.0 kg	10.0 kg
81.501 Weizenmalz	0.25 kg	0.5 kg	1.0 kg
81.803 Hopfen Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.771.91 Hefe Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
Art.-No. ungeschrotet	81.334.10	81.334.20	81.334.50
Preis CHF	9.80	20.80	48.60
Art.-No. geschrotet	81.334.11	81.334.21	81.334.51
Preis CHF	11.20	23.00	53.60

Bockbier



Helles, untergäriges Starkbier. Alkoholgehalt bei 6,5 % vol. Gärtemperatur 10 - 15 °C. Stammwürze ca. 16 °P bei 11/21/52 Liter.

besteht aus:	10 l	20 l	50 l
81.405 Münchner Malz	3.0 kg	6.0 kg	15.0 kg
81.601 Caramel Hell	0.25 kg	0.5 kg	1.3 kg
81.801 Hopfen Hallertau	25 g	50 g	130 g
69.771.91 Hefe Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
Art.-No. ungeschrotet	81.336.10	81.336.20	81.336.50
Preis CHF	11.70	23.30	58.50
Art.-No. geschrotet	81.336.11	81.336.21	81.336.51
Preis CHF	12.90	25.80	63.50



Speidels Braumeister 10, 20 und 50 Liter

Junior Profi

Braumeister



Patentierte Technik vom Spezialisten

Die vollautomatische Steuerung braut mit voreingestellten oder individuellen Rezepten. In allen Brauphasen wird die Zeit und Temperatur exakt gehalten. Im Gegensatz zu den umständlichen Gerätschaften mancher anderer Hobbybrauer muss beim Braumeister auch nicht die ganze Zeit gerührt werden. Durch die patentierte Malzrohr-Technik wird die Bierwürze schonend und bequem umgewälzt. So brennt nichts an und es muss während den Brauphasen auch nicht umgefüllt werden. Der Braumeister besteht nahezu komplett aus Edelstahl und besticht durch eine hochwertige Verarbeitung – Made in Germany!

Braumeister PLUS 20 und 50 l

Wie das Original, nur besser. Das ist der Braumeister PLUS, mit angeschweisstem Doppelmantel zum Kühlen. Macht bisheriges Zubehör überflüssig und gibt Ihnen noch mehr Freiheit beim Bierbrauen. Zum Ablassen des Schmutzwassers befindet sich am Kesselboden ein zusätzlicher Ablauf mit Hahn, was das Reinigen erheblich erleichtert.

NEU

Video: so einfach kann Brauen sein!

Braumeister 10 Liter

Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 10 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 12 l Bierwürze. Max. Malzmenge 2.8 kg.

Technische Daten:

- Heizspirale: 1.000 W Heizleistung
- Pumpe: 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mindestens 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Abmessung: Ø 30 x H 48 cm
- Leergewicht ca. 10 kg



55.501.00

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.501.00	Braumeister 10 l	1.400.00
+ Optionen:		
55.501.51	Edelstahl-Würzekühler	84.00
55.501.53	Edelstahl-Haube	133.00
55.501.54	Thermomanschette	73.30

Braumeister 20 Liter

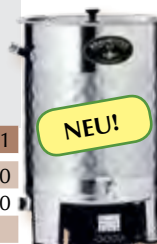
Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 20 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 25 l Bierwürze. Max. Malzmenge 6 kg.

Technische Daten:

- Heizspirale: 2.000 W Heizleistung
- Pumpe: 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 10 A)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Doppelmantel (nur Modell PLUS)
- Anschlüsse 2 x 1 "G AG
- Abmessung: Ø 40 x H 60 cm
- Leergewicht ca. 15 kg



55.502.00



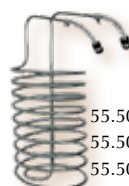
NEU!

55.502.10

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.502.00	Braumeister 20 l	1.690.00
55.502.20	Braumeister PLUS 20 l	1.830.00
+ Optionen für 55.502.00		
55.502.51	Edelstahl-Würzekühler	104.00
+ Optionen für alle Braumeister 20 l		
55.502.53	Edelstahl-Haube	151.00
55.502.54	Thermomanschette	86.00
55.502.55	Malzrohr verkürzt*	108.00
55.502.57	Hopfensieb 20/50 l (damit der Auslaufhahn frei bleibt)	71.00



55.502.55*
55.505.55*



55.501.51
55.502.51
55.505.51



55.501.54
55.502.54
55.505.54



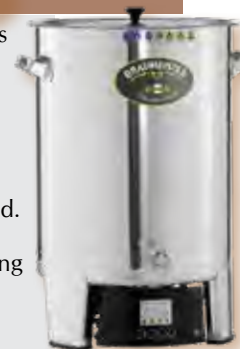
55.501.53
55.502.53
55.505.53

Braumeister 50 Liter

Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 50 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 55 l Bierwürze. Max. Malzmenge 13 kg.

Technische Daten:

- Heizspirale: 3.200 W Heizleistung
- Pumpe: 2 X 9 W
- Stromanschluss: 230 V (Absicherung mind. 16 A, siehe Information S. 26)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Doppelmantel (nur Modell PLUS), mit Anschlüssen 2 x 1 "G AG
- Abmessung: Ø 50 x H 70 cm
- Leergewicht ca. 24 kg



55.505.00

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.505.00	Braumeister 50 l	2.350.00
55.505.20	Braumeister PLUS 50 l	2.790.00
+ Optionen nur für 55.505.00:		
55.505.51	Edelstahl-Würzekühler	214.00
+ Optionen für alle Braumeister 50 Liter		
55.505.53	Edelstahl-Haube	188.50
55.505.54	Thermomanschette	114.00
55.505.55	Malzrohr verkürzt *	111.00
55.502.57	Hopfensieb 20/50 l, damit der Auslauf frei bleibt	71.00



NEU!

55.505.10



Set

Für alle, die sich einen Braumeister kaufen möchten, aber nicht erst lange die Zubehörteile zusammensuchen wollen, haben wir Einsteigersets zusammengestellt. Darin ist alles enthalten, was man fürs Bierbrauen braucht.

Set Braumeister 10 Liter

Das Set besteht aus:

- 55.501.00 Braumeister 10 l
- 55.501.51 Edelstahl-Würzekühler dazu
- 55.401 Malzmühle
- 49.123.12 Gärfass 12 l
- 49.119.52 Auslaufhahn, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 50.115.38 Malzkelle 1 l
- 81.334.10 Malzpaket Pilsener



55.501.00



55.501.51



55.401



50.115.38



49.123.12



81.334.10



45.831



49.119.52



Die Detailbeschreibung finden Sie bei den jeweiligen Artikeln, die auch einzeln erhältlich sind.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.501.10	Set Braumeister 10 l	1.410.00

Set Braumeister 20 Liter

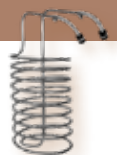


Das Set besteht aus:

- 55.502.00 Braumeister 20 l oder
- 55.502.20 Braumeister 20 l PLUS
- 55.502.51 Edelstahl-Würzekühler dazu (nur für 55.502.00)
- 55.401 Malzmühle
- 49.123.30 Gärfass 30 l
- 49.119.52 Auslaufhahn, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 50.115.38 Malzkelle 1 l
- 81.334.20 Braupaket Pilsener



55.502.00



55.502.51



55.401



50.115.38



49.123.30



81.334.20



45.831



49.119.52

Die Detailbeschreibung finden Sie bei den jeweiligen Artikeln, die auch einzeln erhältlich sind.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.502.10	Set Braumeister 20 l	1.860.00
55.502.30	Set Braumeister 20 l PLUS	1.980.00

Set Braumeister 50 Liter



Das Set besteht aus:

- 55.505.00 Braumeister 50 l oder
- 55.505.20 Braumeister 50 l PLUS
- 55.505.51 Edelstahl-Würzekühler (nur für 55.505.00)
- 55.401 Malzmühle
- 49.123.60 Gärfass 60 l
- 49.119.52 Auslaufhahn, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 50.115.38 Malzkelle 1 l
- 81.334.50 Braupaket Pilsener



55.505.00



55.505.51



55.401



50.115.38



49.123.60



81.334.50



50.115.38



49.119.52

Die Detailbeschreibung finden Sie bei den jeweiligen Artikeln, die auch einzeln erhältlich sind.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.505.10	Set Braumeister 50 l	2.660.00
55.505.30	Set Braumeister 50 l PLUS	2.870.00



Elektrischer Anschluss des Braumeisters 50 Liter:

Da der Braumeister 50 Liter eine 16 A-Absicherung bedarf, muss er mittels eines Steckers T23 230 V, 16 A (rechteckige Stiften) angeschlossen werden. Dieser passt in Dosen bzw. Kupplungen des Typs T23 und T25. Lassen Sie diese Installation durch den Fachmann ausführen!



Stecker T23
230 V, 16 A
L, N, PE



Steckdose T23
230 V, 16 A
L, N, PE



Kupplung T23
230 V, 16 A
L, N, PE



Steckdose T25
400 V, 16 A
3L, N, PE



Kupplung T25
400 V, 16 A
3L, N, PE



Zubehör zu Speidels Braumeister

BraumeisterMobil

NEU

Mit BRAUMEISTERmobil überwachen Sie den Brauprozess innerhalb Ihres eigenen WLAN-Netzes über den WLAN-Router. Ausserdem ist damit ein Update des Braumeisters auf die jeweils neueste Firmware möglich. **Mehr Info: siehe www.baldinger.biz oder QR Code scannen.**

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.531.20	Braumeister Mobil	132.00



GärspundMobil

NEU

Nicht nur der Brauprozess (BRAUMEISTERmobil), auch der Gärvorgang kann aus der Distanz überwacht werden. Der GÄRSPUNDMobil misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal auf myspeidel.com. **Mehr Info: siehe www.baldinger.biz oder QR Code scannen**

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.531.10	GärspundMobil	180.00



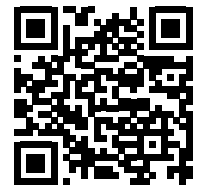
GärmeisterControl

Für die professionelle Gärsteuerung gibt es den Gärmeister CONTROL. Das ist die ideale Einzeltanksteuerung, wenn Sie einen Edelstahl-Gärtank von Speidel mit Kühlmantel sowie Temperaturfühlerhülse besitzen. **Mehr Info: siehe www.baldinger.biz oder QR Code scannen**

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.531.30	GärmeisterControl	389.00



**Mehr Informationen:
www.baldinger.biz**



Speidels Braumeister 200, 500 & 1000 Liter



Braumeister

Jetzt wird es professionell!

Manche Träume kann man verwirklichen! Machen Sie sich unabhängig und brauen Sie Ihren Gästen individuelles und besonderes Bier. Nutzen Sie dabei das bewährte Konzept des Braumeisters einer kompakten Brauanlage. Brauen, Abläutern, Hopfenkochen, Whirlpool und Abkühlen wird alles in einem Kessel durchgeführt. Die vollautomatische Brausteuerung übernimmt das Brauen individuell eingestellter Rezepte und fährt alle Brauphasen zeit- und temperaturgenau durch. Das Abläutern geschieht leicht und schnell durch das Ausheben des Malzrohres mit der angebauten Aushebevorrichtung. Somit erreichen Sie einen klecker freien und schnellen Läuterprozess. Zudem ist die Anlage mobil und einfach zu bewegen und der Platzbedarf bleibt minimal. Das macht sie optimal für Gaststätten, Kneipen, Events oder Braugemeinschaften. Die niedrigen Anschaffungskosten und ein niedriger Literpreis sorgen für eine kurzfristige Amortisation - patentierte Braumeister-Technik und in bester Speidel-Qualität.



Video
Braumeister 200 L



Senior Profi



Braumeister 200 Liter

Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 200 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 230 l Bierwürze. Max. Malzmenge 42 kg.

Technische Daten:

- Heizleistung: 3 x 3.0 kW
- Pumpe: 0.37 kW
- Stromanschluss: 400 V, Absicherung 16 A
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Kühlung: 1.3 m² Doppelmantelfläche; mit Eiswasser ca. 50 min. auf 25 °C mit Whirlpool
- Höhe 208 cm, Breite 90 cm, Tiefe 136 cm
- Leergewicht ca. 150 kg



55.522.56

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.522.00	Braumeister 200 l	a. Anfrage
+ Optionen:		
55.522.54	Thermomanschette	
55.522.56	Edelstahl-Rollenwanne 200 l	

Braumeister 500 Liter

Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 500 l fertiges Bier (Normalbier) = ca. 550 l Bierwürze. Max. Malzmenge 120 kg.

Technische Daten:

- Heizleistung: 6 x 3.0 kW
- Pumpe: 0.37 kW
- Stromanschluss: 400 V, Absicherung 32 A
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Kühlung: 1.8 m² Doppelmantelfläche; mit Eiswasser ca. 2 h auf 25 °C mit Whirlpool. Für kürzere Zeiten externe Zusatzkühlung notwendig
- Höhe 277 cm
- Breite 130 cm
- Tiefe 253 cm
- Leergewicht ca. 380 kg



55.525.56

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.525.00	Braumeister 500 l	a. Anfrage
+ Optionen:		
55.525.54	Thermomanschette	
55.525.56	Edelstahl-Rollenwanne 500 l	

Braumeister 1000 Liter

Aus Edelstahl Rostfrei. Braumenge 1000 l fertiges Bier (Normalbier) Max. Malzmenge 225 kg.

Technische Daten:

- Heizleistung: 4 x 3 kW + 8 x 2.75 kW
- Pumpe: 0.37 kW
- Stromanschluss: 400 V, Absicherung 64 A (bei Stern) / 125 A (bei Delta)
- Steuerung: vollautomatische Brausteuerung (Temperatur, Zeit, Pumpe)
- Kühlung: 2.56 m² Doppelmantelfläche
- Höhe 345 cm, Breite 180 cm, Tiefe 305 cm
- Leergewicht ca. 950 kg



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.526.00	Braumeister 1000 l	a. Anfrage





Set

Schnellstart für Ihre professionelle Brauerei. Dazu haben wir ein Komplettpaket zusammengestellt. Darin ist alles enthalten, was man fürs Bierbrauen braucht. Ergänzungen mit weiterem Zubehör sind natürlich möglich.

Braumeister

Set Braumeister 200 Liter **SPEIDEL**

Das Set besteht aus:

- 55.522.00 Braumeister 200 l
- 55.522.56 Edelstahl-Rollenwanne 200 l
- 55.431 Malzmühle
- 55.431.20 Portalständer dazu
- 25.335.26 Kühlaggreat Chilly 25 LT
- 55.525.52 Schlauch 1 x 5 m, 2 x IG 1" G
- 21.443.12 Edelstahl-Gärtank FD 240 l
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 45.238.25 Edelstahl-Kugelhahn 1" G/AG (2)
- 21.443.52 Rollsockel dazu
- 46.625.20 Dichtespindel
- 46.716.21 Standzylinder zu Bierspindel
- 47.903 Reinigungsset

Die Detailbeschreibung finden Sie bei den jeweiligen Artikeln, die auch einzeln erhältlich sind.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.522.10	Set Braumeister 200 l + Optionen:	auf Anfrage
55.522.54	Thermomanschette	
25.335.52	Schlauchset 2 x 5 m Verbindung Chilly - Tank	

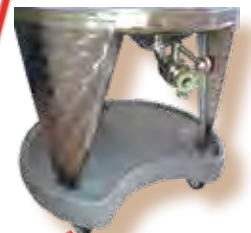
46.625.20 46.716.21 47.903



55.522.54



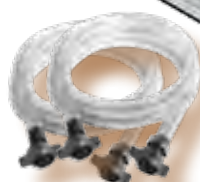
25.335.25



21.443.52



55.431



25.335.52



55.522.56



55.522.00

Set Braumeister 500 Liter



Braumeister

Set

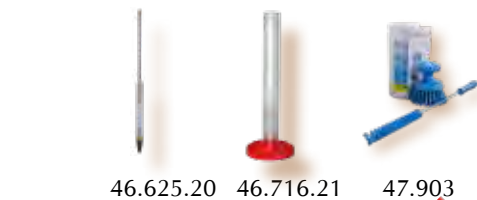
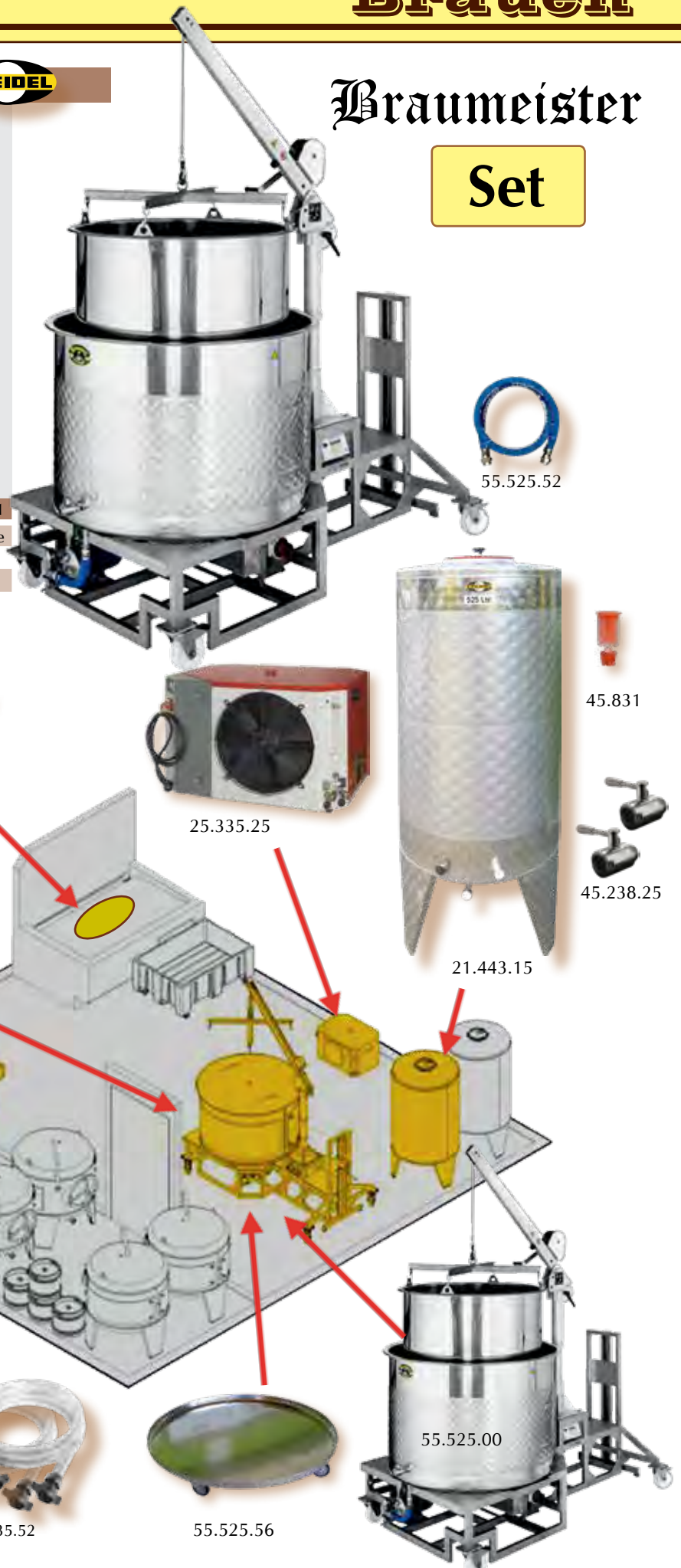
Das Set besteht aus:

- 55.525.00 Braumeister 500 l
- 55.525.54 Thermomanschette
- 55.525.56 Edelstahl-Rollenwanne 500 l
- 55.431.01 Malzmühle
- 55.431.20 Portalständer dazu
- 25.335.26 Kühlaggregat Chilly 25 LT
- 55.525.52 Schlauch 1 x 5 m, 2 x 1" G
- 21.443.15 Edelstahl-Gärtank FD 625 l
- 45.831 Gärspund/Stopfen dazu
- 45.238.25 Edelstahl-Kugelhahn 1" IG/AG (2)
- 46.625.20 Bierspindel
- 46.716.21 Standzylinder zu Bierspindel
- 47.903 Reinigungsset

Die Detailbeschreibung finden Sie bei den jeweiligen Artikeln, die auch einzeln erhältlich sind.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.525.10	Set Braumeister 500 l + Optionen	a. Anfrage
55.525.54	Thermomanschette	
25.335.52	Schlauchset 2 x 5 m Verbindung Chilly - Tank	



46.625.20 46.716.21 47.903



25.335.25



21.443.15



45.831

45.238.25



55.525.54



55.431.01



25.335.52



55.525.56



55.525.00



Malzmühlen

Junior Profi

Senior Profi

Sommer-Malzmühlen: Spitzenqualität zum vernünftigen Preis. Zum Quetschen von Gerste und Mais, aber auch Hafer. Oberflächengehärtete Walzen aus vergütetem Stahl sichern Ihnen hervorragende Verschleissfestigkeit und damit eine langlebige Maschine. Zusätzlich sorgt der bekannte Taschenschliff (Flachverzahnung) für eine langlebige Profilierung der Walzen, die auch mit härteren und grösseren Getreidesorten spielend fertig wird, ohne Hohlräume zu bilden, durch die sich normale Getreidekörner ungequetscht «durchmogeln» können. Mahlgradverstellung schnell und ohne Werkzeug. Standardmässig für Wandmontage.

Artikel	Maltman 075 55.431.01	Maltman 055 55.431
Trichter Einfüllgewicht	ca 2.5 kg	ca 2.5 kg
Getreidedurchsatz/h	ca 75 kg / h	ca 75 kg / h
Stromanschluss	0.75 W, 230 V, 1P+N+E	0.55 W, 400 V 3P+N+E
Schnellverstellung Walzenabstand	x	x
Hartstoffwalzen nachschleifbar	-	-
Ein-/Ausgabehöhe (Portalständer)	120/70 cm	127/86 cm
Quetschgüter	Gerste Weizen Mais Roggen Hafer	Gerste Weizen Mais Roggen Hafer
Gewicht	41 kg	41 kg
Preis	CHF 1.790.00	CHF 1.375.00
+ Optionen:		
Ständer/Portalständer	55.431.20 CHF 281.00	55.431.20 CHF 281.00
Zusatztrichter	55.431.30 CHF 280.00	55.431.30 CHF 280.00
Mehrzweckfass	49.123.30 CHF 31.60	49.123.90 CHF 88.00



Photo:
Maltman 075



Photo:
Ständer für Maltman 055/075



SOMMER®

Junior Profi

Malzmühle Brewmill

Malzmühle mit 2-seitig stufenlos einstellbaren Rollen mit Abstandsanzeige. Robust und kompakt, einfach zu montieren. Inklusive spezieller Halterung für Anwendung auf Braueimer 55.310.61. Kapazität: bis zu 50 kg/h. Gewicht: 4.4 kg. Abmessungen: L 52 cm x B 12.5 cm x H 22.5 cm. Die Mühle ist nicht geeignet zum Hafer Quetschen.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.404	Malzmühle Brewmill mit Kurbel	166.00

Malzmühle Kurbel

Günstige Malzmühle mit Kurbel und Klemme für Tischbefestigung. Zum Schroten von Malz für Hobbybrauer. Leistung max. ca. 30 kg/h. Mahlgrad einstellbar.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.401	Malzmühle mit Kurbel	76.00



Brau-, Läuter- und Sudpfannen Gas



Brau- und Läuterpfanne inox

Pfanne aus Edelstahl 1.4301, matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Gastro-Qualität. Inkl. Deckel.

Option: Edelstahlhahn ½ "G (Auslauf Ø 10 mm) bzw. ¾ oder 1 "G (Auslauf Ø 18 mm).



55.301



55.321

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Ø cm	Ø cm Boden	Höhe Hahn	Preis CHF/1
55.301.36	Pfanne	36 l	36	32	36 -	170.00
55.321.36	Pfanne/Hahn	36 l	36	32	36 ½ "G	325.00
55.301.50	Pfanne	50 l	40	34.5	41 -	270.00
55.321.50	Pfanne/Hahn	50 l	40	34.5	41 ¾ "G	410.00
55.301.70	Pfanne	70 l	45	40	46.5 -	317.00
55.321.70	Pfanne/Hahn	70 l	45	40	46.5 ¾ "G	459.00
55.301.90	Pfanne	100 l	50	44	51 -	336.00
55.321.90	Pfanne/Hahn	100 l	50	44	51 1 "G	370.00

Maische-Spülset Auto-Sparge

Unentbehrlich für konstantes Spülen Ihrer Getreidemaische. Montieren Sie den Auto-sparge in Ihrem Brauerkessel/Filterbottich, stellen Sie die gewünschte Spülwasserhöhe ein: fertig. Keine Probleme mehr mit überlaufendem Spülwasser oder austrocknender Getreidemaische. Der Schwimmer aus Edelstahl sorgt dafür, dass Ihre Maische immer schön unter Wasser bleibt. Der leichte Whirlpool-Effekt steigert den Spüleffekt ganz ohne Sauerstoffaufnahme. Geeignet für Kübel ab 36 cm Durchmesser. Silikonschlauch. Benötigt eine Öffnung mit Ø 22 mm.



Art.-Nr.	Artikel	für Inhalt	Preis CHF/1
55.331	Auto-Sparge	≥ 36 l	106.00

Läuterboden inox

Edelstahl Rostfrei; Schlitzbreite 1.3 mm. Höhe 70 mm, einstellbar.



Art.-Nr.	Artikel	Ø cm	zu Inhalt	Ø cm	Preis CHF/1
55.321.37	Läuterboden	35.7	36 l	36	130.00
55.321.51	Läuterboden	39.7	50 l	40	142.00
55.321.71	Läuterboden	44.7	70 l	45	171.00
55.321.91	Läuterboden	49.7	100 l	50	149.50

Hopfensäckchen

Aus Baumwolle, zum einmaligen Gebrauch.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
55.391.01	10 Stück = 1 Packung	5.90
55.391.10	100 Stück = 1 Packung	45.80

Braukessel elektrisch



Beer Brew 25



Maischen, Filtern und Kochen in einem Kessel! Automatisches Alles-in-einem-Brausystem aus Edelstahl, mit dem Sie mühelos 25 Liter Bier brauen. Mit einer Leistung von 2500 Watt, um 25% höher als bei marktüblichen Braukesseln, bringen Sie Ihre gefilterte Würze schnell zum Kochen. Thermostat und Leistungsregler für genaue Prozesskontrolle. Dank des integrierten Malzrohrs benötigen Sie keinen separaten Behälter mehr zum Filtern. Ideal zum Brauen mit den gebrauchsfertigen Brewferm® Malzpaketen.

- 2500 W einstellbares Heizelement mit Regler und Digitalanzeige für optimales Maischen und Kochen
- Mit Malzrohr für einfaches Filtern
- Einfach zu bedienen und leicht zu reinigen
- brutto Inhalt Kessel: 34 Liter
- Inhalt Malzrohr: 21 Liter
- Reichlich illustrierte Anleitung

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis CHF/1
55.385	Beer Brew 25	34 l	708.00



Braukessel elektrisch



Braukessel 27 l Emaille

Erschwinglicher elektrischer Braukessel, auch hervorragend geeignet zum Einkochen von Früchten, Warmhalten von Suppe usw.

- Mit emailliertem, säurefestem Kessel: robust, hygienisch und einwandfrei zu warten
- Heizelement: 1800 W, 230 V
- Kapillarrohr-Thermostat
- Temperaturwächter 30 - 100 °C.
- Inhalt 27 l: Ausreichend, um bis zu 20 l Bier herzustellen
- Höhe 415 mm ohne Deckel, inkl. 2 Kunststoff-Seitengriffe



+ Option:
Kombi-Entsafter

Die ideale Ergänzung zur leichten Saftgewinnung mit Adapterring als Aufsatz für Einkochautomaten No. 55.381.20 und

55.382.30. Korb und Adapter aus hochwertigem Kunststoff, Saftauffang koch-, laugen- und säurefest emailliert. Ohne Deckel (ist Teil des Braukessels).



55.381.51

Braukessel 27 l Edelstahl

Erschwinglicher elektrischer Braukessel, auch hervorragend geeignet für Glühwein- oder Kaffee-Ausschank oder zum Einkochen von Früchten usw.

- Mit Edelstahl Kessel: robust, hygienisch und einwandfrei zu warten
- Heizelement: 1800 W, 230 V
- Digitaler programmierbarer Thermostat 30 - 100 °C (± 1 °C)
- Digitale programmierbare Zeitschaltuhr (max. 120 min.) mit Stop-Automatik
- Mit Ablaufhahn 1/2 " verchromt
- Inhalt 27 l: Ausreichend, um bis zu 20 l Bier herzustellen
- Höhe 415 mm ohne Deckel, inkl. 2 Kunststoff-Seitengriffe



55.382.30

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis CHF/1
55.382.30	Braukessel 27 l Edelstahl + Optionen wie 55.381	27 l	333.00

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis CHF/1
55.381.10	Braukessel 27 l Emaille mit Hahn 1/2 verchromt	27 l	153.00
55.381.20	Braukessel 27 l Emaille mit Zeitschaltuhr max. 120 min	27 l	155.00
+ Optionen:			
55.381.51	Kombi-Entsafter		101.00
55.381.52	Siebeinlage		7.60

Brau-, Läuter- und Gäreimer Kunststoff

Brau- und Gäreimer Kunststoff 30 l

Für Starter. Mit speziell verstärktem Oberrand. Aus weissem Polypropylen, also auch für heisse Flüssigkeiten geeignet (bis 100 °C). Lieferumfang:

- Brau- und Gäreimer mit Deckel
- Hahn und Gärröhrchen
- Literskala



45.234.09



45.833.02



45.833.01



55.310.30

Läutereimer Kunststoff 30 l

Geräumiges Läuterfass mit verstärktem Oberrand aus lebensmittelechtem Kunststoff (hitzebeständig bis 100 °C). Inhalt 30 Liter. Einfach zu entfernender Boden = erleichterte Reinigung.

Die budgetfreundliche Lösung für jeden Malzbrauer!

Lieferumfang:

- Läutereimer 30 l
- Läuterboden mit Filter
- Hahn



Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Preis CHF/1
55.342.30	Läutereimer komplett	30 l	92.40
+ Optionen:			
44.118.10	Silikonschlauch Ø 10/14mm, 1 m		15.40

Gär- und Lagerbehälter

Senior Profi



Drucktanks FD

Zur Reifung bzw. zur Gärung und Reifung (Konustanks) von Bier bis max. 1.2 bar. Die 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung. Mit Doppel-Kühlmantel am Tankzylinder für die Reifung und Vergärung von untergärigen Bieren ausserhalb eines Kühlraumes. Hergestellt nach Druckgeräterichtlinie 97/23/EG inkl. TÜV-Abnahme.

K = Klarablauf, R = Restablauf, IG = Innengewinde, AG = Aussengewinde. Gewindeangaben wie NW25 immer nach DIN 11851.

≤ 1.2 bar

21.408.51

T-Adapterstück NW25 IG für Anschluss an Tankstutzen im Oberboden. Seitlich 2 x 3/4 "G AG für CO₂-Anschluss/Absperrhahn und Spundapparat



INOX 1.4301

21.408.52

Spundapparat Piccolino passend auf T-Adapterstück Anschluss 3/4 "G IG/Ueberwurfmutter



21.408.53

CO₂-Ventil passend auf T-Adapterstück. 3/4 "G IG/AG



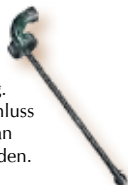
45.237.10

Probierhahn NW10 IG (Ueberwurfmutter)



21.408.54

Sprühkopf mit Halterung. Sprühkopf NW10, Anschluss NW 25 zum Anschluss an Tankstutzen am Oberboden.



21.408.55

Probierhahn Zwickel. Hahn abflammbar, mit Anschlussgewinde für Zwickelspirale



21.408.56

Zwickelspirale zu Probierhahn 21.408.55



45.374.15
Verschlusskappe
inox 1 "G IG



45.321.25
Verschlusskappe
inox NW25 IG



45.735

Thermometer Ø 100 mm -10/+60 °C/Einschraubhülse



45.238.25

Auslauf-Kugelhahn inox 1 "G IG x 1 "G AG



Photos:
Standardausrüstung
inkl. Optionen



21.408.21

21.408.11

21.408.01

21.409.01

21.409.11

21.409.21

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Form	Preis CHF
21.408.01	120	550	1.030	zylindrisch	3.380.00
21.409.01	120	550	1.240	zylinder-konisch	3.740.00
21.408.11	240	550	1.550	zylindrisch	3.560.00
21.409.11	240	550	1.750	zylinder-konisch	3.910.00
21.408.21	625	820	1.735	zylindrisch	4.210.00
21.409.21	625	820	2.150	zylinder-konisch	4.700.00

+ Zubehör, bitte separat bestellen:

21.408.51	T-Adapterstück NW25 IG	140.00
21.408.52	Spundapparat Piccolino	324.00
21.408.53	CO ₂ -Ventil	25.50
21.408.54	Sprühkopf mit Halterung	258.00
45.237.10	Probierhahn NW10	53.10
21.408.55	Probierhahn NW10 Zwickel	225.00
21.408.56	Zwickelspirale	130.00
45.735	Thermometer Ø 100 mm -10/+60 °C/Einschraubh.	91.00
45.238.25	Auslauf-Kugelhahn inox 1 "G IG x AG	67.90
45.374.15	Verschlusskappe inox 1 "G	15.70
45.321.25	Verschlusskappe inox NW25	30.50



Gärtank FD (Ø 440 - 820 mm)

Zur Vergärung grösserer Mengen Bier und die drucklose Getränke Lagerung empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank, Qualität 1.4301. Die spezielle 3d-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung. Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühl-aggregats vorbereitet. Der Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füssen.

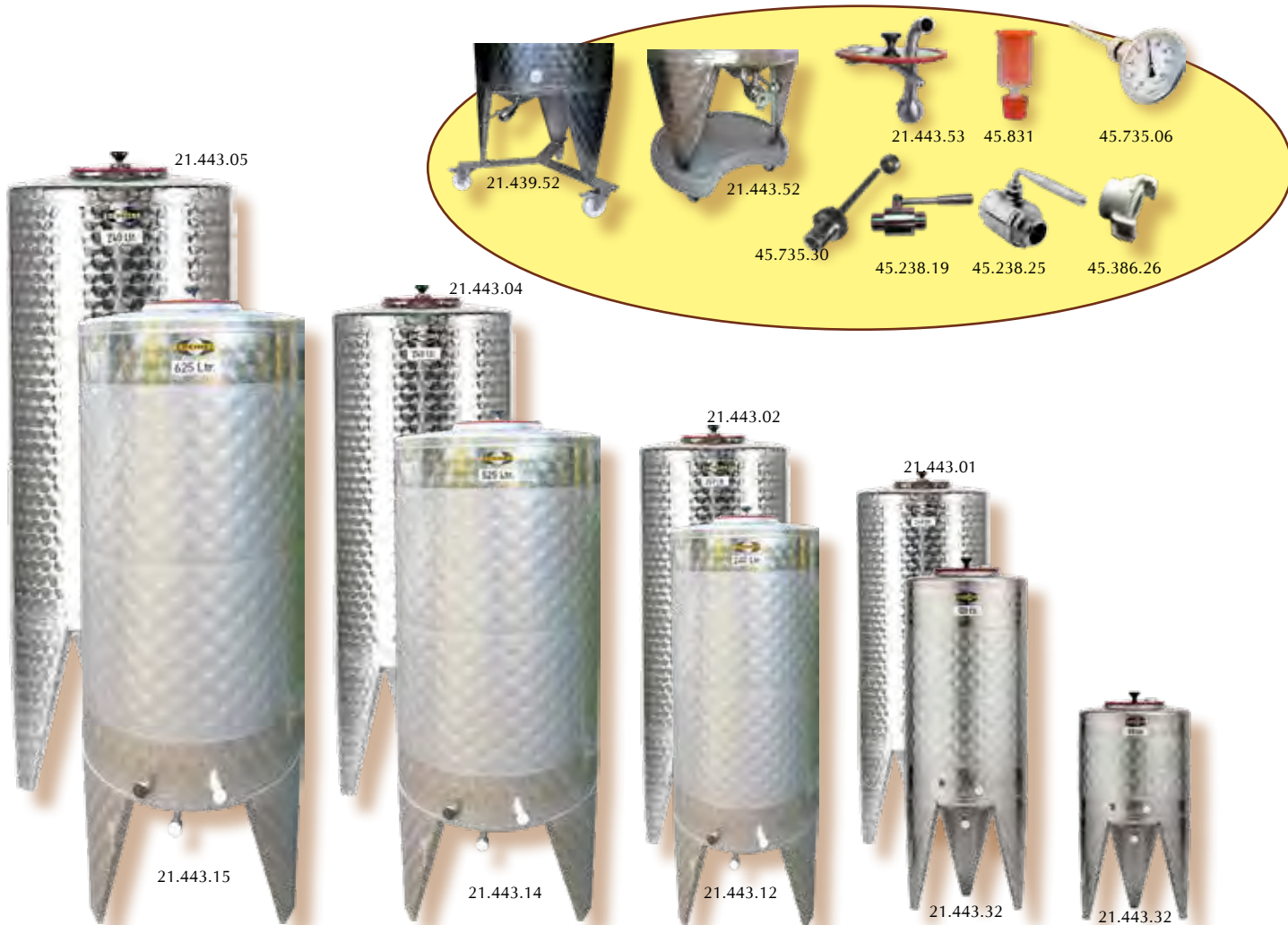


Serienmässige Ausrüstung

Gemäss Tabelle: Klarablauf / Totalablauf / Doppelmantel 2 x 1" G AG, Deckel Ø 200 mm mit Bohrung 38 mm Ø und abnehmbarer Kunststoff-Blindkappe zur Aufnahme von Gärspond mit Stopfen. Behälterboden gewölbt, Stutzen NW10 mit Blindkappe für Thermometer-Einschraubhülse.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Klarablauf	Restablauf	Doppelmantel	Preis CHF	
21.443.26	60	440	891	¾" G IG	¾" G IG	x	826.00	
21.443.01	100	440	1.141	¾" G IG	¾" G IG		460.00	
21.443.32	120	440	1.266	¾" G IG	¾" G IG	x	898.00	
21.443.02	240	550	1.524	¾" G IG	¾" G IG		575.00	
21.443.12	240	550	1.524	1" G AG	1" G AG	x	1.000.00	
21.443.03	330	630	1.538	1" G AG	1" G AG		670.00	
21.443.04	525	820	1.466	1" G AG	1" G AG		910.00	
21.443.14	525	820	1.466	1" G AG	1" G AG	x	1.290.00	
21.443.05	625	820	1.661	1" G AG	1" G AG		945.00	
21.443.15	625	820	1.661	1" G AG	1" G AG	x	1.515.00	
+ Zubehör, bitte separat bestellen:								
21.443.52	Rollsockel für Tank Ø 550 mm (Kunststoff)							124.00
21.439.52	Rollsockel für Tank Ø 630 mm (Edelstahl Rostfrei)							309.00
21.443.53	Deckel für CIP-Reinigung							492.00
45.238.19	Kugelhahn inox 3/4" G AG x AG							62.40
45.238.25	Kugelhahn inox 1" G IG x AG							67.90
45.831	Gärspond und Stopfen Ø 44/37 mm							8.10
45.386.26	GEKA-Kupplung inox 1" G IG x GEKA							22.10
45.735.06	Thermometer Ø 100 mm, -10/+60 °C							37.70
45.735.30	Einschraubhülse NW10 zu Thermometer/Temperatursonde							33.90

IG = Innengewinde,
AG = Aussengewinde



Konus-Gärtank FD-ZKG (Ø 440 - 820 mm)

Zur Vergärung grösserer Mengen Bier und die drucklose Getränkelagerung empfiehlt sich der Speidel-Edelstahl-Gärtank, Qualität 1.4301. Die spezielle 3d-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung. Für die Herstellung untergäriger Biere ist der Doppel-Kühlmantel für den Anschluss eines Kühl-aggregats vorbereitet. Der Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füssen.

**INOX
1.4301**

Serienmässige Ausrüstung

Gemäss Tabelle: Klarablauf / Totalablauf / Doppelmantel 2 x 1 "G AG, Deckel Ø 200 mm mit Bohrung 38 mm Ø und abnehmbarer Kunststoff-Blindkappe zur Aufnahme von Gärspund mit Stopfen. Behälterboden 60 ° Konus, Stutzen NW10 mit Blindkappe für Thermometer-Einschraubhülse.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Klarablauf	Restablauf	Doppelmantel	Preis CHF
21.403.30	30	350	830	¾"G IG	¾"G IG	x	760.00
21.403.01	60	350	1.150	¾"G IG	¾"G IG	x	880.00
21.403.02	120	550	1.255	1"G AG	1"G AG	x	1.810.00
21.403.03	240	550	1.675	1"G AG	1"G AG	x	1.980.00
21.403.04	625	820	2.044	1"G AG	1"G AG	x	2.580.00
+ Zubehör, bitte separat bestellen:							
21.443.52	Rollsockel für Tank Ø 550 mm (Kunststoff)						124.00
21.443.53	Deckel für CIP-Reinigung						492.00
45.238.19	Kugelhahn inox 3/4 " AG x AG						62.40
45.238.25	Kugelhahn inox 1 "G IG x AG						67.90
45.831	Gärspund und Stopfen Ø 44/37 mm						8.10
45.386.26	GEKA-Kupplung inox 1 "G IG x GEKA						22.10
45.735.06	Thermometer Ø 100 mm, -10/+60 °C						37.70
45.735.30	Einschraubhülse NW10 zu Thermometer/Temperatursonde						33.90

IG = Innengewinde,
AG = Aussengewinde



Gärei PE Speidel

Geeignet für die Vergärung von Bier, Wein und Most. Aus lebensmittelechtem Polyäthylen. Das Getränk kann sich während der Gärphase fließend bewegen: ergibt vielschichtigere und filigranere Biere und Weine. Die O₂-Permeabilität des Materials erlaubt einen gleichmässigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Gär- und Reifeprozess. Nach der Gärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

Seriennässige Ausrüstung: Klar- und Totalauslauf 1" G IG. Oberes Handloch NW200.

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Ø cm	Höhe cm	Preis CHF/1
21.309.01	Gärei PE Speidel	60 l	48	79	351.00
21.309.02	Gärei PE Speidel	250 l	76	120	461.00
21.309.06	Gärei PE Speidel	600 l	103	157	730.00
+ Optionen & Accessoires:					
21.443.52	Rollssockel PE zu Gärei 250 l				124.00
21.439.52	Rollssockel PE zu Gärei 600 l				309.00
21.443.53	CIP Deckel mit Reinigungskugel				492.00
45.831	Gärspond Ø 44/37 mm				8.10
45.238.24	Kugelhahn 1" G Aussengewinde (bitte davon 2 Stück pro Gärei bestellen)				64.70

Senior Profi



21.443.53

45.831

21.439.52

21.443.52

45.238.24

Junior Profi



Konustank PE Kellermeister

Idealer Behälter für die drucklose Gärung. Durch seine spezielle Konstruktion setzt sich die Hefe im Konus ab und kann geerntet und wiederverwendet werden. Am Klarablauf kann vergärtes Bier klar abgefüllt werden. Sein Deckel mit Tauchrand entspricht der Funktion eines Gärspundes, ein separater Gärspond ist nicht notwendig. Aus lebensmittelechtem Polyethylen. Durch die glatte Innenfläche besonders leicht zu reinigen.

Seriennässige Ausrüstung:

Klar- und Totalauslauf 3/4" Innengewinde. Inklusive 2 x Auslaufhahn, inklusive Thermometer.

Art.-Nr.	Artikel	Inhalt	Ø cm	Höhe cm	Preis CHF/1
21.310.30	Kellermeister	30 l	36	46	274.00
21.310.65	Kellermeister	65 l	40	61	337.00
21.310.90	Kellermeister	120 l	45	86	420.00

PE-Universalwanne



Universell einsetzbar. Der sehr stabile Behälter ist in einem Stück aus lebensmittelechtem PE-Material gefertigt. Dadurch können Sie ihn bedenkenlos als Transportbehälter für feste Lebensmittel, als Obstkiste oder Tresterwanne verwenden. Aber auch als Lager- oder Auffangwanne für Abfall oder Gefahrestoffe hervorragend geeignet. Gefüllt können Sie jeweils zwei Bottiche aufeinander stapeln, leer ist die Universalwanne fast unbegrenzt stapelbar.

Art.-Nr.	Inhalt l	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht kg	Preis CHF
21.307	200	1265	855	460	30	307.00

PE-Kippbottich

Für den schonenden Transport Ihres Traubengutes und anderer Früchte usw. PE UV-beständig, lebensmittelech. Innen glatt. Doppelwandig, daher sehr stabil. Mit Stapler von vier Seiten transportier- und kippbar.



Art.-Nr.	Inhalt l	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Gewicht kg	Preis CHF
21.305	800	1200	1000	1000	60	438.00
21.305.51	Abdeckhaube					122.00

Qualitätsstande aus GFK

Grün. Witterungs- und temperaturbeständig. Nicht für starke Laugen und Säuren, aus glasfaserverstärktem Polyesterharz. Lebensmittelverträglich.

Lieferbares Zubehör:

- Flachdeckel grau
- Lenkrollengestell verzinkt (2 Rollen mit Feststeller)
- Auslaufarmatur



Ständer						Flachdeckel				Lenkrollengestell		
Art.-Nr.	Inhalt l	Länge mm	Breite mm	Höhe mm	Preis CHF	Art.-Nr.	Länge mm	Breite mm	Preis CHF	Art.-Nr.	Lenkrollen Ø mm	Preis CHF
49.122.10	100	880	580	290	174.00	49.122.101*	890	590	136.00	49.122.102*	100	305.00
49.122.14	200	1.220	620	370	239.00	49.122.141*	1.230	640	158.00	49.122.142*	100	337.00
49.122.20	200	880	570	600	255.00	49.122.201*	890	590	136.00	49.122.202*	100	298.00
49.122.25	300	1.180	700	530	293.00	49.122.251*	1.200	720	157.00	49.122.252*	100	343.00
49.122.38	400	1.190	790	600	406.00	49.122.381*	1.200	800	207.00	49.122.382*	100	326.00
49.122.52	550	1.320	970	630	472.00	49.122.521*	1.340	890	200.00	49.122.522*	125	378.00
49.122.75	700	1.320	970	810	704.00	49.122.521*	1.340	890	200.00	49.122.752*	125	410.00
49.122.80*	1.100	1.620	1.190	810	850.00	49.122.801*	1.630	1.200	266.00	49.122.802*	150	650.00
49.122.92*	1.500	1.820	1.390	810	1.160.00	49.122.921*	1.830	1.400	860.00	49.122.922*	200	770.00
49.122.94*	2.200	2.110	1.480	930	1.760.00					49.122.942*	150	1.840.00

Zubehör zu GFK-Ständen

Art.-Nr.	Inhalt l	Preis CHF
45.369.20*	Einschraubgewinde MC ¾ "G (für Loch Ø 28 mm)	68.30
45.369.26*	Einschraubgewinde MC 1 "G (für Loch Ø 34 mm)	82.00
45.369.31*	Einschraubgewinde MC 1¼ "G (für Loch Ø 43 mm)	96.00
45.369.41*	Einschraubgewinde MC 1½ "G (für Loch Ø 49 mm)	102.00
45.215.19	Kugelhahn MC ¾ "G, 2 x IG	13.00
45.215.25	Kugelhahn MC 1 "G, 2 x IG	18.60
45.215.30	Kugelhahn MC 1¼ "G, 2 x IG	31.70
45.215.40	Kugelhahn MC 1½ "G, 2 x IG	44.80
45.370.14	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei ¾ "G, 2 x AG	12.20
45.370.15	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei 1 "G, 2 x AG	22.00
45.370.16	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei 1¼ "G, 2 x AG	33.10
45.370.17	Doppelnippel Edelstahl Rostfrei 1½ "G, 2 x AG	30.10
45.911	Rolle Teflonband	4.90
49.122.001	Reparaturset CEMO für Ständer	85.00

Art.-Nr.	Preis CHF	
50.116	Maiseschaukel rot, 42 cm	4.60
50.118	Maiseschaukel weiss, lebensmittelecht	64.50
50.119	Gabel lebensmittelecht, weiss	101.00
50.119.50	Gabel gekröpft, weiss	81.70



* nur auf Bestellung!



Zyl. Getränkekanne



49.120.51



45.231.12

Zur drucklosen Lagerung von Getränken etc. Edelstahl 1.4301. 2 Griffe. Flachboden und gewölbter Oberboden und Handöffnung / Schraubdeckel. Inkl. Hahn Messing verchromt. Ablass-Gewinde: 1/2 "G Innengewinde.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Ø Handloch mm	Ablass	Preis CHF
49.120.02	25	300	460	200	3/8 "G	96.00
49.120.04	50	370	600	200	3/8 "G	108.00
49.120.05	100	450	760	200	3/8 "G	177.00
49.120.51	Ersatzdichtung zu Deckel					8.90
45.231.12	Ablasshahn Edelstahl 1/2 "G					28.40

Viele weitere Behälter aus unserem Sortiment sehen Sie in unserem e-shop unter den Kapiteln 21 und 49.



Edelstahl-Universalfass

Dies ist ein sehr universeller Behälter. Praktisch für die Lagerung von Malz. Oder um etwas zu vergären. Mit hermetischem Deckel und Auslauf 3/4"G Innengewinde (mit Kunststoffstopfen). Inklusive dem orangefarbenen Entlüfter (mit Deckel), um einen Gärspund zu verwenden.

Art.-No.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Ablass	Preis CHF
49.131.15	15	280	350	3/4"G IG	222.00
49.131.30	30	350	400	3/4"G IG	239.00
49.131.01	45	350	550	3/4"G IG	249.50
49.131.60	60	350	700	3/4"G IG	262.00
49.131.02	95	440	680	3/4"G IG	300.00
49.131.03	120	440	880	3/4"G IG	335.00



Trichter Edelstahl

Edelstahl Rostfrei 1.4301. Bitte beachten Sie, dass die Form je nach Modell variieren kann.

Art.-Nr.	Ø mm	Ø Auslauf mm	Preis CHF
49.206.08	140	14	27.00
49.206.11	250	24	55.90
49.206.12	300	25	76.00
49.206.14	400	40	143.00

Eimer konisch Edelstahl

Eimer konisch Edelstahl 18/10 hochglänzend ohne Bodenreifen, Teilung 1 Liter, fugenlose Henkellaschen, schwere Qualität.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
49.103.10	Ø 30 cm, Höhe 25 cm, Inhalt 10 Liter	62.80

Trichter PE

Polyäthylen (PE); mit Rand und Sieb;

Art.-Nr.	Ø mm	Ø Auslauf mm	Sieb Ø mm	Preis CHF
49.205.65	150	15	75	3.40
49.205.71	210	21	75	3.30
49.205.75	250	25	105	6.00
49.205.80	300	30	105	8.90
49.205.85	350	25	105	16.20

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
45.831	Gärspund und Stopfen Ø 44/37 mm	8.10
45.233.19	Ablasshahn inox 3/4"G AG/Mutter	36.00
45.234.09	Ablasshahn Plastik, 3/4"G AG/Mutter	6.10
46.350	Thermometer zum Ankleben	3.50
45.911	Teflonband zum Abdichten	4.90

Ersatzteile:		
49.119.51	Oranger Deckel für Belüftung	4.40
49.131.003	Dichtung Ø 280 mm (pour 15 L)	16.40
49.131.001	Dichtung Ø 350 mm (30 L, 45 L, 60 L)	21.90
49.131.002	Dichtung Ø 440 mm (95 L, 120 L)	22.50

GETRÄNKEBEHÄLTER



Standardausführung
PE UV-beständig, lebensmittelecht.
Serienmässige Ausrüstung
Klar- und Totalauslauf mit Innengewinde.
Oberes Handloch NW200, mit Deckel.



21.443.52



65.401.25
65.401.90



45.831



69.607.01
SO2 5 %



45.238.19 45.238.24

Gärei PE

Geeignet für die Vergärung von Bier, Wein und Most.
Aus lebensmittelechtem Polyäthylen.

Das Getränk kann sich während der Gärphase fließend bewegen: ergibt vielschichtigere und filigranere Biere und Weine.

Die O₂-Permeabilität des Materials erlaubt einen gleichmässigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Gär- und Reifeprozess. Nach der Gärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	Anschlüsse (IG)	H mm	Gewicht kg	Preis CHF
21.309.01	60	480	2 x 3/4 "G IG	790	20	351.00
21.309.02	250	760	2 x 1 "G IG	1.200	20	461.00
21.309.03	600	1.300	2 x 1 "G IG	1.570	35	716.00
Art.-Nr.	Zubehör					Preis CHF
45.238.19	Ablasshahn 3/4 " Aussengewinde für Gärei 60 Liter					62.40
45.238.24	Ablasshahn 1 "G Aussengewinde für Gärei 250 Liter und Gärei 600 Liter					64.70
21.443.52	Rollsockel PE für Gärei 250 Liter					124.00
45.831	Gärspond mit Stopfen Ø 44/37 mm					8.10
65.401.25	Sperrflüssigkeit 250 ml					8.30

Getränkfass eckig PE



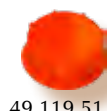
Farbe orange für Zubehör

Rechteckige Form. Für die drucklose Lagerung von ungefährlichen Flüssigkeiten. Aus PE weiss, leicht zu reinigen, geschmacksneutral

Lieferumfang: Handloch oben Ø 200 mm mit Deckel (ohne Verschlusskappe No. 49.119.51), Verschlusskappe am Auslauf, 2 Traggriffe (für den Transport der leeren Fässer).

Art.-No.	Inhalt	Preis CHF
49.119.06	Inhalt 60 l, L510/B350/H520 mm	52.80
49.119.10	Inhalt 100 l, L610/B400/H620 mm	79.00
49.119.20	Inhalt 200 l, L800/B490/H770 mm	148.00
49.119.30	Inhalt 300 l, L870/B570/H870 mm	182.00
49.119.50	Inhalt 500 l, L1100/B660/H1040 mm	353.00

Art.-No.	Zubehör / Ersatzteile	Preis CHF
49.119.51	Verschlusskappe	4.40
49.119.511	Dichtung Ø 46/38 x 4 mm zu Verschlussk.	2.70
49.119.52	Auslaufhahn PE NW10	5.10
49.119.53	Auslaufhahn PE NW15	5.90
49.119.54	Auslaufhahn Ms verchromt NW10 (Achtung: nicht für Fruchtsaft verwenden!)	16.40
49.119.541	Ersatzring 1/2 "G IG zu Auslaufhahn	7.90
45.231.12	Ersatzhahn 1/2 "G AG Edelstahl Rostfrei	29.00
49.119.531	Dichtung Ø 42/36 x 2.5 zu Auslaufhahn	1.20
49.119.55	Deckel Ø 200 mm, mit Dichtung	13.60
49.119.551	Dichtung Ø 180/7 mm zu Deckel Ø 200 mm	2.70
49.119.552	Ersatzgriff	5.80
45.831	Gärspond und Stopfen Ø 44/37 mm	8.10
65.401.25	Sperrflüssigkeit 250 ml	8.30
65.401.90	Sperrflüssigkeit 1.000 ml	19.20
69.607.01	SO ₂ -Lösung 5 % 1.000 ml	7.90



49.119.51
49.119.511



49.119.52
49.119.53



49.119.54
49.119.531



49.119.541



45.231.12



49.119.552



49.119.55
49.119.551



45.831



69.607.01



65.401.25
65.401.90





Mehrzweckfass rund PE



Polyäthylen weiss. Für die drucklose Lagerung von Maische, Getränken, Sauerkraut und Schnaps sowie für die Vergärung von Bier. Bei Schnapslagerung regelmässig Dichtung wechseln. Lieferumfang: Oben Weithalsöffnung NW 400 mm mit Weithalsdeckel Ø 400 mm und Gewindestutzen Ø 40 mm mit Verschlusskappe (zur Verwendung eines Gärspundes No. 45.831; bitte separat bestellen). 2 Traggriffe (zur Verwendung mit leeren Fässern). 1 Auslauf mit Gewindestutzen Ø 40 mm und Verschlusskappe.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Oeffnung Ø mm	Preis CHF
49.123.60	60	400	610	400	51.10
49.123.90	120	500	800	400	88.00

Art.-No.	Zubehör / Ersatzteile	Preis CHF
49.123.83	Ersatzdeckel Ø 400 mm (60/120 l)	33.20
49.123.831	Dichtung zu Deckel Ø 400 mm	4.40
49.123.98	Holzdeckel zweiteilig zu Speidel 60 l	26.00
49.123.99	Holzdeckel zweiteilig zu Speidel 120 l	29.00
Uebrigres Zubehör wie Getränkfass No. 49.119		



Getränkfass rund PE



Polyäthylen weiss. Für die drucklose Lagerung von Getränke und Schnaps sowie für die Vergärung von Bier. Bei Schnapslagerung regelmässig Dichtung wechseln. Lieferumfang: Obere Weithalsöffnung, 1 Weithalsdeckel mit Gewindestutzen, 1 Verschlusskappe für den Auslauf.

Verschlusskappe für den Deckel und Gärspund bitte immer separat dazu bestellen.

Art.-Nr.	Inhalt l	Ø mm	H mm	Oeffnung Ø mm	Preis CHF
49.123.12	12	250	350	100	22.60
49.123.30	30	350	450	125	28.50

Art.-No.	Zubehör / Ersatzteile	Preis CHF
49.123.81a	Ersatzdeckel Ø 100 mm (12 l), mit Dichtung	6.10
49.123.811	Dichtung Ø 95/7 mm zu Deckel Ø 100 mm	2.10
49.123.82	Ersatzdeckel Ø 125 mm (30 l), mit Dichtung	7.90
49.123.821	Dichtung Ø 120/4 mm zu Deckel Ø 125 mm	1.90



Art.-No.	Zubehör / Ersatzteile	Preis CHF
49.119.51	Verschlusskappe für Auslauf und Deckel	4.40
49.119.511	Dichtung Ø 46/38 x 4 mm zu Verschlussk.	2.70
49.119.52	Auslaufhahn PE NW10	5.10
49.119.53	Auslaufhahn PE NW15	5.90
49.119.54	Auslaufhahn Ms verchromt NW10 (Achtung: nicht für Fruchtsaft verwenden!)	16.40
49.119.541	Ersatzring ½ "G IG zu Auslaufhahn	7.90
45.231.12	Ersatzhahn ½ "G AG Edelstahl Rostfrei	28.40
49.119.531	Dichtung Ø 42/36 x 2.5 zu Auslaufhahn	1.20
49.119.552	Ersatzgriff	5.80
45.831	Gärspond und Stopfen Ø 44/37 mm	8.10
65.401.25	Sperrflüssigkeit 250 ml	8.30
65.401.90	Sperrflüssigkeit 1.000 ml	19.20
69.607.01	SO2-Lösung 5 % 1.000 ml	7.90

GETRÄNKEBEHÄLTER

PE-Weithalsfässer blau, zylindrisch

Robustes PE-Kunststoff-Fass zum Einlegen von Obst und Früchten, zum Maischen von Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Birnen usw., auch für Abfälle und Transporte. Deckel mit solidem Metallspannring. Im geschlossenen Zustand ist das Fass völlig luftdicht. Ausführung ohne Anschlüsse.



49.113.041 49.113.031
49.113.071 49.113.061

Art.-Nr.		Preis CHF
49.113.03	Inhalt 30 l , Ø 320 mm / H 470 mm Fass mit 2 Handgriffen	16.30
49.113.04	Inhalt 30 l , Ø 320 mm / H 470 mm Fass mit 2 Handgriffen und Loch im Deckel zur Platzierung eines Gärspundes 45.831	21.10
49.113.06	Inhalt 60 l , Ø 400 mm / H 610 mm Fass mit 2 Handgriffen	24.50
49.113.07	Inhalt 60 l , Ø 400 mm / H 610 mm Fass mit 2 Handgriffen und Loch im Deckel zur Platzierung eines Gärspundes 45.831	24.50
49.113.12	Inhalt 120 l , Ø 500 mm / H 800 mm	38.40
49.113.22	Inhalt 220 l , Ø 600 mm / H 990 mm	92.00
Zubehör:		
45.831	Gärspund und Stopfen Ø 44/37 mm	8.10
Ersatzteile:		
49.113.031	Ersatzdeckel für 30 l-Fass ohne Loch	5.00
49.113.041	Ersatzdeckel für 30 l-Fass mit Loch	9.00

Werkzeuge, die das Leben erleichtern

Art.-Nr.		Preis CHF
45.510	Wasserpistole für Schlauch ID 19 mm	60.90
48.103	Wasserdichte Schürze 110 cm	88.00
50.118	Maischschaufel weiss, lebensmittelecht	64.50
50.120.01	Maischestößel Edelstahl L = 1500 mm	169.00
50.120.02	Maischestößel Edelstahl L = 2000 mm	179.00
50.120	INOX 1.4301	



PE-Weithalsfässer blau, eckig

Robustes PE-Kunststoff-Fass zum Einlegen von Obst und Früchten, zum Maischen von Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen, Birnen usw., auch für Abfälle und Transporte. Deckel mit solidem Metallspannring. Im geschlossenen Zustand ist das Fass völlig luftdicht. Ausführung ohne Anschlüsse.

Art.-Nr.		Preis CHF
49.114.03	Inhalt 30 l , 285 x 285 mm / H 510 mm Fass mit 2 Handgriffen	16.10
49.114.06	Inhalt 60 l , 360 x 360 mm / H 620 mm Fass mit 2 Handgriffen	23.70
49.114.12	Inhalt 125 l , 510 x 380 mm / H 900 mm	38.10

Porto sparen und die Ware selber in Rümikon abholen. Auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten: im Abholcontainer.



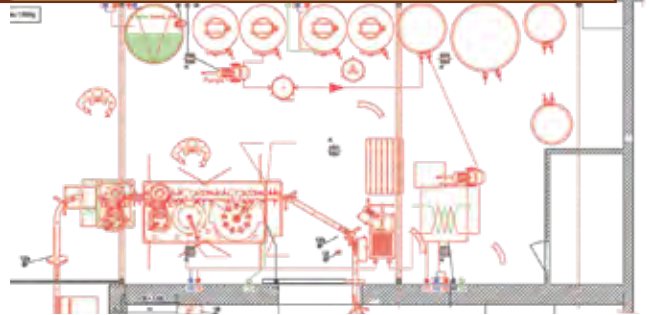
Kühlung

Senior Profi



Unsere Ingenieure beraten Sie gerne und helfen Ihnen, das geeignetste Gerät auszusuchen!
Rufen Sie an: 044 806 80 80

Dieter Baldinger
MSc Masch. Ing. ETH



Mögliche Arten der Kühlung:

1 Most im direkten Kreislauf

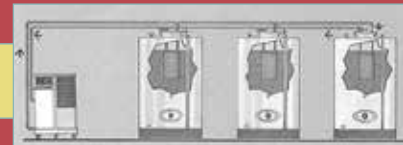
2



Kühlen/Wärmen mittels Wasser im Doppelmantel

3

Kühlen/Wärmen mit Wasser in Wärmetauscherplatten



45.386.25

* als Durchlaufkühler einsetzbar
** als Durchlaufkühler/-erwärmer einsetzbar

Kühlwasser-Rückkühler CHILLY

Der kompakte, anschlussbereite, mobile Kühlwasser-Rückkühler. Inkl. Wassertank, Kreislumppe. Chilly Max mit Heizstab zur Erwärmung. Luftgekühlt. Option: Ueberlaufschutz (Art.-No. 25.335.51)
Bitte beachten Sie den Hinweis betreffend des elektrischen Anschlusses!

Kreyer Modell	Chilly 25	Chilly 35	Chilly 45	Chilly Max 50
Leistung kW (Luft 32/Wasser 15 °C)	2.45	3.56	4.52	6.4
Wasserinhalt l	18	30	30	26
Stromversorgung	230 V	230 V	230 V	400 V
Modell Standard (ab +10 °C)				
Artikel-Nummer	25.335.25	25.335.35	25.335.45	-
Preis CHF	3.350.00	3.890.00	4.290.00	-
Modell Low-Temperature (ab -10 °C)				
Artikel-Nummer Low Temp.	25.335.26	25.335.36	25.335.46	25.337.05
Preis CHF Low Temp.	4.260.00	4.650.00	5.295.00	auf Anfrage



Art. No.: 25.335

Art. No.: 25.337

Elektrischer Anschluss des Chilly:

Mittels eines Steckers T23 230 V, 16 A (rechteckige Stiften). Dieser passt in Dosen bzw. Kupplungen des Typs T23 und T25. Lassen Sie diese Installation durch den Fachmann ausführen!



Temperaturregler FERMFIX

Der Gärtemperaturregler FERMFIX wird am Tank mittels einer Tauchschafthülse montiert. Er dient zur Kontrolle des Gärprozesses. Er lässt sich direkt am Tank bedienen.

Art. No.	Artikel	Preis CHF
25.811.10	Temperaturregler mit Stecker, ohne Hülse	225.00
25.811.11	Anschlussdose für Stecker	113.50
25.811.51	Hülse	47.80



25.811.11

25.811.10

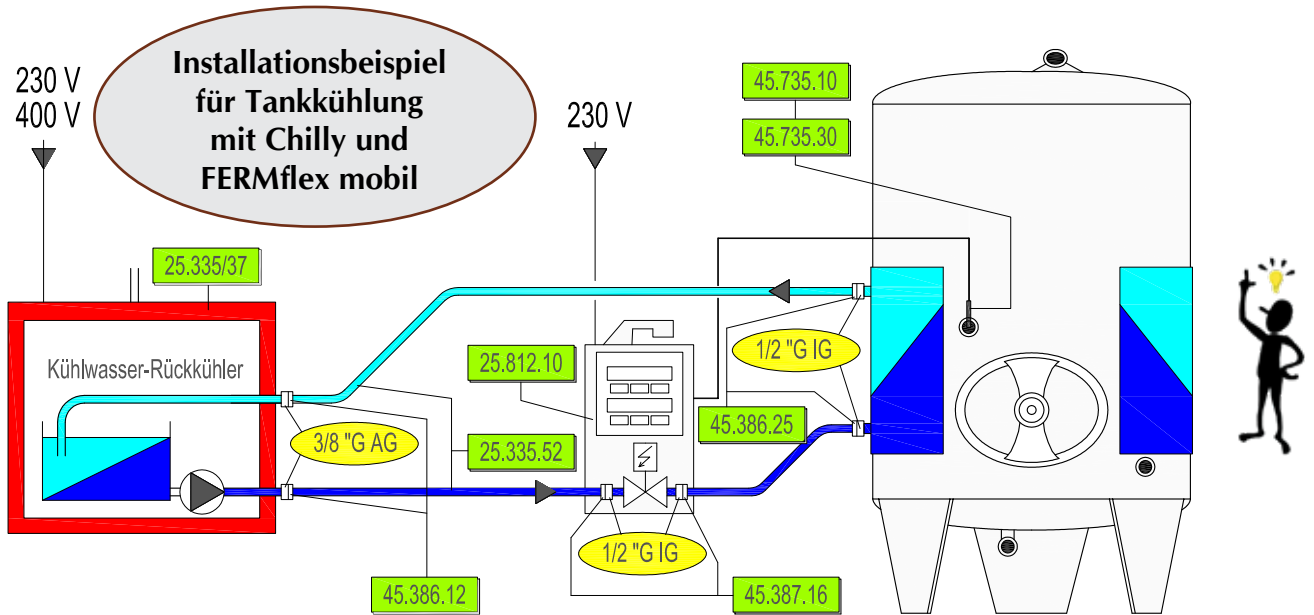
25.811.51

Temperaturregler FERMFLEX

Der Gärtemperaturregler FERMFLEX wird am Tank bzw. in Tanknähe aufgehängt. Er dient zur Kontrolle des Gärprozesses. Er lässt sich direkt am Tank bedienen.

Art. No.	Artikel	Preis CHF
25.812.10	Temperaturregler FERMFLEX mobil (komplett mit Temperaturfühler, 8 m Kabel, Magnetventil mit Stecker, Schmutzfänger, Trafo für Netzanschluss 230 V). Gewinde 2 x 1/2 " IG.	398.00



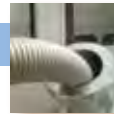


Auswahlhilfe für Ihre Kreyer-Anlage: <i>sélection de votre installation Kreyer:</i>	Einsatz / Application		Bauform / Construction	
		nur kühlen / réfrigérer	mobil / mobile	stationär / fixe
		kühlen und wärmen / réfrigérer et chauffer	Kreyopack*	Chilly
			Chilly Max MCK 50 - 110 SR**	MCK 141 - 641 NCEP-91 etc. NCEP-552 etc

Wärmetauscher-Schlauch B

Wärmetauscherschlauch Edelstahl Rostfrei zum Einlegen in Behälter. Polierte Oberfläche. 2 Gewinde-Anschlüsse 1/2" G AG.

Art. No	Modell	Ø mm	Länge m	Oberfläche m2	Gebindegrösse l	Preis CHF
25.336.11	B06	35	0.6	0.11	≤ 500 l	179.00
25.336.12	B15	35	1.5	0.25	≤ 1.000 l	161.00
25.336.13	B25	35	2.5	0.40	≤ 1.500 l	207.00
25.336.14	B35	35	3.5	0.55	≤ 2.000 l	264.00
25.336.15	B50	35	5.0	0.75	≤ 3.000 l	268.00
25.336.18	B80	35	8.0	1.20	≤ 4.500 l	399.00



Wärmetauscher-Schlauch für Spundloch NW 50

Wärmetauscherschlauch Edelstahl Rostfrei zum Einlegen in Behälter. Polierte Oberfläche. 2 Gewinde-Anschlüsse 1/2" G AG.

Art. No	Modell	Ø mm	Länge m	Oberfläche m2	Gebindegrösse l	Preis CHF
25.336.19		35	3 m	0.525	≤ 2000 l	421.00



Wärmetauscherplatten D

Wärmetauscherplatte Edelstahl Rostfrei zum Einhängen in bestehende Behälter. Polierte Oberfläche. 2 Gewinde-Anschlüsse 1/2" G AG, nur auf Bestellung, lange Lieferfrist

Art. No	Modell	Abmessung	Abmessung C	Oberfläche m2	Preis CHF / 1
25.333.06	E-270	270 x 600	210	0.32	263.00
25.333.08		270 x 800	210	0.43	294.00
25.333.10		270 x 1.000	210	0.54	273.00
25.333.12		270 x 1.200	210	0.65	335.00
25.333.14		270 x 1.400	210	0.76	322.00
25.333.16		270 x 1.600	210	0.86	345.00
25.333.18		270 x 1.800	210	0.97	370.00
25.333.20		270 x 2.000	210	1.08	394.00
25.333.51	Montageflansch Platte pro Wärmetauscherplatte braucht es davon 2 Stück!				55.30
25.812.54	Tauschschafthülse für Sonde L = 2 m				82.00



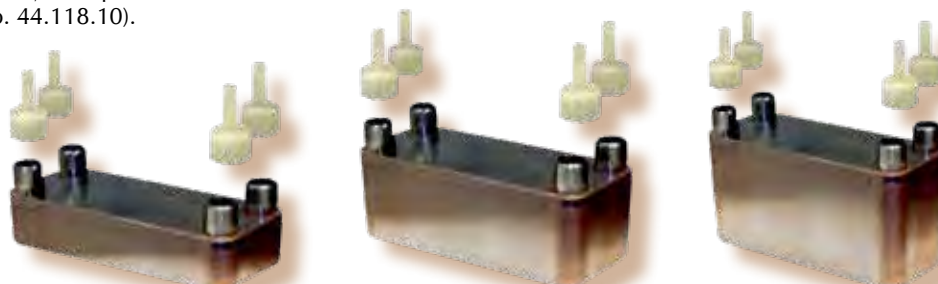
25.812.54



Wärmetauscher

Plattenwürzekühler

Sehr kompakter und handlicher Plattenwärmetauscher zum professionellen Herunterkühlen Ihrer Bierwürze. Bierdurchleitung mittels Schwerkraft; Kaltwasser ab Hahn. Zweck: die Einweiss-Ausfällung wird nicht unterbrochen und die schnelle Abkühlung reduziert die Infektionsgefahr. Leicht zu bedienen und zu reinigen. Mässiger Wasserverbrauch. Absolut unentbehrlich für alle Bierbrauer die Qualität anstreben! Lieferumfang: Plattenkühler, 4 Kunststoff-Schlauchtüllen 3/4" G IG x Tülle Ø 12 mm, z. B. passend für den Silikonschlauch 10 x 14 mm (Art.-No. 44.118.10).



Art.-No.	Artikel	Anzahl Platten	Anschlüsse Bier	Anschlüsse Wasser	Leistung	Preis CHF/1
25.381.12	Plattenwürzekühler	12	3/4" G AG	3/4" G AG	20 l 80/20 °C in ca. 10 min.	65.50
25.381.24	Plattenwürzekühler	24	3/4" G AG	3/4" G AG	20 l 80/20 °C in ca. 6 min.	108.00
25.381.36	Plattenwürzekühler	36	3/4" G AG	3/4" G AG	20 l 80/20 °C in ca. 4 min.	112.00

Schlauchraccord Zoll, PE

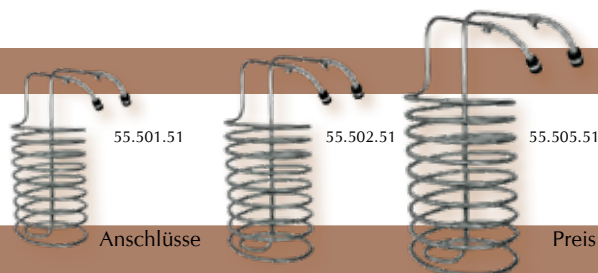
Passend zu Würzekühler Art.-No. 25.381 und Silikonschlauch Ø 12 x 16 mm, Art.-No. 44.118.12.

Art.-Nr.	Gewinde	Ø Tülle	für Øi Schlauch	Preis CHF
45.131.19	3/4" G IG	13 mm	12 mm	7.40



Würzekühler

Edelstahl-Würzekühler passend in zyl. Gefässe.
Rohr Ø 11 x 0.5 mm.
Mit 2 Anschlüssen Gardena (Vaterstück).



Art.-No.	Artikel	Ø aussen cm	Höhe cm Wendel	Anschlüsse	Preis CHF/1
55.501.51	Würzekühler	16	15	2 x Gardena (Vaterstück)	84.00
55.502.51	Würzekühler	19.5	28	2 x Gardena (Vaterstück)	104.00
55.505.51	Würzekühler	25.5	36	2 x Gardena (Vaterstück)	214.00



Unser Laden-Team
in Rümikon berät
Sie gerne!

Pumpen

Senior Profi



Kreiselpumpe EEM20

Bronze; für klare Getränke; Motor 230 V; mit Handgriff; für Schlauch Ø19 mm. Temperatur max. 40 °C.

Art.-Nr.	Typ	Druck	Leistung	Gewinde	Motor	Preis CHF
22.117	Standard	2.0 bar	1.800 l/h	-	0.37 kW	149.00



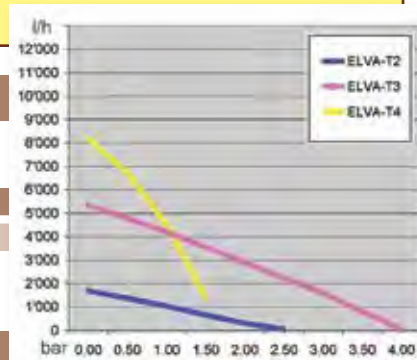
ELVA-T3/T4

ELVA-T2

Kreiselpumpe ELVA-T

Gehäuse und Laufrad Inox 1.4301; für klare Getränke; mit Handgriff; By-Pass; 2 Aussengewinde (T2 3/4 "G, T3 und T4 1"G . Temperatur max. 80 °C.

Art.-Nr.	Typ	Druck	Leistung	UpM	Motor	Volt	Preis CHF
22.120	ELVA-T2	2.0 bar	1600 l/h	2800	0.37 kW	230	580.00
22.122	ELVA-T3	3.0 bar	5000 l/h	2800	1.50 kW	230	838.00
22.123	ELVA-T4	1.5 bar	7000 l/h	1400	0.90 kW	230	975.00



Schichtenfilter

Schichtenfilter 40 x 40 cm CF

Preisgünstiges Modell: Struktur aus Stahl, verkleidet mit Edelstahl Rostfrei. Gestell für max. 24 Noryl-Elemente. Fahrbar. Passende Kreiselpumpe: Art.-No. 22.122.

Art.-No.		Preis CHF
23.105.21	CF-Filter-20 für 24 Filterschichten 40/40 cm. Ausgerüstet mit Filterelementen aus Noryl. Leistung max. ca. 2.700 l/h.	4.990.00
23.105.31	CF-Filter-30 für 34 Filterschichten 40/40 cm. Ausgerüstet mit Filterelementen aus Noryl. Leistung max. ca. 4.000 l/h.	4.750.00
+ Optionen/Ersatzmaterial:		
23.105.93	2 Verbindungsleitungen	180.00
23.105.94	Verlängerung	140.00
23.105.91	Filterelement Noryl	76.00
23.105.92	Endelement Noryl	79.00
23.105.98	Kit zur Doppelfiltration	318.00



23.105.21 +
23.105.93

Senior Profi



23.105.21 +
23.105.93 +
23.105.98

Filterschichten ELVAcad 40 x 40 cm

Pakete zu 25 Stück; Kartons zu 100 Stück

Art.-Nr.	Typ	Format cm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF/1 bei	
					25 Stk	100 Stk
61.142.90	ELVAcad E3	□ 40/40	grob	Most	1.90	1.65
61.142.70	ELVAcad E7	□ 40/40	grob	Klärfilter	2.05	1.80
61.142.30	ELVAcad E10	□ 40/40	grob	Klärfilter	2.05	1.80
61.142.10	ELVAcad E15	□ 40/40	fein	Klärfilter	2.10	1.80
61.102.04	LVAcad Super	□ 40/40	steril	Entkeimung	2.40	2.10

ELVAcad:
Hochleistungsmaterial aus
europäischer Herstellung.



Schichtenfilter 20 x 20 cm mit Pumpe

Preisgünstiges Modell: Struktur und Pumpe Edelstahl Rostfrei. Filterelemente aus Kunststoff. Kreiselpumpe 230 V, Anschlüsse 1 "G AG.

Art.-Nr.		Preis CHF
23.132	Für 20 Filterschichten 20/20 cm. Fahrbar. Pumpe auch separat verwendbar. Leistung max. ca. 600 l/h.	1.040.00
23.133	Für 10 Filterschichten 20/20 cm. Tragbar. Pumpe auch separat verwendbar. Leistung max. ca. 250 l/h	794.00
+ Optionen/Ersatzmaterial:		
23.130	Filterelement Kunststoff	26.20
23.130.52	Endelement (an Festplatte)	26.20
23.130.53	Endelement (an mobiler Platte)	26.20



23.130.51



23.130.52



23.130.53



23.132

23.133

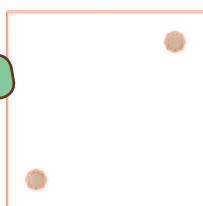
Junior Profi

Senior Profi





Junior Profi



Junior Profi



Starter plus



Filterschichten ELVAcards 20 x 20 cm

Pakete zu 25 Stück; Kartons zu 400 Stück

Art.-Nr.	Typ	Format cm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF/1 bei	
					25 Stk	100 Stk
61.141.90	ELVAcards E3	□ 20/20	grob	Most	0.75	0.65
61.141.70	ELVAcards E7	□ 20/20	grob	Klärfilter	0.75	0.65
61.141.30	ELVAcards E10	□ 20/20	grob	Klärfilter	0.80	0.70
61.141.10	ELVAcards E15	□ 20/20	fein	Klärfilter	0.80	0.70
61.141.04	ELVAcards Super	□ 20/20	steril	Entkeimung	0.90	0.75

Schichtenfilter Super-Jet 20 x 20 cm

Für 3 Filterschichten. Komplett mit Pumpe Flow Jet 230 V und Filtergehäuse. Leistung max. ca. 100 l/h., Schlauchtüllen für Schlauch Øi 10 mm. Ohne Filterschichten (No. 61.136; bitte separat bestellen).

Art.-No.	Preis CHF
23.142.03 Schichtenfilter Super-Jet	577.00

Filterschichten ELVAcards für Super-Jet

Mit 2 Löchern. Pakete zu 25 Stück.

Art.-Nr.	Typ	Format cm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF/1 bei	
					25 Stk	100 Stk
61.136.70	ELVAcards E7	Super-Jet	grob	Klärfilter	1.00	0.80
61.136.10	ELVAcards E15	Super-Jet	fein	Klärfilter	1.10	0.90
61.136.04	ELVAcards Super	Super-Jet	steril	Entkeimung	1.15	1.00

Schichtenfilter Mini-Jet

Für 3 Filterschichten. Komplett mit Pumpe Flow Jet 230 V und Filtergehäuse. Ohne Filterschichten. Leistung max. ca. 60 l/h. Kreiselpumpe 230 V, Schlauchtüllen für Schlauch Øi 10 mm.

Art.-No.	Preis CHF
23.140 Schichtenfilter Mini-Jet	261.00

Filterschichten ELVAcards für Mini-Jet

Mit 2 Löchern. Pakete zu 3 Stück.

Art.-Nr.	Typ	Format cm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF/1 bei	
					3 Stk	30 Stk
61.135.70	ELVAcards E7	Mini-Jet	grob	Klärfilter	1.00	0.85
61.135.10	ELVAcards E15	Mini-Jet	fein	Klärfilter	1.00	0.85
61.135.04	ELVAcards Super	Mini-Jet	steril	Entkeimung	1.50	1.25

Schichtenfilter Vinamat

Für 2 Filterschichten Ø 22 cm. Arbeitet batch-weise: 5 l Unfiltrat in den Behälter füllen, verschliessen und mittels Druckpumpe durch den Filter drücken. Komplett mit Schlauchset. Ohne Filterschichten. Leistung max. ca. 30 l/h.

Art.-No.	Preis CHF
23.124 Schichtenfilter Vinamat	201.00

Filterschichten ELVAcards Ø 22 cm für Vinamat

Pakete zu 25 Stück

Art.-Nr.	Typ	Format cm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF/1 bei	
					25 Stk	100 Stk
61.150.90	ELVAcards E3	Ø 22 cm	grob	Vorfilter	1.00	0.85
61.150.70	ELVAcards E7	Ø 22 cm	grob	Klärfilter	1.00	0.85
61.150.30	ELVAcards E10	Ø 22 cm	grob	Klärfilter	1.00	0.85
61.150.10	ELVAcards E15	Ø 22 cm	fein	Klärfilter	1.05	0.90
61.150.04	ELVAcards Super	Ø 22 cm	steril	Entkeimung	1.30	1.05

Modulfilter

Senior Profi

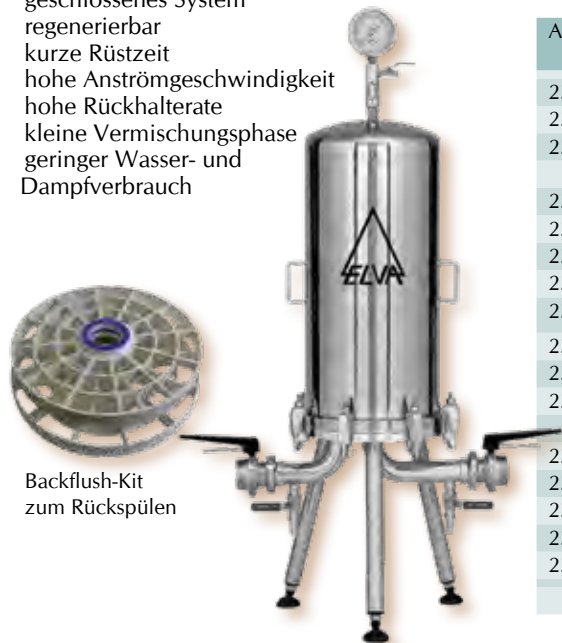


Modulfilter ELVA-Lapis

Dieses geschlossene Filtersystem bietet sich an als interessante Alternative zur Schichtenfiltration. Durch Optimierung der verschiedenen Filtrationen können Kosten gespart werden.

Die Vorteile dieses Systems sind:

- geschlossenes System
- regenerierbar
- kurze Rüstzeit
- hohe Anströmgeschwindigkeit
- hohe Rückhalterate
- kleine Vermischungsphase
- geringer Wasser- und Dampfverbrauch



Backflush-Kit zum Rückspülen

Konzept:

Um den unterschiedlichen Anforderungen Rechnung zu tragen, stehen Filtertypen zur Aufnahme von 1 - 4 Modulen SEITZ-SUPRADisc® II Ø 284 mm (12 " ; Filterfläche 1.8 m²) bzw. Ø 410 mm (16 " ; Filterfläche 5 m²) zur Verfügung.

Art.-No.	Modell	Anschlüsse DIN IG/AG	Anzahl Module	Leistung L/h*	Preis CHF
23.803.20	Lapis 12-2	40	2 x 12 "	720 - 6.120	5.500.00
23.803.30	Lapis 12-3	40	3 x 12 "	1.080 - 9.180	5.700.00
23.803.40	Lapis 12-4	40	4 x 12 "	1.440 - 12.240	5.900.00
+ Optionen					
23.803.201	Bypass mit 2 Scheibenventilen				890.00
23.803.202	Ablassventil				165.00
23.803.21	Backflush-Kit für Lapis 12-2				306.50
23.803.31	Backflush-Kit für Lapis 12-3				515.00
23.803.41	Backflush-Kit für Lapis 12-4				620.00
23.804.20	Lapis 16-2	50	2 x 16 "	2.000 - 17.000	6.220.00
23.804.30	Lapis 16-3	50	3 x 16 "	3.000 - 25.500	6.480.00
23.804.40	Lapis 16-4	50	4 x 16 "	4.000 - 34.000	6.550.00
+ Optionen:					
23.804.201	Bypass mit 2 Scheibenventilen				990.00
23.804.202	Ablassventil				185.00
23.804.21	Backflush-Kit für Lapis 16-2				342.00
23.804.31	Backflush-Kit für Lapis 16-3				618.00
23.804.41	Backflush-Kit für Lapis 16-4				

* 20 - 1.700 l/m² min (je nach Klärschärfe)

Das einzige rückspülbare Modul im Markt!

Filtermodule SEITZ-SUPRADisc® II

Tiefenfiltermodule zum Filtergehäuse ELVA Lapis

- die Module SEITZ-SUPRADisc® II sind alle rückspülbar
- hohe Anströmung pro m²
- kurze Rüst- und Reinigungszeiten
- mechanisch stabil
- das Modul wird als gebrauchsfertige Einheit geliefert und braucht nach Benetzung nicht nachverpresst zu werden
- geschlossenes System; keine Tropfverluste



in der Getränkefiltration gebräuchliche Module:

SEITZ-SUPRADisc® II - 12 "

Format Ø 284 mm 1.8 m ²		1 Stück/Karton					Rabatt :
	Hochleistungsmodule			Hochleistungs-Entkeimungsmodule			Grundpreis : 1 Stück
Typ	SD II K300	SD II K200	SD II K100	SD II KS80	SD II KS50	SD II EK	> = 10 Stück: 10 %
Art.-No.	61.510.30	61.510.20	61.510.10	61.510.08	61.510.05	61.510.04	Abschlüsse: gemäss Angebot
Preis CHF/1	199.00	199.00	211.00	211.00	211.00	219.00	standard: C-Adapter. Lieferbar ab Lager Rümikon oder ab Werkslager

SEITZ-SUPRADisc® II - 16 "

Format Ø 410 mm 5.0 m ²		1 Stück/Karton					Rabatt :
	Hochleistungsmodule			Hochleistungs-Entkeimungsmodule			Grundpreis : 1 Stück
Typ	SD II K300	SD II K200	SD II K100	SD II KS80	SD II KS50	SD II EK	> = 10 Stück: 10 %
Art.-No.	61.511.30	61.511.20	61.511.10	61.511.08	61.511.05	61.511.04	Abschlüsse: gemäss Angebot
Preis CHF/1	392.00	392.00	392.00		417.00	421.00	standard: C-Adapter. Lieferbar ab Lager Rümikon oder ab Werkslager

Baugrössen	Ø 410 mm - 16 " - 5.0 m ² - 40 Schichten Ø 284 mm - 12 " - 1.8 m ² - 32 Schichten
Schichtentypen	Ø 410 mm - 16 " - K-Serie Ø 284 mm - 12 " - K-Serie
Adapter	C = Flachdichtung (= standard) S = Doppel-O-Ring
Rückspülbar	bis zum max. zulässigen Differenzdruck (in Fremdgehäuse max. 0.5 bar) 12 " : mit Rückspülplatten
zulässiger Differenzdruck	gemäss Betriebsanleitung
Filtermedium / Stützaufbau	SEITZ-Filter-schichten / Polypropylen



Kerzenfilter

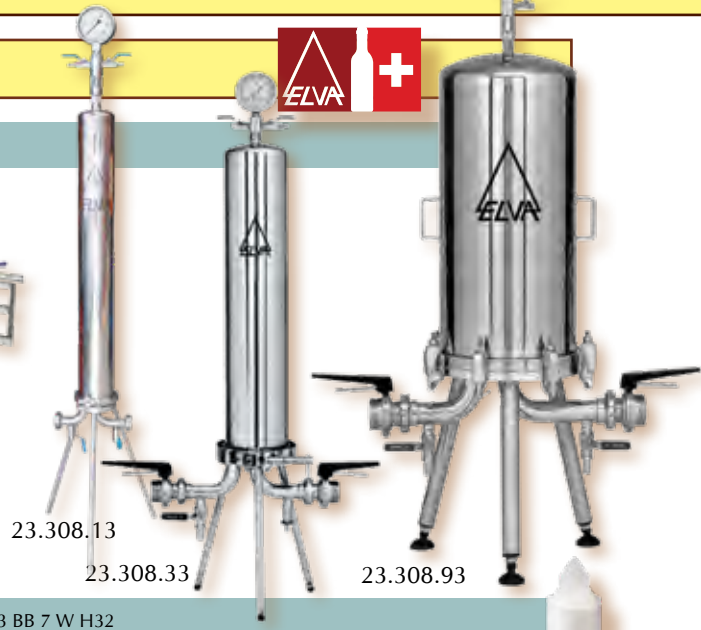
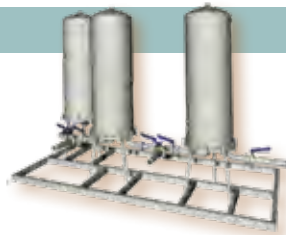
Senior Profi



Kerzenfilter ELVA-Saphir

Zur Aufnahme von Filterkerzen 30" = 750 mm, inkl. Manometer, Entlüftungseinheit. Adapter P7.

Wir liefern Einzelfilter oder komplette, massgeschneiderte Filteranlagen aus dem Hause ELVAmac SA.



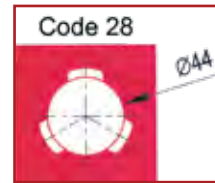
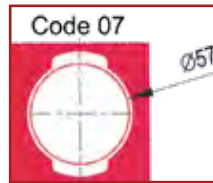
Art.-No.	Ausführung	Anschlüsse DIN AG/AG	Anzahl Kerzen	Leistung l/h*	Preis CHF
23.308.13	Saphir 750-01	25	1	900	1.750.00
23.308.33	Saphir 750-03	40	3	2.700	2.950.00
23.308.53	Saphir 750-05	40	5	4.500	3.550.00
23.308.83	Saphir 750-08	40	8	7.200	4.450.00
23.308.93	Saphir 750-12	50	12	10.800	

*Richtwert

Endfilterkerze Pall® BB für Bier

Code AB 3 BB 7 W H32

- die neue Endfilterkerze für die Abfüllfiltration von Bier
- PES (Polyethersulfon)-Membran
- max. 1000 l/h bei 30"
- ABSOLUT
- gut benetzbar



Format	750 mm (30")
Porosität	Art.-No.
0.45 µm (07)	61.626.31
0.45 µm (28)	61.626.36
Preis CHF/1	503.00
Prix CHF/5	464.00/1

Lagerware:
Adapter 07
Werkslager:
ganzes Programm inkl. Länge 1000 mm (40")

Adapter unten:
Code 07:
Ø 57 mm / 2 Bajonette / 2 O-Ringe 226 (PALL-Standard)

Adapter unten:
Code 28 (41):
Ø 44 mm / 3 Bajonette / 2 O-Ringe 222 (z.B. Sartorius)

Abscheiderate	absolut
Sterilisation	bis 125°C Dampf, Heisswasser, gemäss Bedienungsanleitung
Differenzdruck und Temperatur in Filtrationsrichtung	bis 40°C - max. 500 kPa (5 bar) - bis 80°C - max. 300 kPa (3 bar)
Filtermedium / Filteraufbau	Polyethersulfon-Membrane / Polypropylene
Regeneration	In Filtrationsrichtung

Unterdruck-Kerzenfilter ENOL-Tandem

Filtergerät passend zum Unterdruckfüller ENOLmatic Art.-No. 04.315. Für 1 Filterkerze 250 mm; ohne Filterkerzen. Keine Pumpe erforderlich: der Unterdruckfüller saugt das Unfiltrat durch die Filterkerze, worauf dieses zum Füller gelangt.

Art.-Nr.	Preis CHF
23.306 Filter ENOL-Tandem	157.00



Filterkerzen ENOL

Passend zu den Kerzenfiltern Art.-No. 23.305 und 23.307.



Art.-Nr.	Material	Porengrösse µm	Feinheit	Einsatz	Preis CHF
61.654.01	Kunststoff	0.25	extrem fein	Destillate	84.00
61.654.02	Kunststoff	0.5	sehr fein	Weinstilfiltr.	59.50
61.654.03	Kunststoff	1	fein	Feinfiltration	59.10
61.654.04	Kunststoff	5	grob	Vorfiltration	58.60
61.654.11	inox	5	grob	Oel, Liqueur	211.00
61.654.12	inox	10	grob	Fruchtsaft	194.00
61.654.13	inox	50	grob	Fruchtsaft	201.00

Unterdruck-Kerzenfilter ENOL-Master

Filtergerät passend zum Unterdruckfüller ENOL master Art.-No. 04.316. Für 3 Filterkerzen 250 mm; ohne Filterkerzen. Keine Pumpe erforderlich: der Unterdruckfüller saugt das Unfiltrat durch die Filterkerze, worauf dieses zum Füller gelangt.

Art.-Nr.	Preis CHF
23.307 Filter ENOL-Master	497.00



Desinfektionsmittel für Filterkerzen ENOL

Dose zu 250 ml; Bedienungsanleitung beachten!

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
66.116	Desinfektionsmittel	15.80



Papier- und Anschwemmfilter

Junior Profi

Starter plus

Filtertrichter

Einteilig aus Hostalen. Zum Filtrieren kleiner Mengen mittels Papierfaltfilter. Mit Wandhalterung.

Art.-Nr.	Inhalt l	Leistung l/h	Preis CHF
23.510	ca. 3	ca. 5 - 30	26.40



Anschwemmfilter CLARUS

Edelstahl Rostfrei. Mit auswechselbarem Perlon-Filterseib. Zum Filtrieren kleiner Mengen Brantwein mittels Filterlocken.

Art.-Nr.	Leistung [l/h]	Preis CHF
23.505	ca. 50	675.00



Papierfaltfilter

Für die Filtration mittels Filtertrichter. Pakete zu 5 und 50 Stück.

Art.-Nr.	Sorte	Ø mm	Feinheit	Einsatz	Preis/1 CHF	
					5	50
61.184.01	No. 1	500	fein	Brantwein	2.80	2.00
61.184.02	No. 2	500	mittel	Wein, Most, Liqueur	2.80	2.00
61.184.03	No. 3	500	grob	Most, Liqueur	2.80	2.00

Filterlocken

Loses, asbestfreies Anschwemmmaterial zur Zugabe bei Kieselgurfiltration oder zur Spirituosenfiltration mittels Trichterfilter. Säcke zu 1 kg.

Art.-Nr.	Sorte	Einsatz	Dosage	Preis CHF
61.201.15	Seitz-Fibroclar L	Spirituosen	2 - 5 g/l	31.00



Weitere Filter finden Sie auf www.baldinger.biz im e-shop und in den Katalogen, die Sie ausdrucken können.

Wasserenthärter

Junior Profi

Senior Profi

Wasserenthärter Everpure EUROC-3C

Für alle Anwendungen, die enthärtetes Wasser benötigen wie Bier- und Kaffeebereitung sowie Reinigung. Kompakte Grösse: B 17 x T 34 x H 48 cm. Automatisch, programmierbar.

Gewindeanschlüsse Ein- und Ausgang: 3/4" GAG. Eingangsdruck ≥ 1.5 bar. Leistung max. 4 l/min. bei 2 - 35 °C.

Harzkapazität 3.5 Liter, Soletank 10 kg. Verbrauch je Regeneration: 420 g Salz, 22 l Wasser. El. Anschluss: 230 V.

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
27.202	EUROC-3C	609.00
Zubehör/Ersatzmaterial		
27.202.10	10 kg Regeneriersalz	0.90/kg
27.202.25	25 kg Regeneriersalz	0.75/kg



Wasserenthärter CADUREX

Zur Gewinnung von enthärtetem Wasser zur Herabsetzen von Destillaten. Bedienungsanleitung beachten.

Art.-Nr.	Preis CHF
27.201	473.00

Zubehör/Ersatzmaterial

27.201.91	1 l Kunstharzgranulat	14.20
27.201.93	3 l Kunstharzgranulat	42.60
27.201.82	2 kg Regeneriersalz	9.40

27.201.91/93



27.201.83



Wasserhärteindikatoren

Zur Kontrolle der Härte Ihres Brauwassers. Einfach im Gebrauch: Streifen in eine Probe eintauchen, 1 Minute warten, Härte ablesen! Ablesung: 0/5/10/15/20/25° dH (Grad deutscher Härte). Packung mit 10 Streifen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
70.707	Wasserhärteindikatoren	8.80



weiches Wasser >
relativ bittere und hopfenaromatische Biere, z.B. Pilsener
hartes Wasser >
dunkle und malzaromatische Biere



Schläuche

Alle Schläuche dieser Liste mit Lebensmittelzulassung, sofern nichts anderes vermerkt.



Bier- und CO₂-Schlauch

PVC ohne Einlage, milchig-transparent. SK-Nummer, lebensmittelecht und geschmacksneutral.

Art.-Nr.	Lichtweite mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck	Betriebstemp. °C	Preis CHF/m
44.151.04	4	2	≤ 3 bar	max. 40 °C (drucklos)	2.10
44.151.07	7	2.5	≤ 3 bar	max. 40 °C (drucklos)	2.50
44.151.10	10	3	≤ 3 bar	max. 40 °C (drucklos)	2.30

Bier- und CO₂ Schläuche gibt es auch bereits montiert. Seite 72 im Katalog



Wir binden Ihre Schläuche ein!
Fragen Sie uns an.



Silikonschlauch

Farblos transparent, ohne Einlage.

Art.-Nr.	Lichtweite mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck	Betriebstemp. °C	Preis CHF/m
44.118.03	3	1	0	< 135 °C	5.35
44.118.04	4	1	0	< 135 °C	3.50
44.118.05	5	1	0	< 135 °C	3.90
44.118.06	6	1.5	0	< 135 °C	5.90
44.118.07	7	1.5	0	< 135 °C	5.70
44.118.08	8	2	0	< 135 °C	13.50
44.118.10	10	2	0	< 135 °C	15.40
44.118.12	12	2	0	< 135 °C	17.40
44.118.16	16	3	0	< 135 °C	25.60



Plastikschlauch mit Einlage

Farblos transparent.

Art.-Nr.	Lichtweite mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck	Betriebstemp. °C	Preis CHF/m
44.113.06	6	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	4.60
44.113.08	8	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	3.40
44.113.10	10	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	4.25
44.113.13	12	3.5	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	6.20
44.113.16	15	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	7.50
44.113.19	19	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	6.10
44.113.25	25	4.5	≤ 10 bar/20 °C	-15 bis +60 °C	10.20



Bierschlauch

Zum Durchleiten von Wein, Fruchtsaft, Bier, Most, Essig usw. Seele hell, glatt, lebensmittelbeständig. Gummi mit Stoffeinlage. Decke rot mit Stoffabdruck. Vakuum bis 5 mWs.

Art.-Nr.	Lichtweite [mm]	Wandstärke [mm]	Betriebsdruck	Betriebstemp. [°C]	Preis CHF/m
44.101.25	25	6	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	36.60
44.101.32	32	8	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	53.20
44.101.40	40	10	≤ 8 bar/20 °C	≤ 80 °C*	59.00

* für Reinigungszwecke kurzfristig bis 120 °C



Spiralschlauch HELIFLEX

Farblos transparent, mit roter oder beiger Hartplastikspirale. Alkoholbeständig bis 28 Vol.%. Saughöhe max. 8 mWs.

Art.-Nr.	Lichtweite mm	Wandstärke mm	Betriebsdruck	Betriebstemp. °C	Preis CHF/m
44.114.25	25	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 bis +50 °C	11.70
44.114.32	32	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 bis +50 °C	20.00
44.114.40	40	3.2	≤ 8 bar/20 °C	0 bis +50 °C	13.85



IG = Innengewinde
AG = Aussengewinde



Armaturen Zollgewinde

Bier- und CO₂-Verschraubungen

Bier: 5/8 "G, Edelstahltülle, totraumfrei.

CO₂: 3/4 "G, Messingtülle.

Wahlweise mit Flügel- oder Sechskantmutter

45.132.98	45.132.99	45.132.01	45.132.02
45.133.98	45.133.99	45.133.01	45.133.02

45.132.03	45.132.04
45.132.13	45.132.14

Art.-Nr.	Artikel	für Øi Schlauch	Preis CHF/1
45.132.01	Verschraubung 5/8 "G ger. Flügelm.	7	4.10
45.132.02	Verschraubung 5/8 "G ger. Sechskant	7	4.10
45.132.03	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Flügelm.	7	5.40
45.132.04	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Sechskant	7	5.80
45.132.11	Verschraubung 5/8 "G ger. Flügelm.	10	4.10
45.132.12	Verschraubung 5/8 "G ger. Sechskant	10	4.10
45.132.13	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Flügelm.	10	5.80
45.132.14	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Sechskant	10	5.80
45.133.01	Verschraubung 3/4 "G ger. Flügelm.	4	4.40
45.133.02	Verschraubung 3/4 "G ger. Sechskant	4	4.40
45.133.11	Verschraubung 3/4 "G ger. Flügelm.	7	4.40
45.133.12	Verschraubung 3/4 "G ger. Sechskant	7	4.40
45.132.011	5/8 "G Flügelmutter MC		3.20
45.132.012	5/8 "G Sechskantmutter MC		2.70
45.133.011	3/4 "G Flügelmutter MC		3.20
45.133.012	3/4 "G Sechskantmutter MC		2.70

Schlauchraccord Zoll, Messing

Art.-Nr.	Gewinde	Schlauch-Ø	Preis CHF	AG
45.124.29	1/2 "G AG	13 mm	3.20	
45.124.35	3/4 "G AG	19 mm	5.10	
45.124.43	1 "G AG	19 mm	5.10	
45.124.47	1 "G AG	25 mm	7.20	
45.124.30	1/2 "G IG	13 mm	7.40	IG
45.124.36	3/4 "G IG	19 mm	11.20	IG
45.124.44	1 "G IG	19 mm	12.30	IG
45.124.48	1 "G IG	25 mm	16.10	IG

Schlauchraccord Zoll, Edelstahl Rostfrei 1.4301

Art.-Nr.	Gewinde	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.122.47	1 "G AG	25 mm	38.00
45.122.48	1 "G IG	25 mm	45.50

Flachdichtungsringe Zoll

Gummi (Nitril), für Raccords 45.124 + 45.122

Art.-Nr.	Gewinde	Mass mm	Preis CHF
45.102.21	1/2 "G		0.85
45.102.31	3/4 "G	24/17 x 2	1.05
45.102.41	1 "G	30/22 x 2	1.40

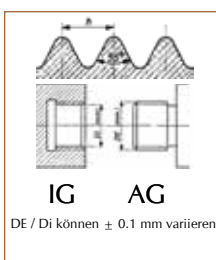
Schlauchraccord Zoll, PE

Passend zu Würzekühler Art.-No. 25.381 und Silikon-schlauch Ø 10 x 14 mm, Art.-No. 44.118.10.

Art.-Nr.	Gewinde	Ø Tülle	für Øi Schlauch	Preis CHF
45.131.19	3/4 "G IG	12 mm	10 mm	7.40

Bestimmungstabelle Zollgewinde

NW	DE mm	Di mm	h mm	z
1/8 "G	9.7	8.6	0.9	28
1/4 "G	13.2	11.4	1.3	19
3/8 "G	16.7	15.0	1.3	19
1/2 "G	21.0	18.6	1.8	14
5/8 "G	22.9	20.6	1.8	14
3/4 "G	26.4	24.1	1.8	14
1 "G	33.3	30.3	2.3	11



Kugelhahn Zoll Messing verchromt

Lässt sich mit DIN- und anderen Gewinden kombinieren (Uebergangstücke separat bestellen)

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.215.04	1/4 "G IG/IG	11.60
45.215.08	3/8 "G IG/IG	11.60
45.215.12	1/2 "G IG/IG	8.60
45.215.19	3/4 "G IG/IG	13.00
45.215.25	1 "G IG/IG	18.60
45.215.30	1 1/4 "G IG/IG	31.70
45.215.40	1 1/2 "G IG/IG	44.80



Kugelhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Lässt sich mit DIN- und anderen Gewinden kombinieren

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.221.06	1/4 "G IG/IG	
45.221.08	3/8 "G IG/IG	88.00
45.221.12	1/2 "G IG/IG	88.00
45.221.19	3/4 "G IG/IG	112.00
45.221.25	1 "G IG/IG	122.00
45.221.30	1 1/4 "G IG/IG	127.00
45.221.40	1 1/2 "G IG/IG	191.00
45.238.25	1 "G IG/AG (Auslaufhahn)	67.90



Auslaufhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Mit Ueberwurfmutter IG. Auslauf Ø 16 mm.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.233.25	1 "G IG	68.80



Auslaufhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Mit Kontermutter, AG. Auslauf Ø 11 mm.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.233.19	3/4 "G AG	36.00



Auslaufhahn Zoll MC

Messing verchromt (beschränkt einsetzbar für Fruchtsäfte). Mit konischem Auslaufstutzen zur direkten Flaschenfüllung.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.235.12	1/2 "G AG (Speidel)	9.50
45.235.19	3/4 "G AG	14.80



Auslaufhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Mit zyl. Auslauf Ø 15 mm.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
49.120.53_AKT	3/8 "G AG	12.50



Auslaufhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Mit zyl. Auslauf Ø 14 mm.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.231.08	3/8 "G AG	32.80
45.231.12	1/2 "G AG (Speidel)	28.40
45.231.19	3/4 "G AG	38.25
45.231.25	1 "G AG	59.00



Auslaufhahn Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Mit Aussengewinde und Kontermutter. Zyl. Auslauf.

Art.-Nr.	Gewinde	Auslauf Ø	Preis CHF
45.256.08	3/8 "G AG	10 mm	28.60
45.256.12	1/2 "G AG	10 mm	28.00
45.256.25	1 "G AG	18 mm	50.60



Auslaufhahn PE

Mit Gewinde 3/4" G AG und Ueberwurfmutter, Auslauf Ø 11/9 mm

Art.-Nr.		Preis CHF
45.234.09	Auslaufhahn PE	6.10



Auslaufhahn PE

Mit Ueberwurfmutter hinten zum Befestigen (nur 1 "G). Auslauf AG mit 90° Bogen IG mit Schlauchstutzen

Art.-Nr.	Gewinde	für Schlauch-Ø	Preis CHF
45.255.12	1/2 "G	13 mm	11.40
45.255.19	3/4 "G	16 mm	11.20
45.255.25	1 "G	16 mm	14.10



Kugelhahn Zoll, Messing verchromt

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.216.04	1/4 "G IG/IG	7.90
45.216.08	3/8 "G IG/IG	8.60
45.216.54	1/4 "G AG/IG	7.90
45.216.58	3/8 "G AG/IG	7.90



Auslaufbogen Zoll Kunststoff

Auslaufbogen 90°, Ueberwurfmutter 1 "G, Kunststoff, für Schlauch-Ø 25 mm

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.364.25	1 "G IG	8.20



Doppelnippel Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.370.11	1/4 "G	7.30
45.370.12	3/8 "G	8.90
45.370.13	1/2 "G	9.90
45.370.14	3/4 "G	11.70
45.370.15	1 "G	21.00



Reduziernippel Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.371.11	1/4 "G x 3/8 "G	9.20
45.371.12	3/8 "G x 1/2 "G	10.10
45.371.13	1/2 "G x 3/4 "G	14.20
45.371.14	3/4 "G x 1 "G	21.00



Doppelnippel Zoll Messing

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.302.16	1/2 "G	2.10
45.302.19	3/4 "G	3.25
45.302.25	1 "G	4.30



Reduziernippel Zoll Messing

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.302.20	3/4 "G x 1 "G	4.40



Uebergangstück Zoll Messing

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.303.20	3/4 "G AG x 1 "G IG	4.70



Uebergangstück Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.375.10	1/4 "G AG x 3/4 "G IG	5.00
45.375.11	1/4 "G AG x 3/8 "G IG	7.10
45.375.12	3/8 "G AG x 1/2 "G IG	10.30
45.375.13	1/2 "G AG x 3/4 "G IG	13.10
45.375.14	3/4 "G AG x 1 "G IG	21.10



Deckel Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Edelstahl Rostfrei 1.4301. Mit Sechskant und Dichtung

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.374.11	1/4 "G	6.90
45.374.12	3/8 "G	7.80
45.374.13	1/2 "G	8.90
45.374.58	5/8 "G	8.10
45.374.14	3/4 "G	11.70
45.374.15	1 "G	15.70



Durchführung Zoll Edelstahl Rostfrei 1.4301

Edelstahl Rostfrei 1.4301

Art.-Nr.	Gewinde	für Loch Ø	Preis CHF/St.
45.369.16	1/2 "G	21 mm	32.90
45.369.19	3/4 "G	27 mm	42.90
45.369.25	1 "G	33 mm	36.70



Strahlregler / Wassersparer ≤ 50 °C

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
45.505.25	Messing; Drehkopf, Anschluss 1 "G IG	18.50
45.506.20	Gummi/Messing, Anschluss 3/4 "G IG, stellt ab beim Loslassen	55.00



Uebergangstücke speziell für Bier

Spezielle Adapter aus Edelstahl Rostfrei für Bierarmaturen (Muttern aus Messing verchromt).

Art.-Nr.	Gewinde 1	Gewinde 2	Preis CHF
55.841.511	7/16 "UNF IG	5/8 "G AG	11.10
55.841.521	7/16 "UNF IG	3/4 "G AG	10.70
45.371.09	1/4 "G AG	3/4 "G AG	15.00
45.304.10A	1/4 "G AG	5/8 "G IG	15.50
45.304.10B	1/4 "G AG	5/8 "G IG	15.50
45.304.11A	1/4 "G AG	3/4 "G IG	15.50
45.304.11B	1/4 "G AG	3/4 "G IG	15.50



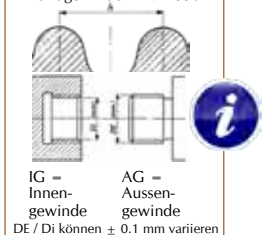
45.304.10A Sechskantmutter 45.304.10B Flügelmutter 45.304.11A Sechskantmutter 45.304.11B Flügelmutter

Armaturen DIN-Gewinde

Bestimmungstabelle DIN-Gewinde

NW	DE mm	Di mm	h mm	z
10	28.3	24.8	3.18	8
15	34.3	30.8	3.18	8
20	43.5	40.7	4.23	6
25	51.3	58.3	4.23	6
32	57.6	54.4	4.23	6
40	64.9	61.7	4.23	6
50	77.5	74.5	4.23	6

Rundgewinde DIN11850



Schlauchraccord DIN (11850)

Edelstahl Rostfrei 1.4301; AG, bestehend aus: Gewinde-Schlauchstutzen und Dichtungsring

Art.-Nr.	Gewinde	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.116.25	NW25	25 mm	59.70
45.116.32	NW32	32 mm	61.00
45.116.40	NW40	40 mm	63.40



Edelstahl Rostfrei 1.4301; IG, bestehend aus: Kegel-Schlauchstutzen und Nutmutter

Art.-Nr.	Gewinde	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.117.25	NW25	25 mm	64.00
45.117.32	NW32	32 mm	69.80
45.117.40	NW40	40 mm	70.00



Dichtungsring DIN

Neopren, grau, 70 °sh, Dauerbelastung max. 100 °C

Art.-Nr.	Gewinde	Mass mm	Preis CHF
45.105.10	NW10		0.60
45.105.15	NW15		0.60
45.105.20	NW20		0.60
45.105.25	NW25	40/30 x 5	0.60
45.105.32	NW32	46/36 x 5	0.70
45.105.40	NW40	52/42 x 5	0.90



Scheibenventil DIN

Edelstahl Rostfrei 1.4301; AG/IG

Art.-Nr.	Gewinde	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.225.26	NW25	25 mm	167.00
45.225.33	NW32	32 mm	172.00
45.225.41	NW40	40 mm	183.00



Doppelschelle DIN Edelstahl Rostfrei 1.4301

Edelstahl Rostfrei 1.4301; IG/IG; bitte beide Gewinde angeben. Preis gemäss grösserem Gewinde. 2 x Ueberwurf-Nutmutter.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.314.25	NW25	62.00
45.314.32	NW32	65.00
45.314.40	NW40	68.00



Doppelnippel DIN

Edelstahl Rostfrei 1.4301; AG/AG; bitte beide Gewinde angeben. Preis gemäss grösserem Gewinde.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.315.25	NW25	52.30
45.315.32	NW32	52.00
45.315.40	NW40	54.60



Uebergangstück DIN

Edelstahl Rostfrei 1.4301; AG/IG; bitte beide Gewinde angeben. Preis gemäss grösserem Gewinde. 1 x Ueberwurf-Nutmutter.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.317.25	NW25	57.00
45.317.32	NW32	62.20
45.317.40	NW40	64.50



Bogenstück 90 ° DIN

Edelstahl Rostfrei 1.4301; AG/IG; 1 x Ueberwurf-Nutmutter.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.320.25	NW25	65.00
45.320.32	NW32	75.00
45.320.40	NW40	85.00



Deckel DIN

Edelstahl Rostfrei 1.4301, mit Dichtung.

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF
45.321.25	NW25, mit Dichtung	30.50
45.321.32	NW32, mit Dichtung	26.30
45.321.40	NW40, mit Dichtung	30.20



Dank unseres grossen Halbfabrikate-Lagers liefern wir kurzfristig jedwelche Kombination in Edelstahl Rostfrei.

Teflonband

Zum Abdichtungen von Verschraubungen.

Art.-Nr.	Preis CHF
45.911	1 Rolle Teflonband 4.90



Armaturen GEKA

Schlauchraccord GEKA-plus

Messing; voll kompatibel mit GEKA

Art.-Nr.	Material	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.106.13	Messing	13 mm	5.40
45.106.16	Messing	16 mm	5.40
45.106.19	Messing	19 mm	5.40
45.106.25	Messing	25 mm	6.20



Edelstahl Rostfrei 1.4301, Voll kompatibel mit GEKA

Art.-Nr.	Material	Schlauch-Ø	Preis CHF
45.106.20	1.4301	19 mm	39.75
45.106.26	1.4301	25 mm	41.80



Deckel GEKA-plus

Messing; voll kompatibel mit GEKA.

Art.-Nr.	Material	Preis CHF
45.388	Messing	5.50



Edelstahl Rostfrei 1.4301; voll kompatibel mit GEKA.

Art.-Nr.	Material	Preis CHF
45.388.10	1.4301	43.80



Uebergangstück Geka-plus Zoll IG

Voll kompatibel mit GEKA.

Art.-Nr.	Material	Gewinde	Preis CHF
45.386.12	Messing	¾ "G IG	6.70
45.386.13	Messing	½ "G IG	6.20
45.386.19	Messing	¾ "G IG	6.10
45.386.25	Messing	1 "G IG	5.20
45.386.20	1.4301	¾ "G IG	31.10
45.386.26	1.4301	1 "G IG	22.10



Uebergangstück Geka-plus Zoll AG

Voll kompatibel mit GEKA.

Art.-Nr.	Material	Gewinde	Preis CHF
45.387.12	Messing	¾ "G AG	7.00
45.387.13	Messing	½ "G AG	5.20
45.387.19	Messing	¾ "G AG	5.00
45.387.25	Messing	1 "G AG	5.00
45.387.20	1.4301	¾ "G AG	34.00
45.387.26	1.4301	1 "G AG	32.80



Drehkupplung GEKA-plus 2000

Messing; ½ "G AG voll kompatibel mit GEKA. Mit dem GK Plus 2000 Übergangstück lässt sich z.B. die Wasserspritzpistole Art.-Nr. 45.510 problemlos um 360° drehen. Ein Verdrehen und / oder Abknicken des Wasserschlauches ist somit ausgeschlossen.

Art.-Nr.	Material	Preis CHF
45.387.27	Messing	22.60



Dichtungsringe für GEKA plus

Voll kompatibel mit GEKA

Art.-Nr.	Material	Preis CHF
45.106.51	NBR schwarz max. 100 °C	0.60
45.106.52	Viton grün, max. 200 °C	6.70



Strahlregler

Messing bis max. 50 °C. Stellt ab durch Drehen.

Art.-Nr.	Material	Anschluss	Preis CHF
45.505.22	Messing	GEKA	14.10



Armaturen Gardena

Kupplung Zoll/Gardena Für Kaltwasser

Kunststoff; *Messing verchromt

Art.-Nr.	Gewinde	Preis CHF/St.
45.398.03	½ "G IG Gardena a	3.90
45.398.04	5/8 "G IG Gardena a*	7.50
45.398.05	¾ "G AG Gardena a	3.90
45.398.06	1 "G AG Gardena a	4.50



45.398.04

Aufbewahrung

Armaturentafel

Chromstahl

Art.-Nr.	Masse	Preis CHF/St.
45.651.01	13 Haken, Glashalter 400 mm x 500 mm	243.00
45.651.02	32 Haken, Glashalter 600 mm x 1000 mm	472.00



Geräte-Halterung

Chromstahl

Art.-Nr.	Masse	Preis CHF/St.
45.653.01	Länge 125 mm	36.80
45.653.02	Länge 250 mm	40.50



Schlauchreinigung

Schwammgummibälle

Zur Innenreinigung von Schläuchen und Leitungen. Naturkautschuk. Porosität kann leicht schwanken.

Art.-Nr.	Ø Ball mm	für Schlauch Ø mm	Preis CHF/1	
			1	10
45.402.02	6	4		14.70
45.402.05	10	7		14.70
45.402.11	15	10 - 13		17.10
45.402.12	20	13 - 16	1.40	1.10
45.402.13	25	19 - 22	2.80	2.30
45.402.14	30	20 - 25	2.90	2.40
45.402.15	35	25	3.00	2.50
45.402.16	40	30	3.40	2.90
45.402.17	45	32 - 35	3.90	3.40
45.402.18	50	35 - 38	5.00	4.50
45.402.19	55	35 - 40	5.50	5.00
45.402.20	60	40	5.90	4.90



Schlauchreinigungs-Apparat

Zur Verwendung mit Schwammgummibällen 45.402. Gewindeanschluss 3/4 "G, Schlauchanschluss-Gewinde (AG, min. ¾ "G, max. NW 40 mm), bitte angeben bei Bestellung.

Art.-Nr.	Anschluss	Preis CHF
45.401	¾ "G	210.00



Wir verfügen über ein grosses Lager an Armaturen in Edelstahl Rostfrei nach DIN-, Zoll- und weiteren Normen. Diese Teile werden bei uns nach Ihren Wünschen zu Stücken zusammengestellt und verschweisst in allen Grössen und Gewindekombinationen.



andere

Reiberhahn PE

Beidseitig Schlauchstutzen

Art.-Nr.	für Schlauch-Ø	Preis CHF
45.253.11	11 mm	2.40
45.253.15	15 mm	1.90



Wasser-Spritzpistole

Messing/Gummi. Bis 50 °C. Anschluss ½ "G IG. Mitgeliefert: Schlauchtülle Ø 19 mm

Art.-Nr.	Material	Preis CHF
45.510	Messing/Gummi	60.90
45.510SET	Set Spritzpistole & Drehkupplung	73.60



Schlauchbriden

Schlauchbriden GEKA W5

Art.-Nr.	für Schlauch Ø mm	Band- breite mm	Preis CHF/1	
			1	10
45.601.05	10 - 16	9	1.90	1.40
45.601.07	12 - 22	12	2.20	1.60
45.601.09	16 - 25	12	2.50	1.90
45.601.11	20 - 32	12	2.65	2.00
45.601.13	25 - 40	12	2.80	2.10
45.601.21	35 - 50	12	3.10	2.35
45.601.33	40 - 60	12	3.30	2.50
45.601.37	50 - 70	12	3.50	2.65
45.601.40	60 - 80	12	4.00	2.80
45.601.45	80 - 100	12	4.40	3.50

Edelstahl
Rostfrei
1.4401
DIN 3017

INOX
1.4301



Einohr-Klemmen

Wir liefern stufenlose Einohr-Klemmen aus Edelstahl.

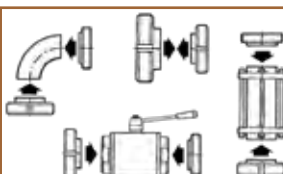
Art.-Nr.	Artikel	für Schlauch Øa	Preis CHF/1	
			1 Stk	10 Stk
45.610.09	Grösse 9.0	7.3 - 9.0 mm	0.70	0.60
45.610.13	Grösse 12.8	10.3 - 12.8 mm	0.80	0.70
45.610.19	Grösse 18.5	15.3 - 18.5 mm	0.85	0.75
	+ Montagewerkzeug			
50.125	Montagezange für Ohrklemmen		14.90	



Schlauchklemmen Nylon

Praktische Schlauchklemmen aus hochwertigem Nylon, um Schläuche ohne Werkzeug auf der Tülle zu befestigen. Einfach klicken und fertig! Hitzebeständig bis zu 130 °C.

Art.-Nr.	Artikel	für Schlauch Øa	Preis CHF/1	
			1 Stk	10 Stk
45.611.11	Grösse 11	9 - 11 mm	2.60	2.10
45.611.13	Grösse 13	11 - 13 mm	2.90	2.30
45.611.16	Grösse 16	13 - 16 mm	2.50	2.00
45.611.18	Grösse 18	15 - 18 mm	3.70	3.00
45.611.20	Grösse 20	17 - 20 mm	3.70	3.00
45.611.22	Grösse 22	18 - 22 mm	3.70	3.00



Behälterzubehör

Tank-Thermometer

Ø 100 mm -10 / +60 °C,
zur Verwendung inkl. Hülse

45.735.06

45.735.06

Art.-Nr.

Preis CHF

45.735.06 Thermometer -10/+60 °C 37.70

45.735.30 Einschraubhülse NW 10 33.90

45.735.10 Steckhülse für Loch Ø 21.5 mm 95.00

Tankschild selbstklebend

schwarz, für Kreide-Beschriftung, für Metalltanks.

Art.-Nr.

Preis CHF

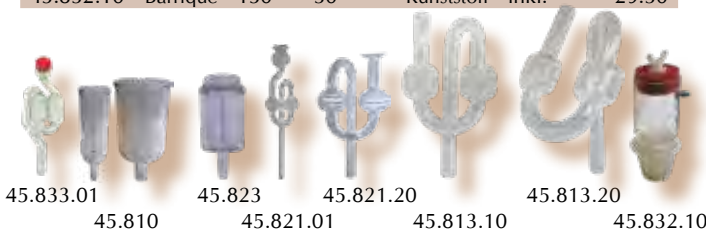
45.736 5.20

U-Röhren, Gärspond, Getränkeeschützer

Standardmässig ohne Stopfen

> Stopfen: 45.811 (A1 / A2) bzw. 45.819 (B) / 45.822.10 (C)

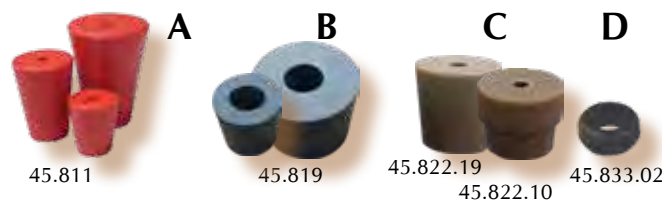
Art.-Nr.	Typ / Grösse	Höhe mm	Rohr-Ø mm	Material	Stopfen	Preis CHF
45.833.01	mini	170	10	Kunststoff	A1/D	2.00
45.810.11	0 schmal	130	10	Kunststoff	A1	5.40
45.810.12	1 breit	140	18	Kunststoff	A2	8.85
45.823	Schwilch	150	14	Kunststoff	C	18.70
45.821.01	01	195	10	Glas	A1	9.30
45.812.20	20	180	18	Glas	A2	18.60
45.813.10		240	20	Plexi	B	17.60
45.813.20	45°	240	20	Plexi	B	17.60
45.832.10	Barrique	150	30	Kunststoff	inkl.	29.30



Stopfen gebohrt für Getränkeeschützer

Passend zu Art.-Nr. 45.833, 45.810, 45.823, 45.821, 45.812, 45.813
* mit Loch unter 45°. ** für Loch Ø 18 mm.

Art.-Nr.	Bohrung Ø mm	Stopfen	Ø mm oben/unten	Höhe mm	Preis CHF/1
45.811.11	9	A1	33/25	40	3.40
45.811.12	9	A1	45/30	60	5.00
45.811.13	9	A1	60/35	80	9.40
45.811.21	17	A2	33/25	40	3.55
45.811.22	17	A2	45/30	60	4.90
45.811.23	17	A2	60/35	80	8.80
45.819.01	19	B	38/31	35	5.40
45.819.10	19	B	54/46	40	10.90
45.822.10	13	C	54/44	45	7.85
45.822.19	13	C	47/39	45	8.00
45.833.02	9	D	18**	10	0.70



Sperrflüssigkeit

Alkohol-Glyzerin-Salicylsäure; für Getränkeeschützer; Einweggebinde.

Art.-Nr.	Inhalt ml	Preis CHF
65.401.25	250	8.30
65.401.90	1.000	19.20



Silikonstopfen

Mit und ohne Zentralloch; durchscheinend, temperaturbeständig von -60 bis +220 °C, chemisch beständig.

Art.-Nr.	Typ	Bohrung Ø mm	Ø mm unt./oben	Höhe mm	Preis CHF
45.817.22	4		22/17	25	1.00
45.817.23	4	9	22/17	25	2.40
45.817.27	6		27/21	30	1.40
45.817.28	6	9	27/21	30	2.20
45.817.32	8		32/26	34	3.20
45.817.33	8	9	32/26	34	3.60
45.817.37	10		38/31	41	4.80
45.817.39	10	9	38/31	41	5.10
45.817.44	12		44/36	45	6.70
45.817.45	12	9	44/36	45	6.60
45.817.49	13		49/41	49	7.80
45.817.50	13	9	49/41	49	9.30
45.817.55	14		55/47	51	9.60
45.817.56	14	9	55/47	51	11.30



KUSTO-Stopfen rot

Passend zu Art.-Nr. 45.810, 45.812, 45.821 (mit Loch)

Art.-Nr.	Bohrung Ø mm	Ø mm oben/unten	Höhe mm	Preis CHF
45.818.11		33/25	40	3.40
45.811.11	9	33/25	40	3.40
45.811.21	17	33/25	40	3.55
45.818.12		45/30	60	5.10
45.811.12	9	45/30	60	5.00
45.811.22	17	45/30	60	4.90
45.818.13		60/35	80	8.80
45.811.13	9	60/35	80	9.40
45.811.23	17	60/35	80	8.80



Gummistopfen grau

Mit und ohne Zentralloch gemäss Tabelle; Lebensmittelqualität.

Art.-Nr.	Bohrung Ø mm	Ø mm oben/unten	Höhe mm	Preis CHF/1
45.815.12		12/8	20	0.70
45.815.14		14.5/10.5	20	0.60
45.815.18		18/14	20	0.60
45.815.22		22/17	25	1.00
45.815.24		24/18	30	1.20
45.815.27		27/21	30	1.50
45.815.32		32/26	30	2.60
45.815.35		35/29	30	2.40
45.815.38		38/31	35	3.80
45.819.01	19	38/31	35	5.40
45.815.44		44/36	40	4.20
45.815.49		49/41	40	5.80
45.819.10	19	54/46	40	10.90
45.815.55		55/47	40	5.90
45.815.60		60/50	45	7.80
45.815.65		65/56	45	10.10
45.815.70		70/60	50	10.50



Dichte

Bierwürzespindel



Art. No.	Skala %gew	Teilung	L/Ø mm	Thermometer	Basis	Preis CHF
46.625.07	0 - 7	0.1	265/20	-	20 °C	22.20
46.625.14	7 - 14	0.1	265/20	-	20 °C	22.20
46.625.21	14 - 21	0.1	265/20	-	20 °C	22.20
46.625.20	0 - 20	0.5	225/15	-	20 °C	9.30
46.625.22	0 - 20	0.5	210/15	-	70 °C	12.20
+ Zubehör nach Wahl:						
46.716.21	Standzylinder	200 ml				3.50
46.704.03	Messzylinder Glas	250 ml				15.40

Die Dichte von Bier ist temperaturabhängig. Je höher die Temperatur um so niedriger die Dichte und umgekehrt. Deshalb sind Bierspindeln in der Regel auf 20 °C eingestellt. Abweichungen sind entsprechend zu korrigieren. Korrekturtabellen liegen normalerweise der Bierspindel bei (s. Tabelle unten). An der Skala der Bierspindel lassen sich so °P (Grad Plato) oder %gew (Gewichtsprozent) ablesen. Ein Wert von 12 °P zeigt, dass 120 g oder 12 %gew Extrakt in 1000 g Würze enthalten sind. Der Brauer spricht von 12 ° Stammwürze. Hobbybrauer können Spindeln mit einem Messbereich von 0 bis 20 °P verwenden. Für präzisere Bestimmungen gibt es Spindeln mit eingeschränktem Messbereich, etwa je eine für 0 - 7, 7 - 14, 14 - 21 °P.



Temperatur °C	0	5	11	14	17	20	23	25	28	30	33
Korrektur um °P	-1	-0.8	-0.6	-0.4	-0.2	± =	+0.2	+0.4	+0.6	+0.8	+1.0



Handrefraktometer

Zum Bestimmen der Dichte von Bierwürze oder des Zuckergehaltes von anderen Produkten wie Fruchtsaft, Limonade, Erfrischungsgetränke, Honig.
Ganzes Sortiment: www.baldingerbiz/shop/46

Th: Thermometer
ATC: automatische Temperaturkorrektur
Serie MBA-ATC: teilreparierbar

Art. No.	Modell	Th	ATC	Messbereich	Teilung	Preis CHF
46.611.30	MBA-ATC-RHB 20 Bierwürze		x	0 - 20 Brix	0.1 °Brix	49.50
46.611.35	LED-MBA-ATC-RHB 18P Bierwürze		x	0 - 18° Plato	0.1° Plato	54.00
46.611.15	MBA-ATC-90 Honig		x	58 - 90 % Brix 38 - 43 Bé 12 - 27 % H ₂ O	0.5 % Brix 0.5 Bé 1 % H ₂ O	56.00
46.611.32	LED-MBA-ATC-RHW 80 Alkohol		x	0 - 80 % vol.	1 % vol.	63.00
46.611.34	LED-Prismaklappe für analoge Refraktometer Als Ersatzteil oder zum Aufbau auf bestehende Refraktometer (für Bride Ø 25 mm)					14.50



Digitalrefraktometer

Zum Bestimmen der Dichte Ihrer Flüssigkeit innerhalb von 2 Sekunden mit nur wenigen Tropfen. Geeignet für Most und Würze als auch für Obstsaft.
Geliefert mit 9-Volt-Batterie und Gebrauchsanleitung.
• Kalibrierung: Automatisch mit entmineralisiertem Wasser
• Messzeit: 1,5 Sekunden.
• Energieversorgung: 9-V-Batterie, entspricht ± 5000 Messungen.
• Gewicht: 420 g. Baumasse: 192 x 102 x 67 mm.

Art. No.	Modell	Th	ATC	Messbereich Oechsle/Brix	Genauigkeit	Preis CHF
46.617.20	MBA-BR50	Th	10 - 40 °C	0 - 230 °Oe 0 - 50 % Brix 0 - 42 ° KMW	±1 °Oe ±0.2 % Brix ±2 °KMW	168.00

Th: Temperaturanzeige; ATC: automatische Temperaturkorrektur im angegebenen Temperaturbereich



Mostwaage

Dichtemesser für zuckerhaltige, unvergorene Getränke. Nicht geeicht; Th = mit Thermometer



Art. No.	Messbereich	Teilung	L/Ø mm	Eigenschaft	Preis CHF
46.601.02	0 - 140 °Oe 0 - 32 Brix	1 °Oe	350/19	Th	48.00
46.706.01	Standzylinder / cylindre				14.30



Äräometer

Nur in Alkoholdestillaten anwendbar. (Eichung auf Wunsch; Lieferzeit ca. 6 Wochen. Alkoholwaagen mit Teilung 1 Vol.% nicht eichfähig).



Art. No.	Skala	Teilung	L/Ø mm	Thermo- meter	Klasse	Preis CHF
46.621.06	0 - 85	1.0	255/17	-		18.20
46.621.05	0 - 85	1.0	345/15	Th		35.10
46.621.07	0 - 100	1.0	260/17	-		18.20
46.621.08	0 - 100	1.0	340/15	Th		35.10
46.621.17	5 - 10	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.18	10 - 15	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.20	15 - 20	0.1	345/23	Th	III	107.00
46.621.32	30 - 55	0.5	345/19	Th		77.00
46.621.59	30 - 85	1.0	345/15	Th		50.10
46.621.28	35 - 45	0.1	460/26	Th	II	124.00

Temperatur

Digital-Thermometer ElTh

Messbereich -50 bis 170 °C in 1.0 °C
Länge 272 mm, Gewicht 75 g.



Art. No.	Preis/prix CHF
46.333	Digitalthermometer ElTh 17.60

Digital-Thermometer Tasche

Praktisches Taschenmodell mit Edelstahlfühler (12 cm) mit Spitze. Bereich: -50° bis +150 °C. Sofortige Ablesung in 0,1 °C. Inklusive Knopfzellen.



Art. No.	Preis/prix CHF
46.333.10	Digitalthermometer Tasche 29.40

Klemme zu Digital-Thermometer

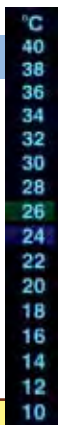
Praktische Inox-Klemme zum Befestigen von Thermometern und Thermometersonden am Rand Ihres Braukessels, Eimers usw. Passt auf nahezu alle Kessel.



Art. No.	Preis/prix CHF
46.333.20	Digitalthermometer Tasche 10.50

Flüssigkristall-Thermometer

Zum Aufkleben, selbsthaftend. Unentbehrlich für jeden Weinproduzenten und Bierbrauer! Keine Batterien notwendig; Messbereich: 10 - 40 °C; keine Glasbruchgefahr; Masse 20 x H 130 mm. Nicht in Flüssigkeiten eintauchen, mit einem feuchten Tuch reinigen.



Art. No.	Preis CHF
46.350	Flüssigkristall-Thermometer 3.50

Digital-Thermometer Qtemp200

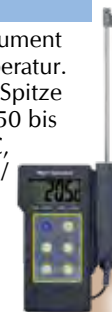
Messbereich -70 bis 199 °C in 0.1 °C; mit Fühler und Kunststoffkoffer. 71 x 142 x 26 mm.



Art. No.	Preis CHF
46.348	Digital-Thermometer Qtemp200 290.00

Digital-Thermometer Alarm

Dank des einstellbaren Temperatur-Alarms ist das Instrument ideal für das Brauen und für die Kontrolle der Gärtemperatur. Wasserdicht. Mit integriertem Inox-Fühler mit scharfer Spitze und Kabel L = 100 cm. 145 x 3,5 mm. Messbereich: -50 bis + 300 °C. Ablesung je 0,1°C (von -19,9 bis 199,9 °C, darüber hinaus je 1 °C). Funktionen: speichern (min. / max.), Alarm, "Hold", "Test". Inkl. Batterie.



Art. No.	Preis CHF
46.348.10	Digital-Thermometer Alarm 42.00

Flaschen-Thermometer

Messbereich: -20 bis 110 °C, Einteilung 1 °C; 310 x 7,5 mm



Art. No.	Preis CHF
46.314.41	Flaschen-Thermometer 6.30

Maische-Thermometer

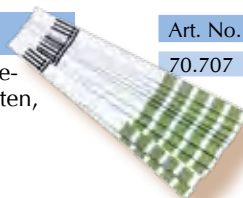


Art.-Nr.	Preis CHF
46.344	Kunststoff; -10 bis 110 °C; Skala 1 °C; 350 x Ø 35 mm 13.50

Wasserhärte

Wasserhärteindikatoren

Zur Kontrolle der Härte Ihres Brauwassers. Einfach im Gebrauch: Streifen in eine Probe eintauchen, 1 Minute warten, Härte ablesen!
Ablesung: 0/5/10/15/20/25°dH (Grad deutscher Härte).
Packung mit 10 Streifen.



Art. No.	Preis CHF
70.707	Wasserhärteindikatoren 8.80



Messen und prüfen

pH

pH-Meter

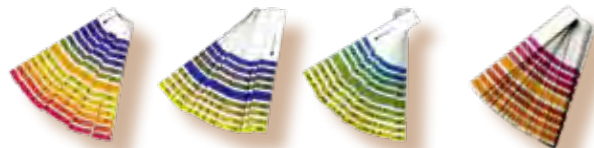
Mit Digitalanzeige, batteriebetrieben.
ATC = automatische Temperaturkorrektur

Art. No.	Modell	Messbereich	Teilung	Toleranz	Preis CHF
46.163.10	46.163.10				46.163.010
46.165.10	Komplettsset SSH (Wechselelektrode) mit Puffer- und Aufbewahrungslösung.	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	pH 0.01	455.00
46.163.10	Checker by Hanna	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	pH 0.2	46.50
46.163.010	Komplettsset Checker by Hanna mit Puffer- und Aufbewahrungslösung. + Zubehör für alle Geräte:	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	pH 0.2	63.00
70.311.05	50 ml Pufferlösung pH7 (blau)				7.00
70.311.25	250 ml Pufferlösung pH7 (blau)				15.00
70.312.05	50 ml Pufferlösung pH4 (rot)				7.00
70.312.25	250 ml Pufferlösung pH4 (rot)				15.00
70.313.25	250 ml Aufbewahrungslösung für Elektroden (KCl-Lösung)				15.40



Indikatorpapier

Für die Kontrolle des pH-Wertes einer Saft-, Wein- und Bierprobe. Verpackt per 20 Streifen mit eingebauter Farbenskala.



Art.-Nr.	Artikel	Messbereich	Ablesung	Einsatz	Preis CHF/1
70.701.41		pH 1 - 12	1.0	alle	5.30
70.701.42		pH 2.8 - 4.6	0.2/0.3	Wein	4.70
70.701.43		pH 3.8 - 5.5	0.2/0.3	Bier	5.00
70.701.45		pH 5.2 - 6.8	0.2/0.3	Bier	5.30

Alkoholbestimmung Vinoquant

Mit der Methode 'Vinoquant' können Sie den Alkoholgehalt auf professionelle Weise bestimmen. Fragen Sie Herrn Max Hiltl für mehr Informationen: Tel. 044 806 80 89



Vinoquant3 Destilliergerät

Alkoholbestimmung durch Destillation. Amtliche Methode nach Amtsblatt der EU. Referenzen: FAW, EIC. Mit Zubehör (*). Ohne Wärmequelle.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
46.235	Vinoquant 3	530.00

Beschrieb, Zubehör & Reagenzien:
bitte auf www.baldinger.biz schauen

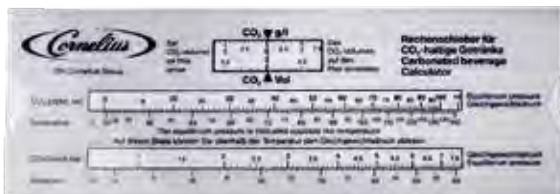


CO₂

CO₂-Kontrolle

Mit diesem praktischen Rechenschieber können Sie den CO₂-Gehalt Ihres Bieres berechnen. Temperatur und Druck werden mit einkalkuliert. Auch für die präzise Einstellung des Zapfdrucks bei Zapfanlagen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
41.217	CO ₂ -Rechenschieber	7.80



Stärkenachweis

Jodlösung

Für die Bestimmung des Stärkegehalts in abgekühlter Würze!
Zu einer kleinen Menge gesonderte Würze einigen Tropfen Jodlösung zufügen. Färbt sich die Würze blau, violett oder rot, dann ist noch nicht alle Stärke umgesetzt. Wenn keine Färbung stattfindet, dann ist alle Stärke umgesetzt. Inhalt : 50 ml.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
70.374.50	Jodlösung, 50 g	5.80



Trübung

Trübungsmesser

Modell HI 83749 – 02. Einfache und schnelle Messung der Trübung. Ermöglicht die Kontrolle des Resultates der ersten Filtration und gibt Aufschluss über eine erforderliche Bentonitschönung in Weiss- und Rotwein. Methode: USEPA 108,1 und Standardmethode 2130 B

Art. No.	Modell	Messbereich NTU	Teilung	Genauigkeit	Preis CHF
46.164	Trübungsmesser Hanna	0.00 - 9.99 10.0 - 99.9 100 - 1200	pH 0.01	± 2 %	1490.00



Druck

Flaschen-Innendruckmesser

Zur Kontrolle von Druck, Reife und Kohlensäuregehalt bei der Flaschengärung. Passend zu allen handelsüblichen Bierflaschen mit Bügelverschluss. Einfachste Handhabung. Sicherer, dichter Sitz bis 4 bar. Aus Edelstahl, inklusive speziell gefertigtem Edelstahldrahtbügel, leicht zu reinigen. Dauerhaft.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
46.801.10	Flaschen-Innendruckmesser	64.50



Flaschen-Innendruckmesser

Zur Kontrolle von Druck, Reife und Kohlensäuregehalt bei der Flaschengärung. Passend zu fast allen handelsüblichen Bierflaschen, (Kronkorken- oder Bügelverschluss). Einfachste Handhabung, sicherer, dichter Sitz bis 4 bar. Aus Edelstahl, leicht zu reinigen und dauerhaft.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
46.801.20	Flaschen-Innendruckmesser	75.00



Spundapparate siehe Seite 69ff

Volumetrie

Erlenmeierkolben

Enghalsform

Art. -No.	Modell	Inhalt	Preis CHF
46.702.02		25 ml	6.85
46.702.05		50 ml	4.50
46.702.10		100 ml	5.50
46.702.20		200 ml	6.00
46.702.25		250 ml	6.50
46.705.30		300 ml	7.00
46.702.50		500 ml	7.50



Messzylinder Kunststoff

Klar, Qualität TPX, unzerbrechlich; alkoholbeständig bis 30 Vol. %.

Art. No.	Inhalt	H mm	Teilg	Preis CHF
46.705.05	100 ml	250	1 ml	12.75
46.705.06	250 ml	325	2 ml	20.05
46.705.07	500 ml	365	5 ml	26.70
46.705.08	1.000 ml	430	10 ml	32.30



Becherglas

niedere Form, graduert

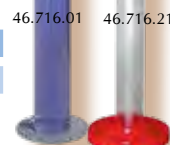
Art. No.	Modell	Inhalt	Preis CHF
46.719.02		25 ml	4.00
46.719.05		50 ml	4.70
46.719.10		100 ml	5.00



Standzylinder Plexiglas

Farblos klar; unzerbrechlich; alkoholbeständig bis 30 Vol. %.

Art. No.	Inhalt	Höhe mm	Preis CHF
46.716.21	200 ml	250 x 30	3.50
46.716.01	250 ml	250 x 40	5.40



Becherglas

hohe Form, graduert

Art. No.	Modell	Inhalt ml	Preis CHF
46.718.05		50 ml	3.50
46.718.10		100 ml	4.00
46.718.15		150 ml	4.50
46.718.25		250 ml	5.00
46.718.40		400 ml	4.50
46.718.60		600 ml	7.00
46.718.90		1.000 ml	8.60



Messzylinder Glas

Zerbrechlich; mit Plastikfuss und Schutzring

Art. No.	Inhalt	Teilung	Preis CHF
46.704.02	100 ml	1 ml	9.40
46.704.03	250 ml	2 ml	15.40
46.704.04	500 ml	5 ml	23.50
46.704.05	1.000 ml	10 ml	49.60



Standzylinder Glas

Zerbrechlich; mit Plastikfuss und Schutzring

Art. No.	Inhalt	Höhe mm	Preis CHF
46.706.01	440 ml	400 x 40	14.30
46.706.02	500 ml	450 x 40	21.70
46.706.03	350 ml	320 x 40	12.70



Vollpipette

auf Auslauf, graduert mit Marke

Art. No.	Modell	Inhalt	Preis CHF
46.714.00		0.5 ml	12.90
46.714.01		1 ml	9.90
46.714.02		2 ml	7.20
46.714.05		5 ml	9.90
46.714.10		10 ml	10.50
46.714.15		15 ml	11.10
46.714.20		20 ml	12.10
46.714.25		25 ml	13.00
46.714.50		50 ml	16.00



Spezialpipette

Art. No.	Modell	Inhalt	Stk./ Paket	Preis CHF
46.726.20		0.02 ml	250	49.00
46.726.50		0.05 ml	250	42.50



Reagenzglas

160 x Ø 16/15 mm; Rand gebördelt

Art. No.	Modell	Preis CHF
46.720.91	100 Stück = 1 Karton	28.50



Messpipette

auf Auslauf. Option: Pipettierhilfe Art.-No. 46.317

Art. No.	Inhalt	Teilung	Preis CHF
46.715.01	1 ml	0.01 ml	6.70
46.715.02	2 ml	0.01 ml	6.80
46.715.05	5 ml	0.05 ml	7.00
46.715.10	10 ml	0.1 ml	8.30
46.715.25	25 ml	0.1 ml	14.50



Pipettierball

Einfache Pipettierhelfer für Voll- und Messpipetten. Steuerung der Funktionen durch Drücken der entsprechenden Ventile mit Daumen und Zeigefinger. Aus Naturkautschuk. Universalmodell, Pipetten bis 100 ml.

Art.-Nr.	Preis CHF
46.317 Pipettierball	7.50



Rohrbürsten ohne Kopf

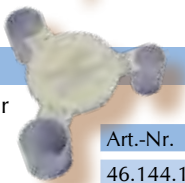
Art.-No.	Mass mm	Zweck	Preis CHF
47.307	300 x 6	Pipette	5.40
47.307.01	400 x 10	Pipette	5.00
47.307.02	500 x 20		5.90



Zuckerdosierer

Zum Dosieren der richtigen Menge Zucker für die Flaschengärung von Bier. 2.5 / 4 oder 6 g wählbar für 0.33-, 0.5- oder 0.75 l-Flaschen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
46.144.10	Zuckerdosierer	1.90



Messkrug PP

Milchig-transparent aus Polypropylen, markiert, bis 121 °C

Art. No.	Inhalt	Teilung	Preis CHF
46.722.05	500 ml	50 ml	62.00
46.722.10	1'000 ml	100 ml	8.70
46.722.20	2'000 ml	200 ml	14.70
46.722.30	3'000 ml	250 ml	19.40
46.722.50	5'000 ml	500 ml	25.10



Messkrug PP Easy

Milchig-transparent aus Polypropylen, markiert, bis 95 °C

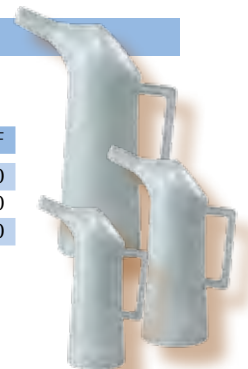
Art. No.	Inhalt	Teilung	Preis CHF
46.722.53	3'000 ml	250 ml	5.70
46.722.55	5'000 ml	500 ml	8.80



Karaffe PE

Karaffe aus weissem PE. Nicht für heisses Wasser.

Art.-Nr.	Inhalt l	Preis CHF
46.724.10	1 l	8.40
46.724.20	2 l	9.80
46.724.50	5 l	16.00



Gewicht

Digitalwaagen

Art. No.	Modell	Messbereich	Teilung	Eigenschaften	Preis CHF
46.146	EMB 1200-1	220 g	0.1 g	Robustes Profi-Modell. Batteriebetrieb (AA 2 x 1.5 V), 170 x 240 x H 39 mm	139.00
46.146.10	MBA-300	300 g	0.1 g	Löffelwaage; Batteriebetrieb	28.00
46.146.20	MBA-500	500 g	0.1	Batteriebetrieb 9 V (inkl.), Tara-, Zählfunktion, autom. Abschaltung, 120 x 90 x 25 mm	31.00
46.146.30	MBA-5K	5 kg	1 g	Batteriebetrieb, Tarafunktion, autom. Abschaltung	36.50
46.146.40	MBA-100K	120 kg	20 g	Plattformwaage, Wiegefläche 300 x 300 mm, Edelstahl Rostfrei; nicht eichbar, nicht für gewerblichen Gebrauch. Inkl. Trafo für 230 V	120.00

46.146.10



46.146.30



46.146.40

Werkzeug

Malzkelle

Aus weissem Polyäthylen

Art.-Nr.	Typ [cm]	Vol. [ml]	Preis CHF
50.115.24	25	250	5.00
50.115.30	31	500	7.80
50.115.35	35	700	9.90
50.115.38	38	1.000	14.40



Schöpföffel

Aus weissem Polyäthylen.

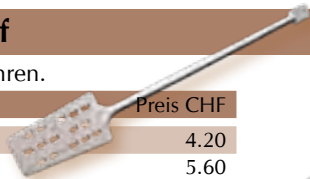
Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.127.30	Inhalt 3 l	9.50



Rührpaddel Kunststoff

Praktisches Zubehör zum Rühren.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.126.06	Länge 60 cm	4.20
50.126.08	Länge 80 cm	5.60



Maischelöffel rund

Weiss, hitzebeständig; aus lebensmittelverträglichem Kunststoff.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.122.08	Länge 80 cm, Ø 8 cm	5.10



Maischepaddel Holz

Praktisches Zubehör für den Brauprozess.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.126.10	Länge 70 cm	14.90



Maischelöffel rund

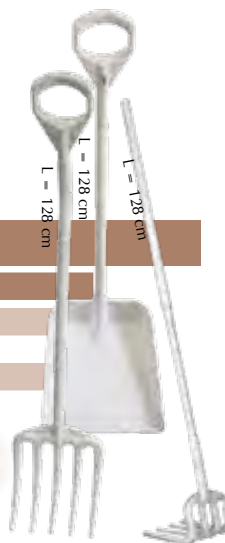
Aus unbehandeltem naturbelassenem Buchenholz. Nicht Spülmaschinenfest.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.122.10	Länge 100 cm, Ø 10 cm	11.90



Schaufel, Gabel, PE weiss

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
50.118	Schaufel	4.50
50.119	Gabel gerade	101.00
50.119.50	Gabel gekröpft	81.70



Verschraubungsschlüssel

für Nutmuttern, nach DIN 11851

Art.-Nr.	Preis CHF
50.107	NW 10 - 20 (Aussendurchmesser Mutter 35 - 60 mm) 56.70
50.108	NW 20 - 60 (Aussendurchmesser Mutter 60 - 90 mm) 71.80
50.109	NW 260 - 90 (Aussendurchmesser Mutter 90 - 135 mm) 112.00



Montagezange für Ohr-Klemmen

Spezialwerkzeug zur Montage von Ohr-Klemmen
No. 45.610.



Art.-Nr.	Artikel	für Schlauch Øa	Preis CHF/1
50.125	Montagezange für Ohrklemmen		14.90

Montagewerkzeug für KEG-Fittings

Zum Ein- und Ausschrauben von Fittings.
Achtung: vor jeder Manipulation: Druck ablassen!

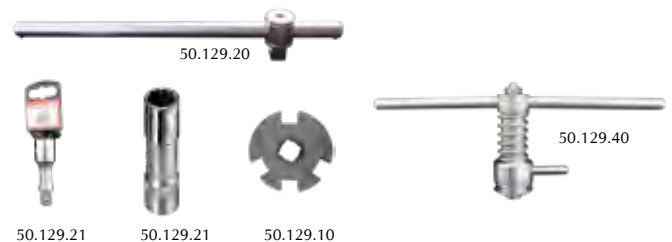


Art.-Nr.	Preis CHF
für Korbfitting "S"	
50.129.10	Montageadapter "S" x 1/2 " Vierkant für Fittings ohne Sicherung 53.70
50.129.20	T-Griff mit 1/2 " Vierkant 17.60
50.129.21	Verlängerung 1/2 " Vierkant 12.40
50.129.40	Montagewerkzeug "S" für Fittings mit Sicherung 279.00



für Gas- und bierventile auf Corny-KEGs

50.129.21	Verlängerung 1/2 " Vierkant	12.40
50.129.20	T-Griff mit 1/2 " Vierkant	17.60
50.129.30	Steckschlüssel 12-Kant 22 mm x 1/2 " Vierkant	32.90



Arbeitskleider

Küferschürzen

Reinhanzwilch, Strapazierqualität, mit Hammerloch und Tasche

Art-No	Länge	Stückpreis CHF	
		1	≥ 10
48.101.08	80 cm	58.00	53.00
48.101.09	90 cm	63.00	54.00
48.101.10	100 cm	65.00	57.00
48.101.11	110 cm	69.00	63.00



Arbeitshandschuhe



Professionelle Arbeitshandschuhe entsprechend den jeweiligen Normen. Preise per Paar. Staffelpreise s. e-shop.

Art.-Nr.		Preis CHF
Reinigungshandschuh SOLVEX		
Nitril grün, L = 330 mm, für Arbeiten mit alkalischen Reinigern.		
48.104.01	Grösse 8	4.40
48.104.02	Grösse 9	4.40
48.104.03	Grösse 10	4.40
Reinigungshandschuh DUALPRENE		
Neopren blau/gelb, L = 330 mm, für Arbeiten mit sauren oder desinfizierenden Reinigern.		
48.104.11	Grösse 8	4.90
48.104.12	Grösse 9	4.90
48.104.13	Grösse 10	4.90



Schutzbrille



Moderne Schutzbrille mit exzellenter Abdeckung und einem uneingeschränkten Sichtfeld. Rutschhemmende Gummieinlagen im Bügelbereich für optimalen Sitz. Hoher Tragkomfort durch universelle Passform. Erfüllt Schützenorm EN-166.

Art. No	Artikel	Preis CHF
48.108	Schutzbrille	6.80

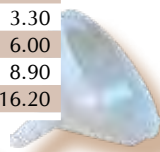


Zubehör

Trichter PE

Polyäthylen (PE); mit Rand und Sieb;

Art.-Nr.	Ø mm	Ø Auslauf mm	Sieb Ø mm	Preis CHF
49.205.65	150	15	75	3.40
49.205.71	210	21	75	3.30
49.205.75	250	25	105	6.00
49.205.80	300	30	105	8.90
49.205.85	350	25	105	16.20



Kelternkorb



Art.-Nr.	Material	Mass mm	Preis CHF
49.208	Polyäthylen	Ø ca. 250	7.70

Eimer konisch Edelstahl

Eimer konisch Edelstahl 18/10 hochglänzend ohne Bodenreifen, Teilung 1 Liter, fugenlose Henkellaschen, schwere Qualität.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
49.103.10	Ø 30 cm, Höhe 25 cm, Inhalt 10 Liter	62.80



Wasserdichte Schürzen

Stamoid; weiss

Art-No	Länge	Stückpreis CHF	
		1	≥ 10
48.103.10	100 cm	80.00	68.50
48.103.11	110 cm	88.00	78.95
48.103.12	120 cm	97.00	86.30



Gummistiefel

Top-Sicherheitsstiefel.lässt. Selbstreinigende Sohle aus Nitril/PVC und strapazierfähiger PVC-Schaft, dessen Höhe von 38 cm auf 34 oder 30 cm reduziert werden kann. Mit Hosentopfer, Ausziehnahe, Durchtrittschutz und Zehenschutzkappe. Farbe: schwarz. Erfüllt Schützenorm: EN-ISO-20345 S5

Art.-Nr.	Grösse	Preis CHF
48.106.42	42	36.30
48.106.43	43	36.30
48.106.44	44	36.30



Vollschutzbrille



Vollschutzbrille mit Panoramablickfeld 180°. Indirektes Belüftungssystem, hart-beschichtete Scheibe, verstellbares Kopfband, gute Passform und Dichtigkeit. Z.T. auch für Korrektionsbrillenträger geeignet und somit eine Vollschutzbrille für jeden denkbaren Einsatz. Erfüllt die Schützenorm EN-166.

Art. No	Artikel	Preis CHF
48.107	Vollschutzbrille	22.50



Hopfensäckchen

Aus Baumwolle, zum einmaligen Gebrauch.

Art.-Nr.		Preis CHF
55.391.01	10 Stück = 1 Packung	5.90
55.391.10	100 Stück = 1 Packung	45.80



Messeimer Kunststoff

Messeimer aus Kunststoff, mit Bodenreif. Die Skala ist im Innern des Eimers eingraviert.

Art.-Nr.		Preis CHF
49.103.20	Messeimer 17 Liter	28.00
49.103.50	Messeimer 10.5 Liter	22.00



Eimer Edelstahl, mit Ausguss

Robuster Eimer aus Edelstahl 18/10, matt gebürstet, konisch, innen mit 1-Liter Skalierung, gebördelter Rand, Bodenreifen. Mit Ausgiesser und Henkel.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
49.103.30	Ø 26 cm, Höhe 29.5 cm, Inhalt 10 Liter	239.00
49.103.40	Ø 30 cm, Höhe 30 cm, 15 Liter	279.00



Schmiermittel lebensmittelverträglich

H1



Überall dort, wo es zu einem gelegentlichen Kontakt des Schmierstoffes mit Lebensmittelprodukten kommen kann, sollen ausschliesslich Schmierstoffe zum Einsatz kommen, die in einer von der NSF herausgegebenen Liste unter der Rubrik H1 namentlich aufgeführt sind.

Universal-Hochleistungsfett Winsolin B2 H1

Sehr beliebtes spezielles, lebensmittelverträgliches Universal-Hochleistungsschmierfett gem. USDA H1 (food grade) für den Einsatz bei Innen- und Aussenspindeln, bei Weinpressen. Als Hahn- und Armaturenfett bei Abfüll- und Verkorkungsanlagen in der Getränkeindustrie wie z. B. Brauereien oder Saffhersteller, als auch in Schlachthäusern und Metzgereibetrieben.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF/1
74.212.11	Winsolin B2 Kartusche 400 g	1 16.50 ≥ 5 14.00



Hochtemperatur-Sprühfett Winsolin B2 H1

Sehr beliebtes Tiefen- und Höhentemperatur-Sprühfett (-50 bis +200°C), gem USDA H1 (food grade). Einsatz an Maschinenteilen der Lebensmittelverarbeitung (mit umweltfreundlichem Treibgas), Weinbau, Metzgereien sowie Getränkeabfüllbetrieben.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF/1
74.213.11	Winsolin B2 Dose 400 ml	1 27.00 ≥ 5 23.00



Hochtemperaturfett AKA 2T H1

Sehr temperaturbeständiges Lager- und Getriebefett USDA H1 (food grade). Gut beständig gegen viele Arten von Alkohol und Säuren, kaltes und heisses Wasser. Anwendung z.B. Trockenöfen, Ketten an Lebensmittel-Verpackungsmaschinen, Elektromotoren.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF/1
74.217.11	AKA 2T Kartusche 400 g	1 43.80 ≥ 5 36.90



Sicherheits-Silikonfett H1

Ein vielseitig einsetzbares, weisses Silikonfett für Maschinen und Hahnen mit EPDM-Dichtungen. Weiter Temperaturbereich (-40/+220 °C) und hervorragender Kalt- und Warmwasserbeständigkeit. Gut beständig gegen schwache Säuren und Laugen, Alkohol bis 50 %vol.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF/1
74.202.11	Siligra TS 3 (2) Tube 100 g	1 36.30 ≥ 5 30.80



Oelspray Biolube FDA/DAB

Sehr beliebter, lebensmittelverträglicher Universal-Oelspray gem. FDA/DAB (food grade) für den Einsatz bei Verschliessköpfen, Korkschrössern und weiteren mechanisch belasteten Teile im Lebensmittelbereich.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF/1
74.216.11	Biolube Dose 400 ml	1 23.00 ≥ 5 19.60



Wir sorgen täglich dafür,
dass Sie die bestellte Ware
möglichst bald erhalten.



Profi-Reinigungsmittel

Reinigungs- und Desinfektionsmittel vom führenden deutschen Hersteller

Reinigung und Desinfektion

Preis: CHF per Flasche/Packung oder angegebene Einheit
Anleitung: Produkte ausschliesslich gemäss Anleitung verwenden.
Info: Datenblätter auf www.baldinger.biz

Professionelle Reinigung im Getränke- und Lebensmittelbereich

Schaumreiniger MSA

Saures Konzentrat zur schonenden Reinigung von säurefesten Oberflächen gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.143.15	15 kg = 1 Kanister	3.85 / kg ADR

Schaumreiniger alkalisch

Flüssiges, alkalisches Konzentrat für die Schaumreinigung in der Getränkeindustrie. Zur Reinigung von glasierten Wänden, Edelstahloberflächen, Decken und betonierten Oberflächen. Organische Verschmutzungen werden mühelos entfernt. Anwendung: gemäss Anleitung.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.134.15	15 kg = 1 Kanister	3.80 / kg ADR

Mobiles Hand-Schaumgerät

Mobil schäumen/reinigen von Geräten im Kelter- und Flaschenkeller. Dank Hand-Druckpumpe überall einsetzbar mit sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Inhalt 5 l. CE-geprüft. Auch als Komplettsset erhältlich (No. 03.912.SET).



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
03.912.10	Foam-Matic 5P (Säure)	248.00
03.912.20	Foam-Matic 5E (Lauge)	248.00
03.912.50	Verlängerung 50 cm	41.50
03.912.SET	Komplettsset, bestehend aus: 03.912.10/20/50	495.90

Handdruckspeicher Clean-Matic 1.25

Hand-Sprühgerät mit Flachstrahl Düse für die professionelle Reinigung und Desinfektion. Zum Sprühen (optional zum Schäumen mit zusätzlicher Schaumdüse Art. 03.914.50) von Reinigungsmitteln mit einem pH-Wert von 1 - 7 (rot) und 7 - 14 (blau). Inhalt max. 1.25 l.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
03.914.10	1.25 rot für Säuren (pH 1 - 7)	62.00
03.914.20	1.25 blau für Laugen (pH 7 - 14)	62.00
03.914.50	Düse zum Schäumen	24.60
03.914.SET	Komplettsset, bestehend aus: 03.914.10/20/50	123.90

Mobiles Hand-Schaumgerät

Mobiles Schaumgerät zum Aufschäumen von Schaumreinigern. Druckluftanschluss erforderlich! Arbeitsdruck 4 bar. Schlauchlänge: 8 m, Lanze 500 mm. Tankvolumen: 45 l.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF
03.913	Dema K 45	1.660.00

Umgang mit Chemikalien: Hinweise auf Seite 11 beachten!



Saures Mittel

Alkalisches Mittel

Cl chlorhaltiges Mittel

Weinsteinlöse-Pulver P

Schaumreguliertes hoch alkalisches Reinigungspulver für die Flaschenreinigung im Einlegeverfahren. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.142.12	12 kg = 1 Eimer P	5.25 / kg ADR

Carbocid QV

Hoch wirksames, neutrales schwach schäumendes Desinfektionsmittel auf Basis einer quaternären Ammoniumverbindung. Hervorragende Wirkung gegen ein breites Spektrum von Mikroorganismen und Bakterien in der Lebensmittel verarbeitenden Industrie. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.153.15	15 kg = 1 Kanister	7.80 / kg ADR

Füllersteril

Desinfektionsmittel aus natürlichen Alkoholen zur Anwendung gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.146.01	0.5 l = 1 Flasche	8.10 ADR
66.146.15	15 l = 1 Kanister	7.30 / l ADR
49.901	Sprühflasche leer	7.10

Microl Mix flüssig T

Flüssiges Konzentrat zur Reinigung von Membranen in Filtrationsanlagen gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.137.15	15 kg = 1 Kanister	5.00 / kg ADR

Edelstahlreiniger

Reinigungskonzentrat zur Entfernung von Kalkbelägen (Tankberieselung), Flugrost und Allgemeinverschmutzungen auf Edelstahl. Sehr gut geeignet zur Entfernung von Fettverschmutzungen und Eiweissoxidationen. Anwendung: manuell oder im Sprühverfahren s. Anleitung.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.129.15	15 kg = 1 Kanister	5.40 / kg ADR

Bandschmiermittel Intens O

Konzentrat für Zentralschmieranlagen für Flaschen- und Kastentransportanlagen gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.145.15	15 kg = 1 Kanister	4.50 / kg ADR

Desinfektion

Schaumreinigung



Reinigung und Desinfektion

Professionelle Reinigung in der Brauerei

Tankreiniger G Extra SA

Saurer Tank- und System-Innenreiniger. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.161.15	15 kg = 1 Kanister	4.00 / kg ADR

Reinigungsverstärker H

Flüssiges Additiv als reinigungsverstärkende Komponente für alkalischen Reinigungen gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.141.15	15 kg = 1 Kanister	5.15 / kg ADR

Hydrosan Stabil

15 % Peroxyessigsäure. Zur sauren Desinfektion von Tankanlagen, Rohrleitungen etc. sowie zur Sterilisation von Getränkeflaschen und Oberflächen gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.144.10	10 kg = 1 Kanister	5.15 / kg ADR

Universal System-Innenreiniger

Reinigungskonzentrat gegen organische Verschmutzungen auf Geräten gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.140.15	15 kg = 1 Kanister	4.30 / kg ADR

Auf Wunsch beraten wir Sie vor Ort mit dem Braumeister von Wigol!



Universal-Systemreiniger chlorhaltig

Konzentrat mit Desinfektionskomponente zur Reinigung von organischen Verschmutzungen von Innensystemen wie Filter, Tanks etc. gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.147.15	15 kg = 1 Kanister	3.80 / kg ADR

Kellerbodenreiniger BR chlorhaltig

Flüssiges, alkalisches Konzentrat mit Aktivchlor für die Getränke- und Nahrungsmittelindustrie. Beseitigt Schimmel, Bakterien, Hefen und Eiweissoxyde auf Kellerböden und -Wänden gemäss Reinigungskonzept. Anwendung: Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.148.15	15 kg = 1 Kanister	4.10 / kg ADR

Desinfektion

Professionelle Reinigung Gastro

Bierleitungsreiniger G Spezial

Saures steinlösendes und nicht schäumendes Reinigungskonzentrat für Leitungssysteme von Schankanlagen. Entfernt organische und anorganische Rückstände. Nicht anwenden für: Stahl, Grauguss, Zink. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.156.15	15 kg = 1 Kanister	4.50 / kg

Bierleitungsreiniger EP5

Saurer Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Gerne eingesetzt für die Standdesinfektion. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.155.15	15 kg = 1 Kanister	4.95 / kg

Bierleitungsreiniger SX

Alkalischer Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.157.15	15 kg = 1 Kanister	4.80 / kg

Kraftreiniger KAPO

Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.130.15	15 kg = 1 Kanister	4.90 / kg

Kraftgel

Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.150.15	15 kg = 1 Kanister	5.05 / kg

Klarspüler Super NS

Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.151.15	15 kg = 1 Kanister	4.30 / kg

Spülfix flüssig

Allzweckreiniger für Gastronomie und Gewerbe. Anwendung: Anleitung auf Etikette beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.152.15	15 kg = 1 Kanister	4.60 / kg



Bürsten, Geräte, weitere Reinigungsmittel

Flaschenreinigung: Seite 67, 78
Dampferzeuger: Seite 80
Schaumgeräte: Seite 64



Flaschenputzer zylindrisch

Art. No	L/Ø mm	Verwendung	Preis CHF
47.310	300 x 40	Bierflaschen	4.00
47.302.02	450 x 40		7.30
47.302.03	450 x 50		7.90
47.303.01	700 x 70		14.20
47.310.01		für Degenrohr	9.30



Handflaschenreiniger mechanisch

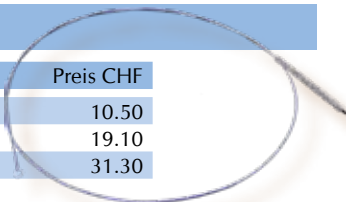
Der Nachfolger des bekannten Handflaschenreinigers mit einem patentierten, doppelten Drehmechanismus. Normale Position : Bürste dreht und bewegt sich auf und ab. Festgeklickt : Bürste dreht an einer festen Stelle. Ideal für stark verschmutzte Flaschen. Bürste in Edelstahl.

Art.-No.	Artikel	Preis CHF
47.312	Handflaschenreiniger mech.	19.30
47.312.10	Ersatzbürste dazu	8.10



Standrohrbürsten

Art.-No.	Länge	Ø Bürste	Preis CHF
47.301.12	1.500 mm	12 mm	10.50
47.301.13	3.000 mm	12 mm	19.10
47.301.15	5.000 mm	12 mm	31.30



Reinigungskopf für KEGs

Edelstahl Rostfrei. Rotierend. Ø 25 mm, Gewindecanschluss ¼" G IG. Zulässiger Druck 4 bar; Wasserverbrauch ≤ 80 l/min.

Art.-No.	Preis CHF	
45.519.10	Reinigungskopf	87.00



Reinigungsbehälter für Bierleitungen



Edelstahl Rostfrei, mit Kunststoff-Fuss. Inhalt 9 Liter. Weitere Ausführungen: bitte nachfragen.

Art.-No.	Preis CHF	
47.710.01	inkl. 1 x NC Gas, 1 x NC Bier, 1 x Korb S	212.00
47.710.02	inkl. 1 x CC Gas, 1 x CC Bier, 1 x Korb S	226.00
47.710.03	inkl. 1 x NC Gas, 1 x NC Bier, 1 x flach A	212.00
47.710.04	inkl. 1 x CC Gas, 1 x CC Bier, 1 x flach A	226.00
Ersatzmaterial:		
55.842.103	Gasventil NC Jolly	9.30
55.842.102	Bierventil NC Jolly	9.30
55.841.103	Gasventil CC (2 pins)	11.60
55.841.102	Bierventil CC (3 pins)	11.60
47.710.51	Biermuffe Korb S, ohne Nocken	28.70
47.710.52	Biermuffe flach A, ohne Splint	28.70



Reinigungssystem

Stiel kombinierbar mit allen Elementen; verschiedene Farben für Ihr HACCP Reinigungskonzept

Art.-Nr.	Element	Farbe	Preis CHF
47.904.00	Teleskopstiel 1.400 - 2.500 mm	weiss	46.50
47.904.10	Tankbürste dazu	weiss	50.50
47.904.20	Wasserschieber 400 mm dazu	weiss	23.50
47.904.30	Wasserschieber 400 mm dazu	farbig*	35.00
47.904.40	Wasserschieber 600 mm dazu	weiss	37.00
47.904.50	Wasserschieber 500 mm dazu	farbig*	42.00
47.904.60	Schrubber 280 x 50 x 54 mm	farbig*	20.00

* farbig: Farbe bitte angeben: blau, rot, grün, gelb



Zapfkopfbürste

Für die Handreinigung von Zapfköpfen (s. Seite 61).

Art.-No.	Preis CHF	
47.315.10	Zapfkopfbürste Korb S	7.70
47.315.20	Zapfkopfbürste flach A	7.70



Reinigungsset

Praktisches Set für die Reinigung des Speidel Braumeister 200 und 500 l. Bestehend aus: Reinigungspulver, Handbürste, Rohrbürste, Anleitung.

Art.-No.	Preis CHF	
47.903	Reinigungsset Braumeister	63.40



Gläserreinigungsgarnitur

Zur Innenreinigung von Biergläsern im Wasserbad. 3 Bürsten für Gläser max. 180 bzw. 250 mm hoch. Reinigungsmittel dazu: 66.191.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
47.601.18	3 x 180 mm	9.10
47.601.25	3 x 250 mm	11.70



Rotationsreiniger für Standflaschen und KEGs

Die bequeme Reinigungsmethode für Grossgebände. Pads aus saugfähigem Viskose-Vlies. Wird betrieben mit einem kundenseitigen Akku-schrauber.

Art.-No.	für Gebinde Øi	Preis CHF
47.703.20	± 22 cm (Corny KEGs)	30.60
47.703.30	± 32 cm (KEGs)	32.80
47.703.40	± 44 cm / Loch-Ø ≥ 4 cm (Standflaschen)	36.40
+ Ersatzmaterial		
47.703.201	Paar Ersatzpads ± 22 cm	14.80
47.703.301	Paar Ersatzpads ± 32 cm	14.80
47.703.401	Paar Ersatzpads ± 44 cm	14.80



Ersatzpads

Chemipro® OXI

Pulver zum Reinigen und Desinfizieren aller leicht beschmutzten Materialien wie z.B. Flaschen, Fässer, AFG-Container und alle Utensilien, die man zum Bier brauen benötigt. Dank dem aktiven Sauerstoff ist eine hygienische Reinigung in kurzer Zeit möglich und keine Nachspülung mehr erforderlich. Anwendung:

- 4 g in 1 l warmem Wasser anmischen.
- Materialien vorher ausspülen oder weichen lassen
- Kontaktzeit 2 - 5 Minuten
- hinterher gut abtropfen lassen
- es ist keine Nachspülung erforderlich



Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
66.191.01	100 g = 1 Dose	3.80
66.191.10	1 kg = 1 Dose	10.00 / kg

Polier- und Pflegeöl

Für die Reinigung von Chromstahloberflächen.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.104	1 l = 1 Flasche	23.70

TM Desana Max fp

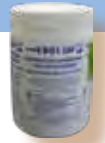
Desinfektionsreiniger (Pulver) für Bierleitungen. Mit Farbindikator. Anleitung beachten.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.192.04	45 g = 1 Beutel	

ENOLsan

Desinfektionsmittel für Filterkerzen (Art.-Nr. 61.654)



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.116	250 g = 1 Dose	15.80

Flaschen-Reinigungsmittel DD

Sehr wirksames Produkt für die Flaschenreinigung im Einlegeverfahren.



Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.121	1 kg = 1 Beutel	7.50

Flaschenfee



Flaschen waschen im Geschirrspüler! Das ist nun möglich mit der Flaschenfee. Mehr Info: www.baldinger.biz

Art. No.	# Flaschen	Ø Flaschen	Preis CHF
03.620.20	20 Fl.	max 88 mm	405.00
03.620.25	25 Fl.	max 88 / 74	439.00
03.620.30	30 Fl.	max 74 mm	460.00
03.620.9..	Adapter für diverse Geschirrspüler		34.60



Insektenfalle

Geeignet für Wein- und Gartenbau- sowie Landwirtschafts- und Lebensmittelbetriebe. Vollständig aus Edelstahl Rostfrei. Stromanschluss 230 V / 50Hz. Gitterspannung 3700 V / 9mA. Maximaler Schutz: Leuchtstoffröhre mit Splitterschutz. Hohe Korrosions- und Oxidationsbeständigkeit. Ferromagnetisches Vorschaltgerät: Langlebigkeit und Zuverlässigkeit. Abnehmbare Sammelschale. Inkl. Kette zum Aufhängen. AGR: Gewicht, 9.3 kg, IP54 (Staub-/Spritzwasserschutz) TRAP: Gewicht 4 kg, IP65 (staubdicht, Strahlwasserschutz)

Art.-Nr.	Typ	Leistung	für Raumgrösse	Masse cm	Preis CHF
52.401.50	AGR	2 x 40 W	max.240 m ²	64 x 16 x H29	329.00
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max.240 m ²	66 x 16 x H36	237.00



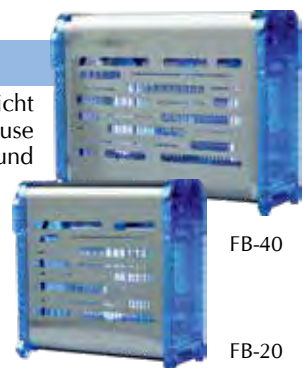
AGR

TRAP

Insektenfalle Fly in Box



Hygienische Lichtfalle, leicht zu reinigen. Gehäuse aus Edelstahl und Kunststoff. Geringer Stromverbrauch, mit Schalter und Kabel, 230 V/50Hz.



FB-40

FB-20

Art.-Nr.	Typ	Leistung	für Raumgrösse	Masse cm	Preis CHF
52.401.20	FB-20	1 x 20 W	max. 50 m ²	27 x 13 x H26	83.00
52.401.40	FB-40	2 x 20 W	max.120 m ²	33 x 13 x H26	97.00







gebräuchliche KEG-Typen

Fitting Typ S Korbzapfkopf	Fitting Typ A Flachzapfkopf	Fitting Typ M Kombizapfkopf	Fitting Typ D Draftzapfkopf
 <small>in der Schweiz am gebräuchlichsten</small>			

für die entsprechenden Zapfhahn-Typen

Korbzapfhahn Typ S	Flachzapfhahn Typ A	Kombizapfhahn Typ M	Draftzapfhahn Typ D
Bajonnet-Verschluss	zum seitlich Aufschieben	zum seitlich Aufschieben	Bajonnet-Verschluss
Ausführung «Keller»: Bier 5/8 "G AG oben CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Keller»: Bier 5/8 "G AG oben CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Keller»: Bier 5/8 "G AG oben CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Keller»: Bier 5/8 "G AG oben CO2 3/4 "G AG
Ausführung «Theke»: Bier 5/8 "G AG seitlich CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Theke»: Bier 5/8 "G AG seitlich CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Theke»: Bier 5/8 "G AG seitlich CO2 3/4 "G AG	Ausführung «Theke»: Bier 5/8 "G AG seitlich CO2 3/4 "G AG

	<p>Geschlossene KEG-Systeme:</p> <ul style="list-style-type: none"> fest eingeschraubter, zentraler Fitting verschiedener Typen (s. Tabelle oben) Fitting (normalerweise) nur entfernbar mit Spezialwerkzeug 		<p>Offene (Soda)-KEG-Systeme:</p> <ul style="list-style-type: none"> je ein seitlich angeordnetes Ventil für Getränk und Gas (Typ NC / CC) zentrales Handloch mit Deckel und (optional) Ueberdruckventil
--	---	---	---

System NC (ball-lock)	System CC (pin-lock)
 Gas: 6- oder 12-Kant-Mutter mit Nut	 Gas: 2 Stifte
 Bier: 6- Kant-Mutter	 Bier: 3 Stifte

Bier-KEGs

Europa-KEG

Edelstahl 1.4301.
Voll plasmageschweisst.
Anschluss 2 " 14 TPI zur Aufnahme des Fittings mit Sicherung.
Gesamtvolumen 20.4 l
Lieferung inkl. Fitting mit Sicherung montiert gemäss Tabelle.



Art.-Nr.	Artikel	Ø x H mm	Preis CHF/1
55.803.20	Europa-KEG 20 l / Korb "S"	237 x 568	119.00
55.803.19	Europa-KEG 20 l / flach "A"	237 x 568	119.00

Art.-Nr.	Artikel	H mm	Preis CHF/1
55.803.21	Korbfitting "S" zu Europa-KEG 20 l	490	26.00
55.803.22	Flachfitting "A" zu Europa-KEG 20 l	490	26.00

Montagewerkzeug für Fittings s. Seite 61



Mengenrabatt siehe www.baldinger-brew.ch

Zapfkopf Typ A, Flachfitting seitlich

Micro-Matic. Edelstahl 1.4301; Flachfitting.
Gasanschluss 3/4 "G,
Bieranschluss seitlich, 5/8 "G («Keller»)
Passt auf alle Kegs mit Flachfitting.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.812.02	Zapfkopf Typ A, seitlich	88.00

Zapfkopf Typ S, Korbfitting oben

Micro-Matic. Edelstahl 1.4301; Korbfitting
Gasanschluss 3/4 "G,
Bieranschluss oben, 5/8 "G («Theke»)
Passt auf alle Kegs mit Korbfitting.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.811.01	Zapfkopf Typ S, oben	64.10

Zapfkopf Typ S, Korbfitting seitlich

Micro-Matic. Edelstahl 1.4301; Korbfitting.
Gasanschluss 3/4 "G,
Bieranschluss seitlich, 5/8 "G («Keller»)
Passt auf alle Kegs mit Korbfitting.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.811.02	Zapfkopf Typ S, seitlich	81.20

Zapfkopf Typ A, Flachfitting oben

Micro-Matic. Edelstahl 1.4301; Flachfitting.
Gasanschluss 3/4 "G,
Bieranschluss oben, 5/8 "G («Theke»)
Passt auf alle Kegs mit Flachfitting.



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.812.01	Zapfkopf Typ A, oben	7360

KEGs und Ausschank

Spundapparat Typ S, Korbfitting

Spundfee zur Begleitung der Gärung in KEG-Fässern, mit Manometer 0 - 2,5 bar, einstellbarer Spundungsdruck, einsatzfertig mit Korbzapfkopf und Blindmutter auf Getränkeausgang bierseitig.



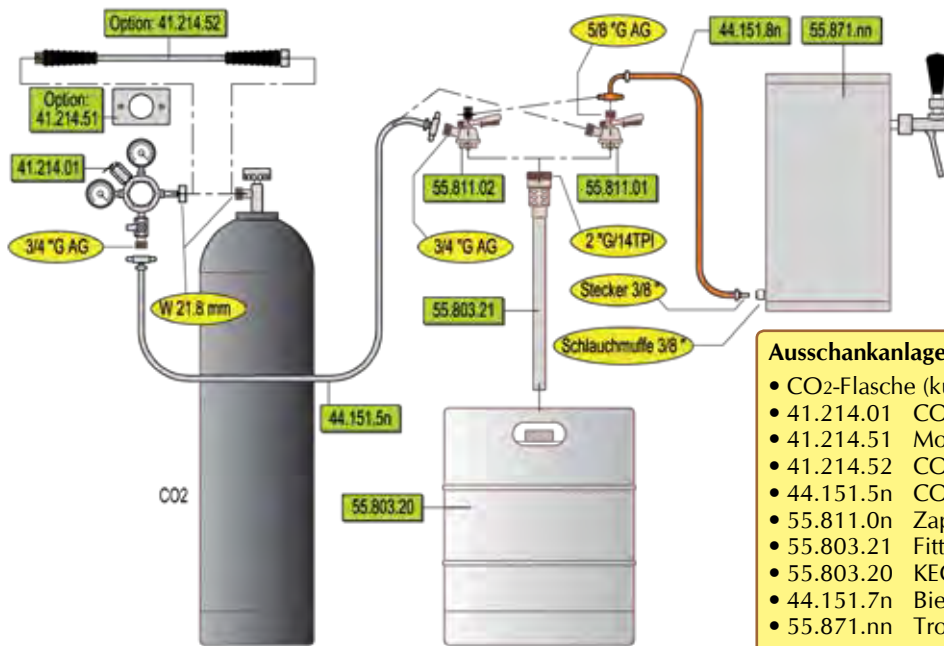
Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.813.10	Spundapparat Typ S	121.00

Direktzapfset Party Master Korbfitting

Zum direkten Zapfen von Bier aus KEGs mit Korbfitting. Bier- und Kohlensäurefluss regelbar. Benötigt CO₂-Kartuschen Art.-No. 41.215.10.

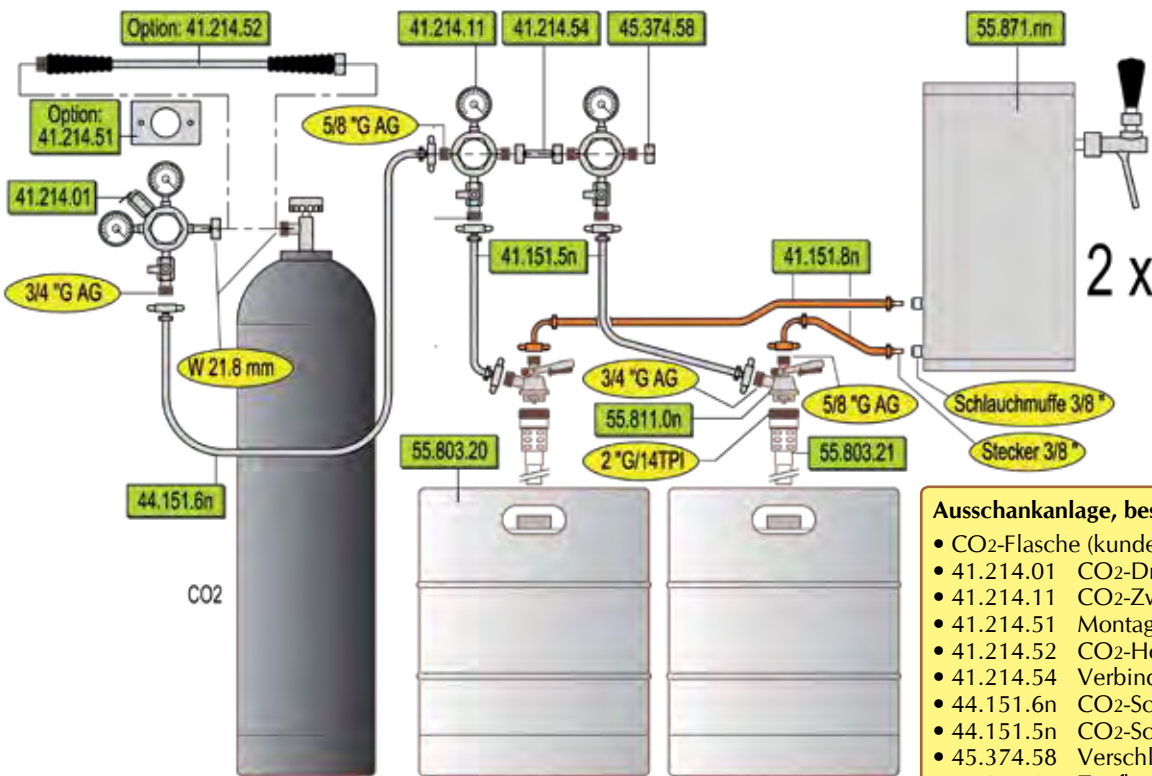


Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.818.01	Party Master Korbfitting	58.60



Installationsbeispiel für 1 Bier-KEG

- Ausschankanlage, bestehend aus:**
- CO₂-Flasche (kundenseitig)
 - 41.214.01 CO₂-Druckminderer
 - 41.214.51 Montageplatte (Option)
 - 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
 - 44.151.5n CO₂-Schlauch
 - 55.811.0n Zapfkopf
 - 55.803.21 Fitting (im KEG)
 - 55.803.20 KEG
 - 44.151.7n Bierschlauch
 - 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell



Installationsbeispiel für 2 Bier-KEGs

- Ausschankanlage, bestehend aus:**
- CO₂-Flasche (kundenseitig)
 - 41.214.01 CO₂-Druckminderer
 - 41.214.11 CO₂-Zwischendruckregler (2)
 - 41.214.51 Montageplatte (3; Option)
 - 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
 - 41.214.54 Verbindungsstück
 - 44.151.6n CO₂-Schlauch
 - 44.151.5n CO₂-Schlauch (2)
 - 45.374.58 Verschlusskappe 5/8 "G IG inox
 - 55.811.0n Zapfkopf (2)
 - 55.803.21 Fitting (2; im KEG)
 - 55.803.20 KEG (2)
 - 44.151.7n Bierschlauch (2)
 - 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell



Corny-KEGs NC Jolly

(Soda-KEGs)

Corny-KEG NC Jolly neu

Neuer Behälter mit NC-Ventilen und Reinigungsöffnung. Deckel aus Edelstahl 1.4301 mit Entlüftungsventil. Kragen und Boden vulkanisiert. Komplett ausgestattet. Je ein Anschluss (Gewinde 9/16" 18 UNF) NC (ball lock; Farbe grau / schwarz) für:
 - Bier: Sechskantmutter
 - Gas: Sechs- oder 12-Kantmutter mit eingefräster Nut.
 Dadurch können die Anschlüsse unterschieden werden.



Art.-Nr.	Artikel	Ø x H mm	Preis CHF/1
55.842.09	Corny KEG 9 l, NC Jolly	232 x 340	108.00
55.842.18	Corny KEG 18 l, NC Jolly	232 x 564	116.00

Montagewerkzeug für Fittings s. Seite 61



Mengenrabatt siehe www.baldinger-brew.ch

Bieranschluss für Corny-KEG NC Jolly

Kunststoff-Anschluss Bier NC, schwarz

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.51	Bieranschluss NC / 5/8" G AG	20.50
55.842.512	Bieranschluss NC / 7/16" UNF AG	9.90



Gasanschluss für Corny-KEG NC Jolly

Kunststoff-Anschluss Gas NC auf 3/4" G AG, grau

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.52	Gasanschluss NC / 3/4" G AG	24.30
55.842.522	Gasanschluss NC / 7/16" UNF AG	9.50



Gasanschluss für Corny-KEG NC Jolly

Kunststoff-Anschluss Gas NC auf 3/4" G AG, grau. Mit Rücklagventil.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.53	Gasanschluss NC/3/4" G, RV	30.90



Gasventil zu Corny-KEG NC Jolly

Komplettes Ventil für Gas-Anschluss. Ball-lock; Gewinde 9/16" 18 UNF. Mit Sechskantmutter mit eingefräster Nut.

Art.-Nr.	Artikel	Typ	Preis CHF/1
55.842.103	Gasventil NC	mit Nut	9.30



Bierventil zu Corny-KEG NC Jolly

Komplettes Ventil für Getränke-Anschluss. Ball-lock; Gewinde 9/16" 18 UNF. Mit Sechskantmutter.

Art.-Nr.	Artikel	Typ	Preis CHF/1
55.842.102	Bierventil NC	ohne Nut	9.30
55.842.111	OR zu Bier- und Gasventil		0.45



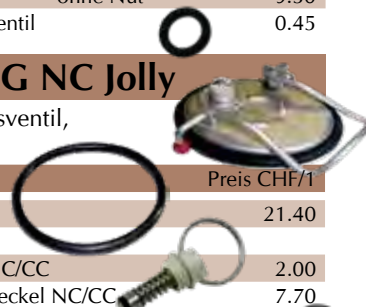
Deckel zu Corny-KEG NC Jolly

Edelstahl 1.4301 mit Entlüftungsventil, Bügel und Dichtung

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.101	Deckel NC/CC	21.40

Ersatzteile:

55.842.105	Dichtung zu Deckel NC/CC	2.00
55.842.106	Entlüftungsventil zu Deckel NC/CC	7.70



Spundapparat zu Corny-KEG NC Jolly

Spundapparat bis 2,5 bar für Corny-KEGs NC. Mit NC-Gasanschluss aus Kunststoff. Zur Kontrolle des gewünschten, im Ventil einzustellenden Gärdrucks im Behälter, justierbar von 0 - 2,5 bar, ablüftbar über Zugring.

Art.-Nr.	Artikel	Typ	Preis CHF/1
55.842.55	Spundapparat NC	mit Nut	83.00



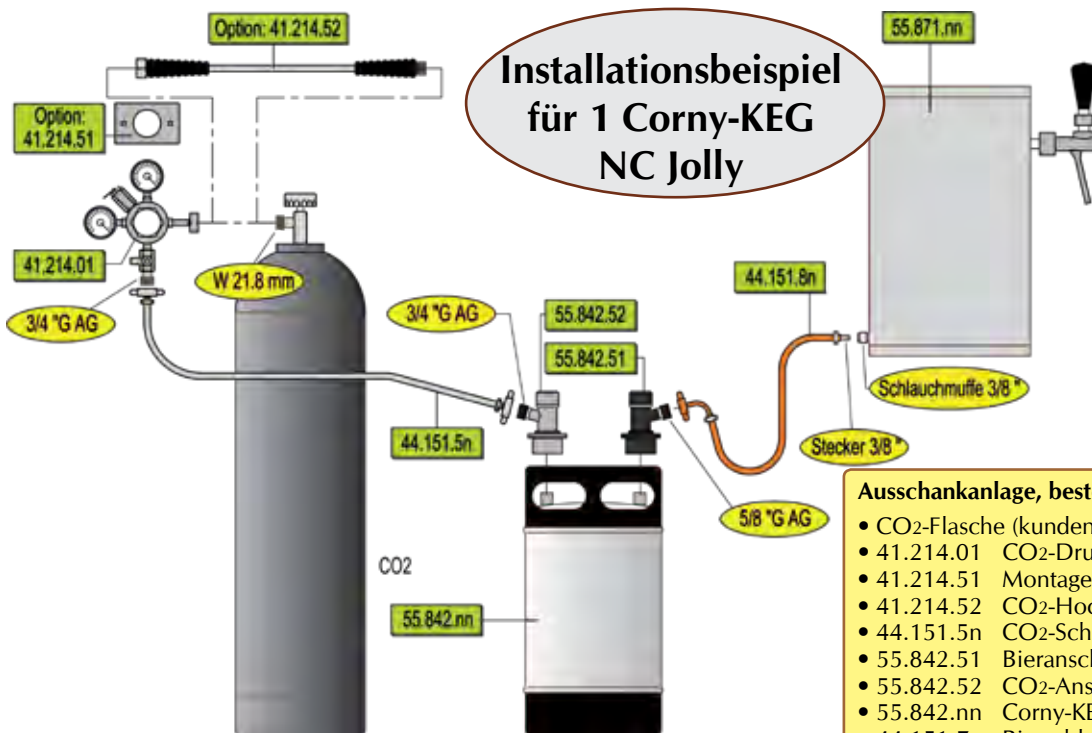
Zapfhahn zu Corny-KEG NC Jolly

Direktzapfset NC. Ideal für Hobbybrauer. Kompensatorhahn komplett mit Bieranschluss.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.56	Zapfhahn NC	119.00



Installationsbeispiel für 1 Corny-KEG NC Jolly

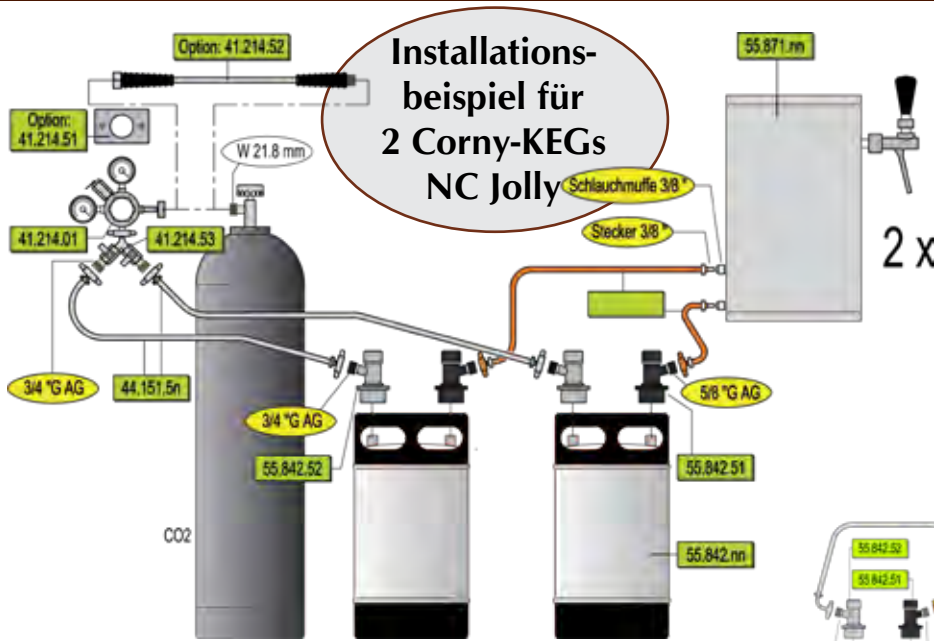


Ausschankanlage, bestehend aus:

- CO₂-Flasche (kundenseitig)
- 41.214.01 CO₂-Druckminderer
- 41.214.51 Montageplatte (Option)
- 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
- 44.151.5n CO₂-Schlauch
- 55.842.51 Bieranschluss NC
- 55.842.52 CO₂-Anschluss NC
- 55.842.nn Corny-KEG NC
- 44.151.7n Bierschlauch
- 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell



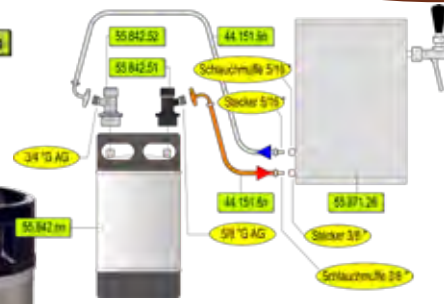
KEGs und Ausschank



Installations-
beispiel für
2 Corny-KEGs
NC Jolly

- Ausschankanlage, bestehend aus:**
- CO₂-Flasche (kundenseitig)
 - 41.214.01 CO₂-Druckminderer
 - 41.214.53 Doppel-Ausgang dazu
 - 41.214.51 Montageplatte (Option)
 - 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
 - 44.151.5n CO₂-Schlauch (2)
 - 55.842.51 Bieranschluss NC
 - 55.842.52 CO₂-Anschluss NC
 - 55.842.nn Corny-KEG NC
 - 44.151.7n Bierschlauch (2)
 - 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell

Installationsbeispiel
für 1 Corny-KEG NC Jolly mit
Kompressor-Bierkühler



Bierkühler mit Kompressor erlauben das Zapfen ohne Kohlensäure-Anlage. Weitere Informationen dazu unter Artikel 55.871.26 Bierkühler PYGMY 25/K.



Corny-KEGs CC

Corny-KEG CC Jolly neu

Neuer Behälter mit CC-Ventilen und Reinigungsöffnung. Deckel aus Edelstahl 1.4301 mit Entlüftungsventil. Kragen und Boden vulkanisiert. Komplette ausgestattet. Je ein Anschluss (Gewinde 9/16" 18 UNF) CC (pin lock; Farbe rot) für:

- Bier: Ventil mit 3 Stiften
- Gas: Ventil mit 2 Stiften.

Dadurch können die Anschlüsse unterschieden werden.

Art.-Nr.	Artikel	Ø x H mm	Preis CHF/1
55.841.09	Corny KEG 9 l, CC Jolly	232 x 340	108.00
55.841.18	Corny KEG 18 l, CC Jolly	232 x 564	116.00

Montagewerkzeug für Fittings s. Seite 61  Mengenrabatt siehe www.baldinger-brew.ch

Gasanschluss für Corny-KEG CC

Kunststoff-Anschluss Gas CC, rot (für Gasanschluss mit 2 Stiften)

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.841.52	Gasanschluss CC / 3/4" G AG	19.00
55.841.522	Gasanschluss CC / 7/16" UNF AG	10.40

Gasanschluss für Corny-KEG CC

Kunststoff-Anschluss Gas CC auf 3/4" G AG, rot (für Gasanschluss mit 2 Stiften). Mit Rückschlagventil

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.841.53	Gasanschluss CC/3/4" G, RV	28.90

Spundapparat zu Corny-KEG CC

Spundapparat bis 2,5 bar für Corny-Kegs CC. Mit CC-Gasanschluss aus Kunststoff. Zur selbsttätigen automatischen Kontrolle des gewünschten, im Ventil einzustellenden Gädrucks im Behälter, ablüftbar über Zugring.

Art.-Nr.	Artikel	Stifte	Preis CHF/1
55.841.55	Spundapparat CC	2	70.40

(Soda-KEGs)

Gasventil zu Corny-KEG CC

Komplettes Ventil für Gas-Anschluss. 2 Stifte; Gewinde 9/16" 18 UNF

Art.-Nr.	Artikel	Stifte	Preis CHF/1
55.841.103	Gasventil CC	2	11.60

Bierventil zu Corny-KEG CC

Komplettes Ventil für Getränke-Anschluss. 3 Stifte; Gewinde 9/16" 18 UNF

Art.-Nr.	Artikel	Stifte	Preis CHF/1
55.841.102	Bierventil CC	3	11.60
55.841.111	O-Ring für Bier- und Gasventil		0.50

Deckel zu Corny-KEG CC

Edelstahl 1.4301 mit Entlüftungsventil, Bügel und Dichtung

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.842.101	Deckel NC/CC	21.40

Bieranschluss für Corny-KEG CC

Kunststoff-Anschluss Bier CC auf 5/8" G AG, rot (für Bieranschluss mit 3 Stiften)

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.841.51	Bieranschluss CC/5/8" G	19.00
55.841.512	Bieranschluss CC/7/16" UNF	10.40

Zapfhahn zu Corny-KEG

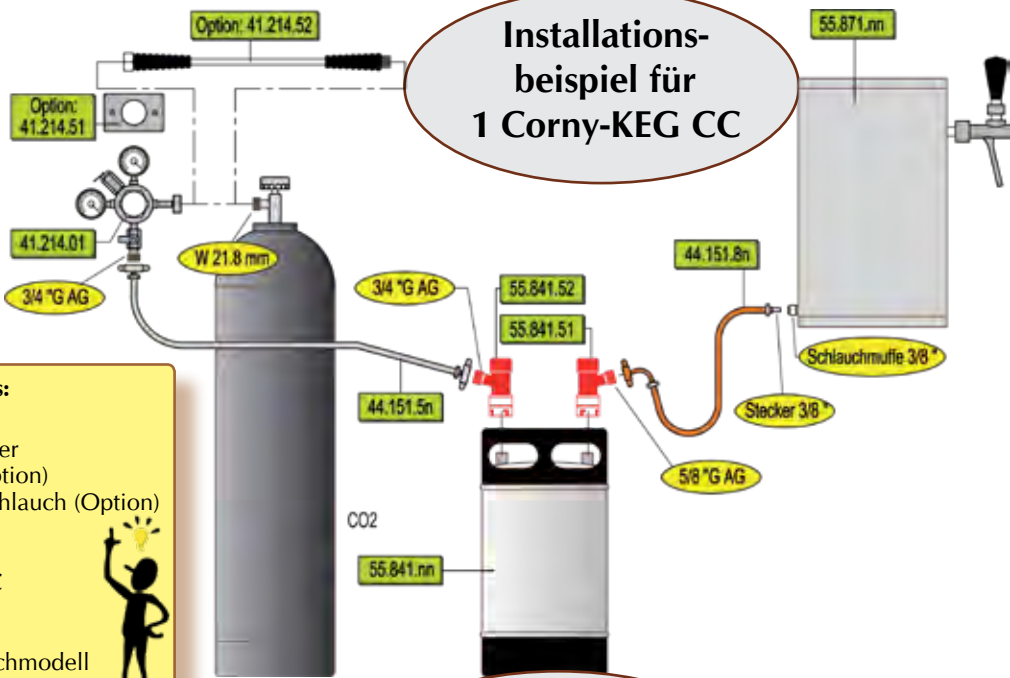
Direktzapfset CC. Ideal für Hobbybrauer. Der Kompensatorhahn ist komplett mit Bieranschluss.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.841.56	Zapfhahn CC	104.00



KEGs und Ausschank

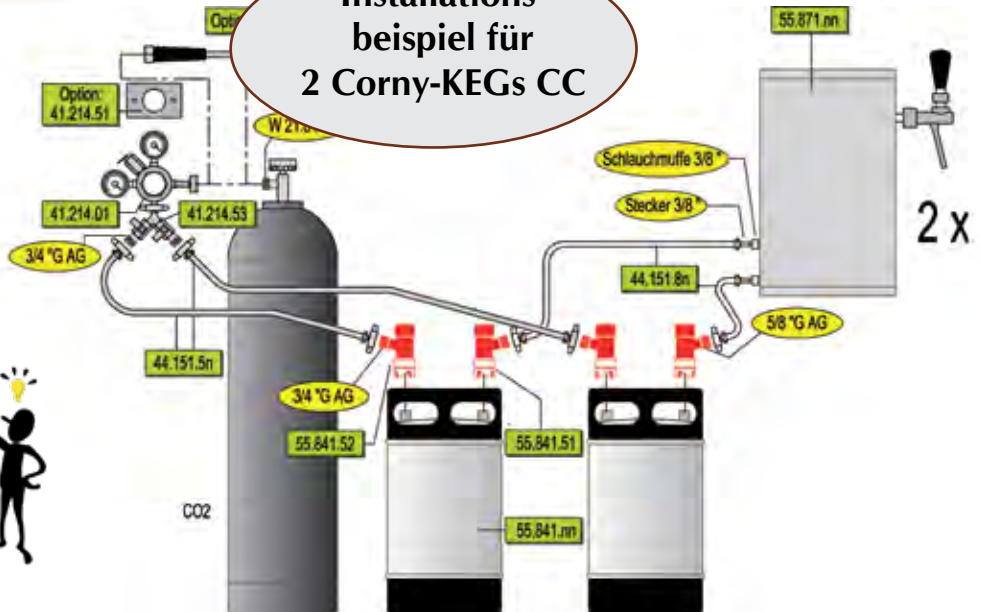
Installations- beispiel für 1 Corny-KEG CC



Ausschankanlage, bestehend aus:

- CO₂-Flasche (kundenseitig)
- 41.214.01 CO₂-Druckminderer
- 41.214.51 Montageplatte (Option)
- 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
- 44.151.5n CO₂-Schlauch
- 55.841.51 Bieranschluss CC
- 55.841.52 CO₂-Anschluss CC
- 55.841.nn Corny-KEG CC
- 44.151.7n Bierschlauch
- 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell

Installations- beispiel für 2 Corny-KEGs CC



Ausschankanlage, bestehend aus:

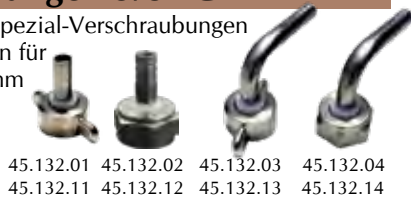
- CO₂-Flasche (kundenseitig)
- 41.214.01 CO₂-Druckminderer
- 41.214.53 Doppel-Ausgang
- 41.214.51 Montageplatte (Option)
- 41.214.52 CO₂-Hochdruckschlauch (Option)
- 44.151.5n CO₂-Schlauch (2)
- 55.841.51 Bieranschluss CC
- 55.841.52 CO₂-Anschluss CC
- 55.841.nn Corny-KEG CC
- 44.151.7n Bierschlauch (2)
- 55.871.nn Trockenkühler Tischmodell

KEG-Zubehör

Bier-Verschraubungen 5/8 "G

Wir liefern tottraumfreie Spezial-Verschraubungen für Bier mit Edelstahlhüllen für Schläuche Øi 7 und 10 mm und Innengewinde.

Wahlweise mit Flügel- oder Sechskantmutter Messing verchromt.



Art.-Nr.	Artikel	für Øi Schlauch	Preis CHF/1
45.132.01	Verschraubung 5/8 "G ger. Flügel.	7	4.10
45.132.02	Verschraubung 5/8 "G ger. Sechskant	7	4.10
45.132.03	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Flügel.	7	5.80
45.132.04	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Sechskant	7	5.80
45.132.11	Verschraubung 5/8 "G ger. Flügel.	10	4.10
45.132.12	Verschraubung 5/8 "G ger. Sechskant	10	4.10
45.132.13	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Flügel.	10	5.80
45.132.14	Verschraubung 5/8 "G 90 ° Sechskant	10	5.80

CO₂-Verschraubungen 3/4 "G

Wir liefern Spezial-Verschraubungen für CO₂. Tülle aus Messing poliert für Schläuche Øi 4 und 7 mm und Innengewinde 3/4 "G. Für CO₂.

Wahlweise mit Flügel- oder Sechskantmutter Ms poliert.



Art.-Nr.	Artikel	für Øi Schlauch	Preis CHF/1
45.133.01	Verschraubung 3/4 "G ger. Flügel.	4	4.40
45.133.02	Verschraubung 3/4 "G ger. Sechskant	4	4.40
45.133.11	Verschraubung 3/4 "G ger. Flügel.	7	4.40
45.133.12	Verschraubung 3/4 "G ger. Sechskant	7	4.40



Montagewerkzeug s. Seite 61

KEGs und Ausschank

Druckminderer 3 bar

Druckreduzierventil max. 3 bar für CO₂-Flaschen, bestehend aus:

- Eingang: Ueberwurfmutter W 21.8 mm
- Manometer für Flascheninhalt und Arbeitsdruck
- Sicherheitsventil
- Ausgang mit Absperrhahn und Gewinde 3/4 "G AG

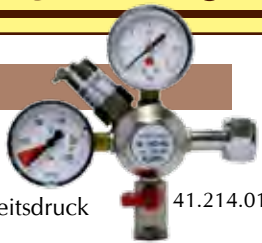
Optionen:

- Wandmontage-Blech für alle Druckregler
- CO₂-Hochdruckschlauch zum Verbinden einer CO₂-Flasche mit dem wandmontierten Druckminderer.

Bestehend aus:

- Eingang: Ueberwurfmutter W 21.8 mm
- 1 m Hochdruckschlauch
- Ausgang: Gewinde W 21.8 mm AG

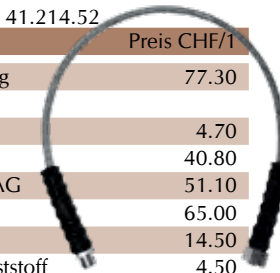
- Doppel-Ausgang 3 x 3/4 "G IG/AG
- Zwischendruckregler für zwei KEGs
- Verbindungsstück 2 x 5/8 "G IG für 2 Zwischendruckregler
- Verschlusskappe 5/8 "G IG



41.214.01



41.214.11



41.214.52

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
41.214.01	Druckminderer 3 bar, 1 Abgang + Optionen:	77.30
41.214.51	Wandmontage-Blech	4.70
41.214.52	CO ₂ -Hochdruckschlauch 1 m	40.80
41.214.53	Doppel-Ausgang 3 x 3/4 "G IG/AG	51.10
41.214.11	Zwischen-Druckminderer	65.00
41.214.54	Verbindungsstück 2 x 5/8 "G	14.50
50.130	Schlüssel 12-kant 30 mm, Kunststoff	4.50



41.214.51 41.214.54

50.130

41.214.53

CO₂-Schlauch komplett 3/4 "G x 3/4 "G

Zum Verbinden von Druckminderer und Zapfkopf, fertig konfektioniert, 3 bar, bestehend aus:

- Eingang: Ueberwurfmutter 3/4 "G
- CO₂-Schlauch PVC klar Ø 4 x 8 mm
- Ausgang: Ueberwurfmutter 3/4 "G

Art.-Nr.	Artikel	Länge m	Preis CHF/1
44.151.52	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 4 mm	2	15.40
44.151.53	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 4 mm	3	18.60
44.151.54	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 4 mm	4	17.60

CO₂-Schlauch komplett 3/4 "G x 5/8 "G

Zum Verbinden von Haupt- und 1. Zwischendruckminderer, fertig konfektioniert, 3 bar, bestehend aus:

- Eingang: Ueberwurfmutter 3/4 "G
- CO₂-Schlauch PVC klar Ø 7 x 12 mm
- Ausgang: Ueberwurfmutter 5/8 "G

Art.-Nr.	Artikel	Länge m	Preis CHF/1
44.151.62	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 7 mm	2	15.90
44.151.63	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 7 mm	3	19.20
44.151.64	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 7 mm	4	18.00



KEG-Charger

Diesen praktischen Keg-Charger schliessen Sie am CO₂-Anschluss Ihres Soda-Keg an. Dank des praktischen Griffs ist das CO₂ einfach zu dosieren. Anschluss: 1/4 "G IG. Option: Übergangstück 1/4 "G AG x 3/4 "G IG. Zubehör (nicht inbegriffen: CO₂-Kartuschen 41.216.10).



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
41.216	KEG-Charger	37.50
+ Option / Zubehör:		
45.375.08	Ue-Stück inox 1/4 "G AG x 3/4 "G IG	7.70
41.216.10	CO ₂ -Kartuschen 16 g (5 pièces)	15.50

Bier- und CO₂-Schlauch

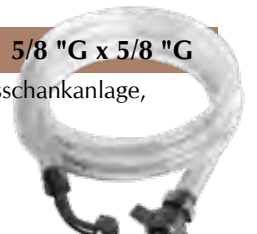
PVC ohne Einlage, klar transparent. SK-Nummer, lebensmittelecht und geschmacksneutral. Betriebsdruck max. 3 bar, Betriebstemperatur ohne Druck 40 °C.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/m
44.151.04	Bier- und CO ₂ -Schlauch Ø 4 x 8 mm	1.90
44.151.07	Bier- und CO ₂ -Schlauch Ø 7 x 12 mm	2.50
44.151.10	Bier- und CO ₂ -Schlauch Ø 10 x 16 mm	2.30

Bierschlauch 5/8 "G x 5/8 "G

Zum Verbinden des Zapfkopfs mit der Ausschankanlage, fertig konfektioniert, 3 bar, bestehend aus:

- Eingang: 90 °-Bogen mit Ms-Ueberwurfmutter 6-kant Ms 5/8 "G
- Bierschlauch PVC klar Ø 7 x 12 mm
- Ausgang: Ms-Ueberwurfmutter 5/8 "G



Art.-Nr.	Artikel	Länge m	Preis CHF/1
44.151.72	Bierschlauch komplett Øi 7 mm	2	16.70
44.151.73	Bierschlauch komplett Øi 7 mm	3	20.30
44.151.74	Bierschlauch komplett Øi 7 mm	4	22.30

Bierschlauch komplett 5/8 "G x 3/8 " Stecker

Zum Verbinden von Bieranschluss Corny-Keg und Bier-kühler Lindr, fertig konfektioniert, 3 bar, bestehend aus:

- Eingang: Ueberwurfmutter 5/8 "G
- CO₂-Schlauch PVC klar Ø 7 x 12 mm
- Ausgang: Stecker 3/8 "



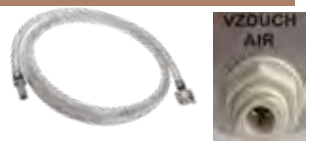
für Bieranschluss 3/8

Art.-Nr.	Artikel	Länge m	Preis CHF/1
44.151.82	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 7 mm	2	14.50
44.151.85	CO ₂ -Schlauch komplett Øi 7 mm	5	22.60

Luftschlauch komplett 3/4 "G x 5/16 " Stecker

Zum Verbinden von Gasanschluss Corny-Keg und Bier-kühler Lindr/K, fertig konfektioniert, 3 bar, bestehend aus:

- Eingang: Stecker 5/16 "
- CO₂-Schlauch PVC klar Ø 7 x 12 mm
- Ausgang: Ueberwurfmutter 3/4 "G



für Luftanschluss 5/16

Art.-Nr.	Artikel	Länge m	Preis CHF/1
44.151.92	Luftschlauch komplett Øi 7 mm	2	15.30



Bierkühler für CO₂-Druck



Diese Kühler werden mit CO₂ betrieben (siehe Schemata vorhergehende Seiten)

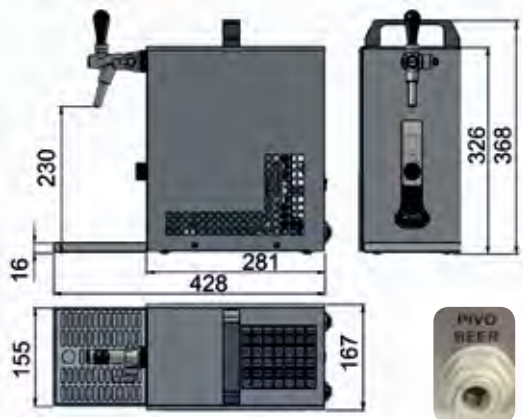


Bierkühler PYGMY 25

**20 - 25 l/h
1 Zapfhahn**

Der Bierkühler PYGMY 25 ist zur professionellen Kühlung und zum Ausschank von ausgezeichnet gekühltem Bier zu Hause, auf Gartenpartys und für

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.871.25	Bierkühler PYGMY 25	451.00



1 x Ø 3/8 (9.5 mm)

kleine gewerbliche Nutzung bestimmt. Mit einer Kühlleistung von 20 - 25 l/h (40 - 60 Biere) und den kleinen Dimensionen gehört der PYGMY 25 zu den führenden Tischkühlern für den Haushalt.

Das moderne Kompressor-Kühlgerät verwendet die Stromzufuhr für den direkten Transfer zum Kühlen: minimaler Energieverbrauch und exzellent gekühltes Bier. Der Thermoblock mit seiner hohen Energiekapazität ist schon in 2 - 4 Minuten bereit, um ein perfekt gekühltes Bier auszuschanken. Wenn das Thermostat auf Max. eingestellt ist kann der Thermoblock (nach ca. 10 Minuten) eine grosse Menge an Energie akkumulieren, die den Ausschank von mehreren gekühlten Bieren in Serie ermöglicht. Das Getränk wird bis zum Schankhahn perfekt abgekühlt. Die komplette Konstruktion und die Kühlschleifen sind aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Die verwendeten Materialien entsprechen den höchsten Hygienestandards und garantieren eine lange Lebensdauer. 230 V, 0.1 kW, 14.5 kg.

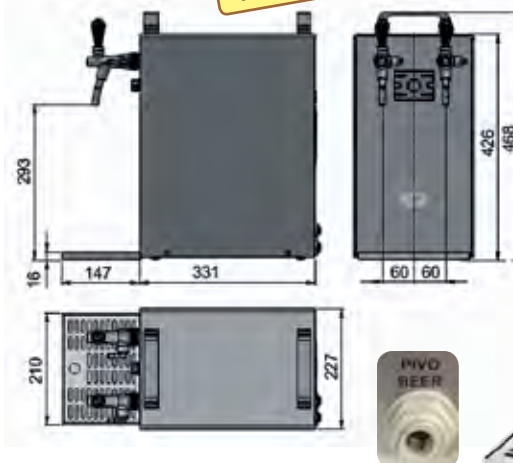


Bierkühler KONTAKT 40

**35 - 40 l/h
2 Zapfhähne**

Der Bierkühler KONTAKT 40 eröffnet dank seiner Leistung von 35 - 40; max. 50 l/h (70 - 100 Biere) und kleinen Dimensionen neue Möglichkeiten im professionellen und gewerblichen Umfeld. Ein perfekt gekühltes Bier ist schon in 5 - 8 Minuten nach dem Einschalten im Thermoblock bereit. Das Gerät und die Kühlschleifen sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die verwendeten Materialien entsprechen den höchsten Hygienestandards und garantieren eine lange Lebensdauer. Die 2 Griffe an der Oberseite des Kühlers ermöglichen eine einfache Handhabung.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.871.40	Bierkühler KONTAKT 40	685.00



2 x Ø 3/8 (9.5 mm)



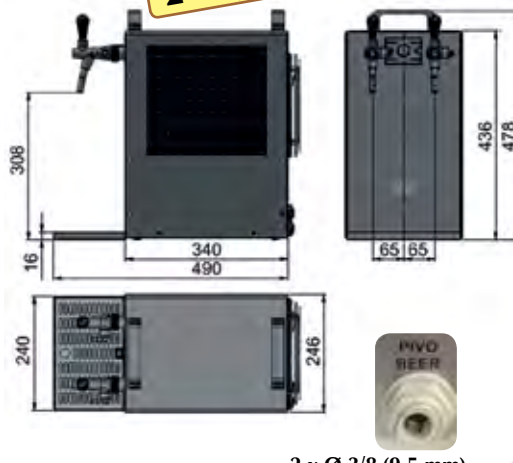
Ersatzteile für LINDR-Geräte siehe unter www.baldinger.biz, e-shop Kapitel 52

Bierkühler KONTAKT 70

**60 - 80 l/h
2 Zapfhähne**

Der Bierkühler KONTAKT 70 ist ein professionelles Ausschankgerät für köstlich gekühltes Bier. Vor allem im professionellen und gewerblichen Umfeld kann dieses Modell als mobiler Ausschank verwendet werden. Kühlleistung 60 - 80 l/h, max. 90 l/h. Ein perfekt gekühltes Bier ist schon in 5 - 10 Minuten nach dem Einschalten im Thermoblock bereit. Das Gerät und die Kühlschleifen sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die verwendeten Materialien entsprechen den höchsten Hygienestandards und garantieren eine lange Lebensdauer dieses Kühlers. Die 2 Griffe an der Oberseite des Kühlers ermöglichen eine einfache Handhabung.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.871.70	Bierkühler KONTAKT 70	890.00



2 x Ø 3/8 (9.5 mm)

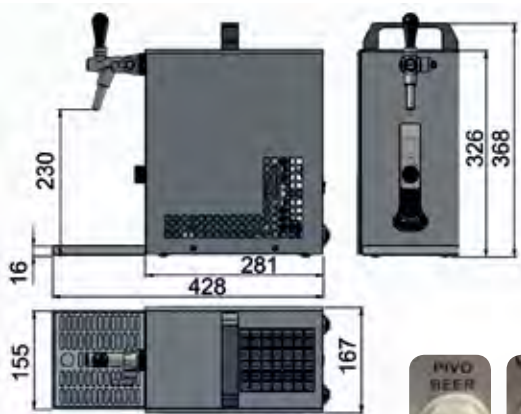


Bierkühler Luftdruck

Bierkühler PYGMY 25/K

Der PYGMY 25/K ist für professionellen Kühlung und Ausschank von ausgezeichnet gekühltem Bier zu Hause und auf kleinen Gartenpartys bestimmt. Mit einer Kühlleistung von 20 - 25 l/h (40 - 60 Biere) und den kleinen Dimensionen gehört der PYGMY 20/K an die Spitze der Tischkühler für den Haushalt. Das moderne Kompressor-Kühlgerät verwendet die Stromzufuhr für den direkten Transfer zum Kühlen für einen minimalen Energieverbrauch. Ein perfekt gekühltes Bier ist schon in 2 - 4 Minuten nach dem Einschalten im Thermoblock bereit. Komplett mit „Mini“ Luftkompressor und Molekularfilter.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.871.26	Bierkühler PYGMY 25/K	556.00



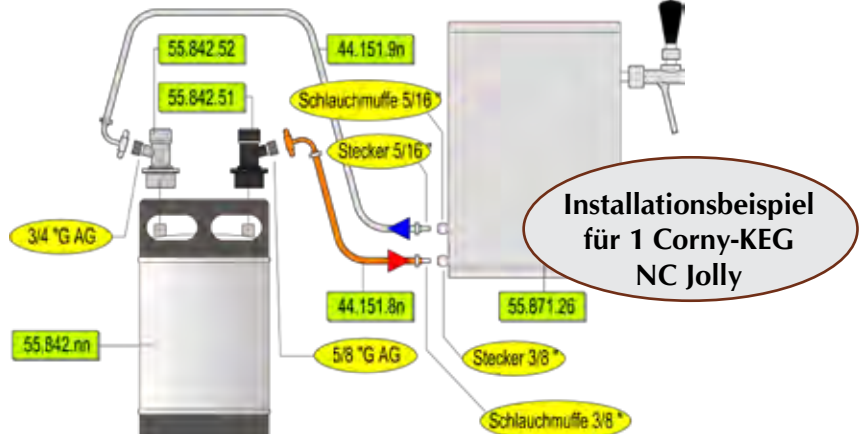
1 x Ø 3/8 (9.5 mm) BEER & 1 x 5/16 (8 mm) AIR



20 - 25 l/h
1 Zapfhahn

Das automatische Luft-System ist auf einen Arbeitsdruck von 2.6 bar eingestellt. Das Gerät und auch die Kühlt serpentin sind aus Edelstahl rostfrei gefertigt. Die verwendeten Materialien entsprechen den höchsten Hygienestandards und garantieren eine lange Lebensdauer dieses Kühlers.

Dieser Kühler erzeugt Druckluft, mit welchem das Bier über eine Leitung vom KEG in den Schankhahn gedrückt wird. Somit sind zwei Leitungen erforderlich zwischen KEG und Kühler: eine für das Bier und eine für die Druckluft. Siehe Schema unten. Das Gerät arbeitet somit ohne eine CO₂-Versorgung, die indessen eine Oxidation des Bieres verhindert.



Installationsbeispiel
für 1 Corny-KEG
NC Jolly

Ausschankanlage, bestehend aus:

- 55.842.51 Bieranschluss NC
- 55.842.52 CO₂-Anschluss NC
- 55.842.nn Corny-KEG NC
- 44.151.5n Luftschauch
- 44.151.7n Bierschauch
- 55.871.26 Trockenkühler Tischmodell



Partyfass

Partyfass 5 l

Neutrale, silberfarbene Druckfässer, bekannt von kommerziellen Bieren. Maximale Zuckerzugabe = 3 g/l. Mit einmal verwendbaren Stopfen (No. 55.901.13; separat mitgeliefert) und Zapfhahn. Kein Zapfgerät nötig.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.901.10	Partyfass 5 l neutral	7.20
	10 Stück	6.80



Traggriff zu Partyfass 5 l

Zum leichten Transport eines Partyfasses 5 l No. 55.901.10.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.901.31	Traggriff	0.80
	10 Stück	0.70



Zapfhahn Party Star

CO₂-Zapfgerät für die Verwendung mit Partyfässern ohne Zapfhahn. Das Gerät hat eine regulierbare Zapfmenge und eine regulierbare CO₂-Zufuhr, funktioniert mit 16-g-CO₂-Kartuschen und kann von einem leeren in ein volles Fass gebracht werden ohne Kohlensäureverlust!

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.901.51	Zapfhahn Party Star	56.30
	+ Zubehör:	
41.215.10	CO ₂ -Kartuschen 16 g (10)	18.50



Stopfen zu Partyfass 5 l

Verschlussstopfen mit Sollbruchstelle für Partyfass 5 l No. 55.901.10 für einmaligen Gebrauch.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.901.13	Stopfen	0.80
	10 Stück	0.60



Kühlboxe zu Partyfass 5 l

Immer kühles Bier. Temperaturanstieg 0.5 °C/h. Passend zu Partyfass 5 l No. 55.901.10.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
55.901.61	Kühlbox	14.50



Gegendruckfüller Easy

Zum Füllen von 5 Liter Partyfässern unter Gegendruck. Nach Vorspannung mit CO₂ (bis max. 0,6 - 1,0 bar) wird Bier aus einem grösseren Behälter umgedrückt und das überschüssige CO₂ im Partyfass über das Schraubventil abgelassen. Für den Anschluss an KEG-Zapfköpfe oder Corny KEGS.

- Erforderliches Zubehör:
44.151.52 CO₂-Schlauch Di 4 mm, L = 2 m
44.121.62 Bierschlauch Di 7 mm, L = 2 m



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1
04.280	Gegendruckfüller Easy	148.00



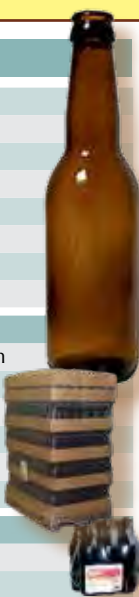
Bierflaschen

33 cl Longneck EW

Farbe	braun
Mündung	KK-26
Nenninhalt	330 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 345 ml
Füllhöhe	≈ 44 mm
Ø	60.4 mm
Höhe	226.5 mm
Gewicht ca.	220 g

Art.-No.	63.703.50
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	3.249 / 9
Preis CHF**	
1 Palette	322.00/‰
2 Paletten	289.00/‰
≥ 3 Pal	279.00/‰

Art.-No.	63.703.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	8.00

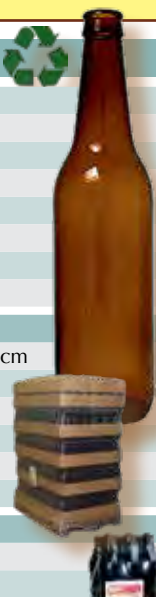


50 cl Longneck MW

Farbe	braun
Mündung	KK-26
Nenninhalt	500 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 520 ml
Füllhöhe	≈ 60 mm
Ø	68.5 mm
Höhe	270 mm
Gewicht ca.	385 g

Art.-No.	63.704.50
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	2.240 / 8
Preis CHF**	
1 Palette	328.00/‰
2 Paletten	304.00/‰
≥ 3 Pal	293.00/‰

Art.-No.	63.704.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	8.30

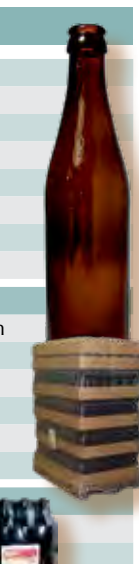


33 cl Vichy EW

Farbe	braun
Mündung	KK-26
Nenninhalt	330 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 345 ml
Füllhöhe	≈ 47 mm
Ø	60 mm
Höhe	227 mm
Gewicht ca.	230 g

Art.-No.	63.705.50
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	1.855 / 5
Preis CHF**	
1 Palette	376.00/‰
2 Paletten	349.00/‰
≥ 3 Pal	336.00/‰

Art.-No.	63.705.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	10.50

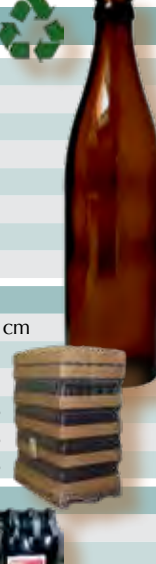


50 cl NRW MW

Farbe	braun
Mündung	KK-26
Nenninhalt	500 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 520 ml
Füllhöhe	≈ 58 mm
Ø	67.5 mm
Höhe	260 mm
Gewicht ca.	360 g

Art.-No.	63.706.50
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	2.023 / 7
Preis CHF**	
1 Palette	320.00/‰
2 Paletten	297.00/‰
≥ 3 Pal	286.00/‰

Art.-No.	63.706.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	8.70

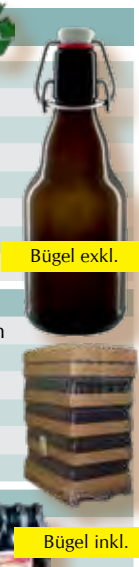


33 cl Bügel MW

Farbe	braun
Mündung	LM (Bügel)
Nenninhalt	330 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 345 ml
Füllhöhe	≈ 46 mm
Ø	69.9 mm
Höhe	188.4 mm
Gewicht ca.	305 g

Art.-No.	63.707.50
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	2.640 / 10
Preis CHF**	
1 Palette	329.00/‰
2 Paletten	296.00/‰
≥ 3 Pal	274.00/‰

Art.-No.	63.707.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	10.50

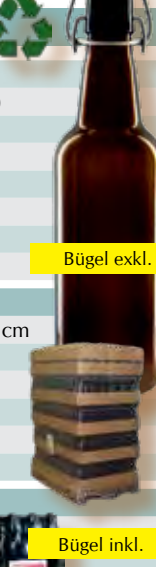


50 cl Bügel MW

Farbe	braun
Mündung	LM (Bügel)
Nenninhalt	500 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 520 ml
Füllhöhe	≈ 56 mm
Ø	69.6 mm
Höhe	255 mm
Gewicht ca.	390 g

Art.-No.	63.708.50
Palette***	100 x 120 cm
Stück/Palette	2.112 / 8
Preis CHF**	
1 Palette	365.00/‰
2 Paletten	339.00/‰
≥ 3 Pal	326.00/‰

Art.-No.	63.708.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	12.00



... und Kronenkorken 26 mm gold dazu:

Qualität siehe Seite 83.



Art. No.	64.304.11
Stück	10.000/Karton
Preis CHF/‰	
10.000	14.00
90.000	13.00
180.000	11.00

Grössere Mengen und bedruckte Verschlüsse: bitte Angebot verlangen.

*** Erklärung Verpackung:

3.249	9	100 x 120 Ind.
Stückzahl	Lagen	Palettenformat cm

Industriepaletten (100 x 120 cm) und Kunststoff-Zwischenlagen werden kostenlos abgegeben.
Europaletten (80 x 120 cm) müssen bei Anlieferung kostenfrei getauscht werden (bitte bereithalten)



* Preis inkl. VEG/Staffelpreise s. e-shop
** Preis zuzügl. VEG: CHF 0.02/≥ 0.09 l - CHF 0.04/≥ 0.34 l - CHF 0.06/≥ 0.6 l

Bügelverschlüsse dazu:



Bügelverschluss inox 1.4091/Porzellan/Dichtung TPE rot (austauschbar)

Art. No.	64.610.10
Stück	800/Karton
Preis CHF/‰	
800	375.00
1.600	360.00
≥ 4.000	347.00

Dichtung TPE rot



Art.-Nr.	Menge	Preis CHF
64.610.931	TPE rot 10	2.00
64.610.932	100	5.70
64.610.933	1.000	36.70

Bügelverschluss inox 1.4091/Kunststoff/Dichtung TPE rot (verschweisst)

Art. No.	64.612.10
Stück	800/Karton
Preis CHF/‰	
800	275.00
1.600	257.00
≥ 4.000	248.00

Sonderflaschen

75 cl Sekt Kombimündung

CO₂-Gehalt ≤ 12 g/l

Farbe	vetro-grün
Mündung	Kombi/KK-29
Nenninhalt	750 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 780 ml
Füllhöhe	≈ 56 mm
Ø	86.2 mm
Höhe	308 mm
Gewicht ca.	800 g
Art.-No.	63.510.22
Palette ***	80 x 120 cm
Stück/Palette	650 / 5
Preis CHF**	
1 Palette	971.00/‰
2 Paletten	919.00/‰
≥ 3 Pal	879.00/‰
Art.-No.	63.510.92
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	16.90



37.5 cl Sekt Kombimündung

CO₂-Gehalt ≤ 12 g/l

Farbe	vetro-grün
Mündung	Kombi/KK-29
Nenninhalt	375 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 395 ml
Füllhöhe	≈ 67 mm
Ø	68.6 mm
Höhe	249.5 mm
Gewicht ca.	480 g
Art.-No.	63.502.22
Palette ***	100 x 120 cm
Stück/Palette	1.848 / 7
Preis CHF**	
1 Palette	725.00/‰
2 Paletten	690.00/‰
≥ 3 Pal	659.00/‰
Art.-No.	63.502.92
Stück/Packung	10
Preis CHF/10 *	15.40



Verschlüsse und Verschlösser dazu siehe Seite 84



Alt-Hörder-Biersiphon®

Das Original: Alt-Hörder-Biersiphon® Braunglas. Komplett montiert mit: Porzellankopf mit lebensmittelechter Gummidichtung und sicherem Hebelverschluss Edelstahl Rostfrei. Fantasie-Ziergriff aus Alugusslegierung (kein rostendes Hohlmaterial). Bänder und Befestigungsschrauben aus Edelstahl Rostfrei.



Art.-No.	63.751.90
Stück/Packung	10
Preis CHF/1 FI	25.50
Art.-No.	63.751.92
Stück: einzeln	
Preis CHF/1 FI	28.30
Art.-No.	63.751.99
Ersatzgummi	
Preis CHF/1	1.50

Farbe	braun
Mündung	Band
Nenninhalt	2000 ml
Randvoll-Inhalt	≈ 2100 ml
Füllhöhe	≈ 50 mm
Ø	nn mm
Höhe	nn mm
Gewicht ca.	nnn g

Art.-No.	63.751.50
Palette ***	80 x 120 cm
Stück/Palette	160 / 4
Verkaufseinheit: 1 Palette	
Preis CHF/1 FI**	23.00



Flaschenträger

Flaschenträger für 6 Flaschen

Hochwertiger Karton mit Biermotiv Kraftkarton 450 g/m².
79.501.33: 6 x 33 cl, Grösse 183 x 122 x H 239 mm
79.501.50: 6 x 50 cl, Grösse 210 x 140 x H 227 mm.
Verpackung: Kartons zu 120 Stück, Paletten zu 4.320 Stück.

Art.-No.	Motiv	Preis CHF/1			
		10	120	960	4.320
79.501.33	6 x 33 cl Longneck	1.24	0.96	0.85	0.79
79.501.50	6 x 50 cl NRW	1.26	0.98	0.86	0.80



Flaschen reinigen

Flaschen-Reinigungsgeräte und -Mittel

Flaschen-Reinigungsgeräte

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
03.907	Plus-MINI Zur Flaschen-Innenreinigung. Für Wasserdruck. Kaltwasser- Schlauchanschluss.	84.40
03.908	Plus-MAXI Zur Flaschen-Innen- und Aussenreinigung. Anschluss 230 V. Kaltwasser-Schlauchanschluss	585.00
47.501	Metallflaschenbürste Standard	17.70
47.501.50	Metallflaschenbürste Magnum	17.70

Flaschen-Schwefelgerät

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
03.416	Vitisvinifera-MINI Zur Sprüh-Desinfektion von Flaschen. Für SO ₂ -Lösung 2%.	15.80
03.416.10	Vitisvinifera-ECO Zur Sprüh-Desinfektion von Flaschen. Für SO ₂ -Lösung 2%	9.70
69.607.01	+ SO ₂ -Lösung 5% 1 kg	7.90

Flaschen-Abtropfgestell

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
03.905	Flaschen-Abtropfgestell Kunststoff, für 81 Flaschen fest	28.00
03.906	Flaschen-Abtropfgestell Kunststoff, für 81 Flaschen drehbar	25.60
03.915	Flaschen-Abtropfgestell Set bestehend aus einer Auffang- wanne und zwei Flaschenträgern. Pro Flaschenträger (= Etage) haben 16 Weinflaschen bzw. 25 Bierflaschen 33 cl zum Abtropfen und Lagern Platz.	28.00

Flaschen-Reinigungsmittel DD

Pulver. Sehr wirksames Produkt für die Flaschenreinigung im Einlegeverfahren.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.121	1 kg = 1 Beutel	7.50

Flaschen-Reinigungskonzentrat Superfla double

Flüssig. Der alkalische Wigol Reiniger Superfla double eignet sich vor allem zum Entfernen von Flaschenetiketten. Auch Selbstklebeetiketten lassen sich bei einer erhöhten Konzentration (10 %) und längerer Kontaktzeit (bis zu 24 Stunden) in der Regel gut entfernen.

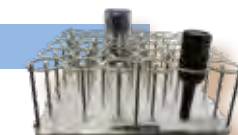
Ein weiterer Vorteil des Reinigers ist, dass dieser auch zur Anwendung von stark verschmutzten Flaschen eingesetzt werden kann. Spezielle Härtestabilisatoren binden die Wasserhärte und verhindern Kalkablagerungen in und auf den zu reinigenden Flaschen.

Art.-Nr.	Verkaufseinheit	Preis CHF
66.196.06	6 kg = 1 Kanister	4.95

Flaschen-Ausspritzgerät

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
03.610	ELVA-Diamant Mono Zum Ausspritzen von Flaschen mit Leitungswasser. Anschluss ¼ "G AG. Mit Befestigungsklemme.	310.00
03.611.10	Rins-1 Zum Ausspritzen von 1 Flasche mit Leitungswasser. Anschluss ½ "G IG. Zur Montage an Wasserhahn	14.00
03.611.90	Rins-1 aus Edelstahl	20.20
03.611.20	Rins-2 Zum Ausspritzen von 1 Flasche mit Leitungswasser. Anschluss ½ "G IG. Zur Montage an Wasserhahn	29.60

Flaschenfee



Flaschen waschen im Geschirrspüler! Das ist nun möglich mit der Flaschenfee. Mehr Info: www.baldinger.biz

Art. No.	# Flaschen	Ø Flaschen	Preis CHF
03.620.20	20 Fl.	max 88 mm	405.00
03.620.25	25 Fl.	max 88 / 74	439.00
03.620.30	30 Fl.	max 74 mm	460.00
03.620.9..	Adapter für diverse Geschirrspüler		34.60

Flaschen Ausspritz - / Ausblasgerät Rins Air 2/2

Zum Ausspritzen und Ausblasen von Flaschen mit Leitungswasser bzw. Druckluft.

- Ausspritzstation: 2 Düsen, 1 Wasserfilter 10 " zur Aufnahme einer Filterkerze 10 "/0.45 my, 1 Filterkerze 0.45 my inklusive, Anschluss GEKA.
- Ausblasstation: Düsen, 1 Wartungseinheit für Luft, Anschluss Schnelkupplung.
- Kundenseitig notwendige Anschlüsse: Kaltwasser, Druckluftversorgung (ölfrei)
- Passende Filterkerze als Ersatz: Wasserfilterkerze Artikel-Nummer 61.630.31

61.630.31

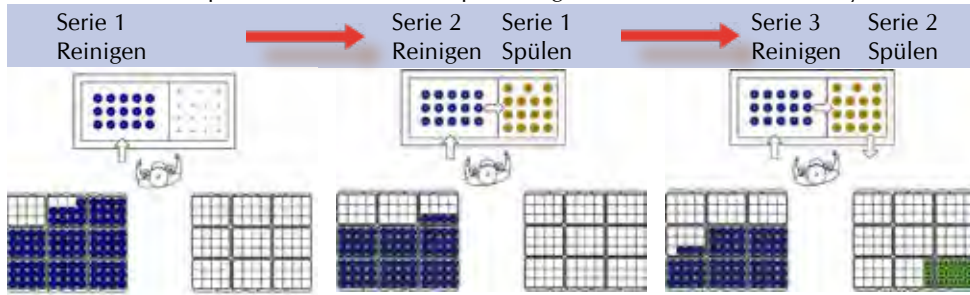
Art. No.	Beschrieb	Preis CHF
03.612.20	Rins Air 2/2	1.530.00
61.630.31	Ersatz-Filterkerze für Wasser	130.00



Flaschen füllen

Flaschenreinigungsmaschine COMBI-1

COMBI-1 - Flaschenreinigung manuell für Kleinbrauerei oder Winzerbetrieb. Leistung ca. 300 Fl/h. Standardheizung: eingebauter Oelbrenner. Option: Elektro- oder Dampfheizung. Art.-No. 03.330. Arbeitszyklus:



Falldruckfüller

Falldruckfüller inox

*füllgutabhängig

Komplett aus Edelstahl Rostfrei. Tischmodell mit Fuss, ausgestattet mit Füllventilen Ø 14 mm mit automatischer und regulierbarer Füllhöhe der Flaschen. Für Flaschen von 0.3 bis 1.0 l Inhalt. Hygienischer, einteiliger Vorlaufbehälter mit Schwimmerventil am Füllguteingang. Geeignet für Bier (drucklos). Kann mit Dampf sterilisiert werden. Beschickung mittels Falldruck oder Kreislösung mit By-Pass.

Art.-Nr.	Modell	Leistung 0.5 l/h*	Masse mm	Gewicht kg	Preis CHF
04.148.03	Falldruckfüller inox 3-stellig	350	850/400/H600	20	1.198.00



04.148.03

Falldruckfüller inox Plus

Für Flaschen von 0.5 bis 1.0 l Inhalt. Geschlossenes System. Mit mechanischem Schwimmerventil. Ganz aus Edelstahl Rostfrei.

Plus 1: Tischmodell. Beschickung mittels Falldruck.

*füllgutabhängig

Art.-Nr.	Modell	Heber Ø mm	Leistung 0.5 l/h*	Masse mm	Gewicht kg	Pumpe	Preis CHF
04.136.04	Plus 1 / 4-Heber	16	480	600/500/H700	29	-	1.880.00
04.136.06	Plus 1 / 6-Heber	16	720	900/500/H700	32	-	1.920.00



04.136.04

Heberfüller inox ELVA ECOfill

*füllgutabhängig

Der Schweizer Falldruckfüller für Glas- und PET-Flaschen (Ø 55 - 100 mm, Höhe 200 - 350 mm). Geeignet für alle stillen, dünnflüssigen Getränke und Lebensmittel inkl. Milch und Saft. Erfüllt höchste Hygiene-Ansprüche. Kalt- und Heissabfüllung. Anschluss 1 "G AG. Schwimmer. Die Füllelemente können leicht ausgeklinkt werden: kein Ansaugen mehr. Ganz aus Edelstahl Rostfrei und Silikon.

Art.-Nr.	Modell	Ø Heber mm	Leistung 0.5 l/h*	Gewicht kg	Preis CHF
04.111.04	4-Heber	15	500	18	1.750.00
04.111.06	6-Heber	15	800	22	1.990.00



04.111.04

Heberfüller inox ELVA-62

Der Schweizer Falldruckfüller für Glas- und PET-Flaschen (Ø 55 - 100 mm, Höhe 200 - 320 mm). Geeignet für alle stillen, dünnflüssigen Getränke und Lebensmittel inkl. Milch und Saft. Erfüllt höchste Hygiene-Ansprüche.

Art.-Nr.	Modell	Ø Heber mm	Leistung 0.5 l/h*	Gewicht kg	Preis CHF
04.105.12	12-Heber	15	1.500	90	auf Anfrage



04.105



Klein-Füllgeräte

04.180.10 Abfüllröhrchen PE

Füllt Ihre Bierflasche von unten, also ohne Oxidation oder übermässiges Schäumen. Das Röhrchen stoppt automatisch beim Entnehmen der Bierflasche. Inkl. Auslaufhahn 45.234.09

Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
04.180.10	Abfüllröhrchen PE	7.10



04.181.10 Handabfüller Metall

Automatik-Stop bei voller Flasche mittels Ueberlauf. Füllhöhe einstellbar, Antischaumvorrichtung. Für Schlauch-Øi 12 mm (bitte separat bestellen).

Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
04.181.10	Handabfüller Metall	21.90
44.118.12	Silikon-Schlauch 12 mm	17.40/m



04.193.10 Beer Gun

Dieser raffinierte Flaschenabfüller, der sich mit einer Hand bedienen lässt, ermöglicht das Abfüllen von Bier ohne Oxidation dank der Vorfüllung mit CO₂. Aufgrund der durchdachten Konstruktion ist sogar eine Abfüllung möglich, die sich mit Gegendruckfüllern messen kann und bei der so gut wie keine Schaumbildung entsteht!

Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
04.193.10	Beer Gun	178.00
+ erforderliches Zubehör:		
41.214.01	Druckminderer, 1 Ausgang	77.30
41.214.53	Doppel-Ausgang ¾ " G AG	51.10
44.151.62	Bierschlauch komplett	15.90
55.842.51	Bieranschluss NC*	20.30
55.842.52	Gasanschluss NC*	24.30

* oder wahlweise Anschlüsse für CC-Kegs oder EURO- bzw. DIN-Kegs laut diesem Katalog

Dieses Set ist vollständig (bis auf die CO₂-Flasche)



Unterdruckfüller

Unterdruckfüller ENOLmatic

Der praktische Kleinfüller für die Abfüllung stiller Füllgüter, insbesondere von Bier (drucklos). Für Flaschen von 0.3 bis 1.0 l Inhalt. Das Füllgut wird durch den Füller angesaugt: der Vorlaufbehälter kann am Boden stehen. Der Füller kann mit einem Kerzenfilter ergänzt werden, Art.-No. 23.306.

Art.-Nr.	Modell	Leistung 0.5 l/h	Masse mm	Gewicht kg	Preis CHF
04.315	ENOLmatic	200	200/350/H350	4	315.00



Unterdruckfüller ENOLmaster

Der praktische Kleinfüller für die Abfüllung stiller Füllgüter, insbesondere von Bier (drucklos). Für Flaschen von 0.3 bis 1.0 l Inhalt. Das Füllgut wird durch den Füller angesaugt: der Vorlaufbehälter kann am Boden stehen. Der Füller kann mit einem Kerzenfilter ergänzt werden (s. Kapitel Pumpen und Filter, Art.-No. 23.307). Fülltemperatur ≤ 40 °C.

Art.-Nr.	Modell	Leistung 0.5 l/h	Masse mm	Gewicht kg	Preis CHF
04.316.41	ENOLmaster 4-stellig	700	650/400/H400	39	2.517.00



Dampferzeuger

Elektro-Dampferzeuger

Art.-Nr.	Gerät	Preis CHF
03.403.18	RECORD-18. Zur Sterilisation von Geräten und Leitungen. Edelstahl Rostfrei. Niederdruckkessel. Entspricht neuesten Sicherheitsbestimmungen.	3.320.00



Technische Daten

Betriebsspannung	400 V Drehstrom
Elektrische Absicherung	3 x 25 A
Leistung max.	18 kW
Dampfleistung max.	27 kg / h
Kesselinhalt max.	40 l
Dampfzeit	1.5 - 5 h
Dampfanschluss	GEKA PN 16 1 "
Wasseranschluss	¾ " IG

Gegendruckfüller



Gegendruckfüller inox D-fill

Gegendruckfüller für Glas- und PET-Flaschen (Ø 55 - 100 mm, Höhe 200 - 350 mm, Inhalt 250 - 750 ml) und CO₂-haltige Getränke. Abfülldruck 1.5 bis 2.0 bar. Inkl. CO₂-Einlass und Schwimmer-Steuerung. Manuelle Füllventile für Vorspannen - Füllen - Druckablass. Leistung/h ca. 50 Flaschen (abhängig von Inhalt). Option: Grossflaschen- und Keg-Füllung; CIP-Reinigung.

Art.-Nr.	Modell	Abmessung mm B x T x H	Gewicht kg	Preis CHF
04.213.02	2-Heber	500 x 800 x 1.700	38	a. Anfrage
04.213.04	4-Heber	850 x 800 x 1.700	47	a. Anfrage
04.213.06	6-Heber	1.200 x 800 x 1.700	56	a. Anfrage
04.213.08	8-Heber	1.500 x 800 x 1.700	66	a. Anfrage

Automatische Abfüllanlagen

Maschinen für die Abfüllung von Bier und anderer kohlenensäurehaltiger Getränke. Flaschen: Ø 58 - 90 mm, Höhe 182 - 330 mm. Je nach Wunsch besteht die Maschine aus:

- Verkleidung (CE-konform) ganz aus Edelstahl Rostfrei mit Makrolon-Türen. Steuerspannung 24 V. Maschine zum Einbau in bestehenden Transporteur mit Kette 82.5 mm breit. Mit 1 Satz Flaschenführungsteile für ein zyl. Format. 4 einstellbare Kalotten.
- Rundfüller Gegendruck; mit Schwimmer. Verschraubter, hitzestabiler Vorlaufank. Hubelemente mit Luft-Rückgewinnung. Option Vorevakuierung und Füllstandsausgleich
- einköpfiger Verschliesser für Kronenkorken 26 mm.

Monoblock Gegendruck COMBifill R/HP/C

Monoblock mit folgenden Funktionen:

- Rinser einkanalgig (Option: 2) für Kaltwasser-Innenspülung.
- Gegendruck-Rundfüller; mit Schwimmer und Pumpensteuerung, Vorevakuierung 1- oder 2-stufig
- einköpfiger Verschliesser für Kronenkorken 26 mm

Art.-No.	Modell	Leistung Fl/h*	Preis CHF
04.211.13	COMBifill 12R-12HP-1C	1.800	a/Anfrage
04.211.17	COMBifill 12R-16HP-1C	2.500	a/Anfrage
04.211.21	COMBifill 16R-20HP-1C	3.000	a/Anfrage

* abhängig von der Ausstattung



Monoblock Gegendruck COMBifill HP/C

- Gegendruck-Rundfüller; mit Schwimmer und Pumpensteuerung, Vorevakuierung 1- oder 2-stufig
- einköpfiger Verschliesser für Kronenkorken 26 mm

Art.-No.	Modell	Leistung Fl/h*	Preis CHF
04.210.13	COMBifill HP 12-1V	1.800	a/Anfrage
04.210.17	COMBifill HP 16-1V	2.500	a/Anfrage
04.210.21	COMBifill HP 20-1V	3.000	a/Anfrage

* abhängig von der Ausstattung



Gegendruckfüller MONOfill HP

Solo-Füller mit den gleichen Eigenschaften wie der Füller im Monoblock ELVA-COMBifill HP.

Art.-No.	Modell	Leistung Fl/h*	Preis CHF
04.210.12	MONO 12HP	1.800	a. Anfrage
04.210.16	MONOfill 16HP	2.500	a. Anfrage
04.210.20	MONOfill 20HP	3.000	a. Anfrage

* abhängig von der Ausstattung

Gegendruckfüller RLV-F

Halbautomatischer Gegendruckfüller für die Abfüllung von kohensäurehaltigen Getränken wie Bier, Sekt, Schaumwein, Mineralwasser, Sprudel-Getränke etc in Glas- und (optional) PET-Flaschen. Niveausonden zur Regulierung des Füllgutzuflusses. Vorlaufbehälter für max. 5 bar mit Reinigungsöffnungen.

Füllzyklus:

- A 1. Vor-Evakuierung: Die in den Flaschen vorhandene Luft wird weitgehend evakuiert.
- B Flaschenspülung mittels Inertgas (CO₂ ou N₂)
- C 2. Vor-Evakuierung: Das Luft-Inertgas-Gemisch wird nochmals abgesaugt, sodass kaum mehr Sauerstoff in den Flaschen vorhanden ist.
- D Druckausgleich: nun herrscht gleicher Druck im Vorlaufbehälter und in den Flaschen.
- E Füllvorgang mittels Falldruck
- F Druckablass

Technische Daten:

Stromanschluss : 230 V 50 Hz, Steuerspannung 24 V
 Füllgutanschluss 1" G IG
 max. Flaschendurchmesser 120 mm
 max. Flaschenhöhe 350 mm



Art.-Nr.	Modell	Leistung/h* 0.5 l-Flaschen	Stromver- brauch kW	Luftverbrauch NL/min/6 bar	Gewicht kg	Abmessung B x T x H cm	Preis CHF
04.221.02	RLV-2F, 2 Füllstellen	200	0.37	60	85	57 x 49 x 192	a.Anfrage
04.221.04	RLV-4F, 4 Füllstellen	400	0.37	120	115	77 x 49 x 192	a.Anfrage
04.221.06	RLV-6F, 6 Füllstellen	600	0.37	180	140	97 x 49 x 192	a.Anfrage

*abhängig von den Arbeitsbedingungen

Gegendruck-Monoblock RLV-FK

Halbautomatischer Monoblock mit Gegendruckfüller für die Abfüllung von kohensäurehaltigen Getränken wie Bier, Sekt, Schaumwein, Mineralwasser, Sprudel-Getränke etc in Glas- und (optional nur für Füller) PET-Flaschen. Niveausonden zur Regulierung des Füllgutzuflusses. Vorlaufbehälter für max. 5 bar mit Reinigungsöffnungen. Mit halbautomatischem Kronenkork-Verschliesser 26 mm.

Füllzyklus:

wie Gegendruckfüller No. 04.221

Technische Daten:

Stromanschluss : 230 V 50 Hz, Steuerspannung 24 V
 Füllgutanschluss 1" G IG
 max. Flaschendurchmesser 120 mm
 max. Flaschenhöhe 350 mm



Art.-Nr.	Modell	Leistung/h* 0.5 l-Flaschen	Stromver- brauch kW	Luftverbrauch NL/min/6 bar	Gewicht kg	Abmessung B x T x H cm	Preis CHF
04.222.02	RLV-2FK, 2 Füllstellen	200	0.37	120	180	107 x 49 x 222	a.Anfrage
04.222.04	RLV-4FK, 4 Füllstellen	400	0.37	240	210	127 x 49 x 222	a.Anfrage
04.222.06	RLV-6FK, 6 Füllstellen	600	0.37	360	240	147 x 49 x 222	a.Anfrage

*abhängig von den Arbeitsbedingungen

Gegendruck-Monoblock RLV-RFK

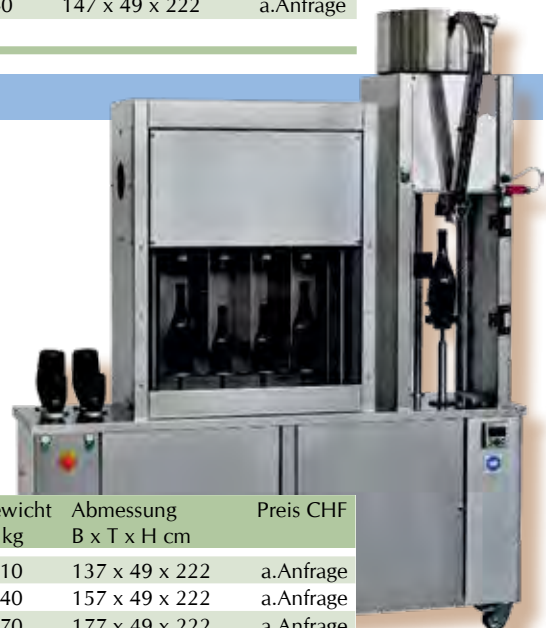
Halbautomatischer Monoblock mit Gegendruckfüller für die Abfüllung von kohensäurehaltigen Getränken wie Bier, Sekt, Schaumwein, Mineralwasser, Sprudel-Getränke etc in Glas- und (optional nur für Füller) PET-Flaschen. Niveausonden zur Regulierung des Füllgutzuflusses. Vorlaufbehälter für max. 5 bar mit Reinigungsöffnungen. Mit Kaltwasser-Rinser. Mit halbautomatischem Kronenkork-Verschliesser 26 mm.

Füllzyklus:

wie Gegendruckfüller No. 04.221

Technische Daten:

Stromanschluss : 230 V 50 Hz, Steuerspannung 24 V
 Füllgutanschluss 1" G IG
 max. Flaschendurchmesser 120 mm
 max. Flaschenhöhe 350 mm



Art.-Nr.	Modell	Leistung/h* 0.5 l-Flaschen	Stromver- brauch kW	Luftverbrauch NL/min/6 bar	Gewicht kg	Abmessung B x T x H cm	Preis CHF
04.223.02	RLV-2RFK, 2 Füllstellen	200	0.37	120	210	137 x 49 x 222	a.Anfrage
04.223.04	RLV-4RFK, 4 Füllstellen	400	0.37	240	240	157 x 49 x 222	a.Anfrage
04.223.06	RLV-6RFK, 6 Füllstellen	600	0.37	360	270	177 x 49 x 222	a.Anfrage

*abhängig von den Arbeitsbedingungen

Flaschen verschliessen

Kronenkorken und

Pneumatischer Verschliesser KK

Für Kronenkorken und Bierflaschen von 0.25 bis 1.0 l Inhalt mit KK-Mündung 26 mm Ø (2 Koni geliefert). Auf Tisch montierbar. Benötigt Druckluftanschluss. Kann auch für Plastik-Sektstopfen eingesetzt werden (64.131).

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.315	Verschliesser KK	602.00



Kronenkorken Ø 26 mm

Eingespritzte Kunststoffdichtung (PVC-frei; SV855) für Kalt- und Heissabfüllung, pasteurisierfähig.
* eingespritzte, lebensmittelverträgliche PVC-Dichtung, nicht pasteurisierfähig.

Grössere Mengen und bedruckte Verschlüsse: bitte Angebot verlangen.

Art.-Nr.	Farbe	Ø mm	Menge	Preis CHF
64.304.91	gold	26	100	3.00
64.304.97			1.000	17.00
64.304.11			10.000	13.50/‰
64.306.91*	silber	26	100	4.50
64.306.97*			1.000	19.10
64.307.91*	schwarz	26	100	3.00
64.307.98			1.000	24.00
64.307.11			10.000	19.00/‰
64.308.91*	rot	26	100	5.00
64.308.97*			1.000	24.00
64.305.11	weiss	26	10.000	25.00/‰



Verschliesser

Pneumatischer Verschliesser RL-C1

Für Kronenkorken und Bierflaschen von 0.25 bis 1.0 l Inhalt mit KK-Mündung 26 mm Ø. Standmodell mit pneumatischem Hubzylinder (benötigt Druckluftanschluss) und automatischer Verschlüsse-Zufuhr. Stromanschluss 230 V. Option: zusätzliche Verschlüsse-Grösse 29 mm Ø. Stromanschluss 230 V.

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.317.26	Verschliesser KK-26 mm + Optionen:	a/Anfrage
05.317.51	2. Verschlüsse-Format	a/Anfrage



Kronenkorken Ø 29 mm

Eingespritzte, lebensmittelverträgliche PVC-Dichtung, pasteurisierfähig. Grössere Mengen und bedruckte Verschlüsse: bitte Angebot verlangen.

Art.-Nr.	Farbe	Ø mm	Menge	Preis CHF
64.301.91	gold	29	100	5.80
64.301.97			1.000	28.00
64.301.11			7.000	18.80/‰
64.301.98	rot	29	1.000	41.00
64.301.02			7.000	26.00/‰

Handverschliesser KK leicht

Für Kronenkorken und Bierflaschen von 0.25 bis 1.0 l Inhalt mit KK-Mündung 26 oder 29 mm Ø (2 Koni geliefert). Auf Tisch montierbar.

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.316	Handverschliesser KK	82.50



Handverschliesser KK

Für Kronenkorken und Bierflaschen von 0.25 bis 1.0 l Inhalt mit KK-Mündung 26 oder 29 mm Ø (2 Koni geliefert). Auf Tisch montierbar.

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.302	Handverschliesser KK	155.00



Handverschliesser KK

Für Kronenkorken und Bierflaschen mit KK-Mündung 26 oder 29 mm. Beide Verschliesskoni mitgeliefert.

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.313	Handverschliesser KK	17.40



Bügelverschlüsse und Verschliesser

Bügelverschluss DIN 5097

inox 1.4091/Porzellan/Dichtung TPE rot (austauschbar)
Werksverpackung: 800 Stück

Art. No.	Menge	Preis CHF/‰
64.610.10	800	375.00
	1.600	360.00
	≥ 4.000	347.00

Art.-No.	Menge	Preis CHF
64.610.91	10	5.70
64.610.92	100	46.40

Dichtung TPE rot

zu Bügelverschluss Art.-No. 64.610

Art. No.	Menge	Preis CHF
64.610.931	10	2.00
64.610.932	100	11.45
64.610.933	1.000	36.70

Bügelverschluss DIN 5097

inox 1.4091/Kunststoff/Dichtung TPE rot (verschweisst)
Werksverpackung: 800 Stück

Art. No.	Menge	Preis CHF/‰
64.612.10	800	275.00
	1.600	257.00
	≥ 4.000	248.00



Verschliesser

Bügelverschlüsse von Hand auflegen und sodann per Pedaldruck mühelos verschliessen

Art. No.	Modell	Preis CHF/‰
05.604	MECA-34	633.00



Sektverschlüsse und Verschliesser

Handverkorker für Sektflaschen

Für Sektflaschen bis 1.5 l Inhalt. Vierbacken-Korks Schloss.

Für Flaschen 0.7 L und 1.5 L: RAPID 55C

05.152.10: nur Verschliesser

05.152.21: Verschliesser mit Verdrahter

05.152.40: Nur Verdrahter ONE TWIST

Für Flaschen 3 L und 6 L:

05.154.10: Verkorker RAPID 56

05.154.21: RAPID 56 mit Verdrahter



Für 3 Liter und 6 Liter Champagner Flaschen!

05.154.21 (mit Verdrahter ONE TWIST)



05.144.40

Art.-Nr.	Maschine	Korken max. mm	Flaschen				Preis CHF
			Typ	Øi Mdg mm	Höhe mm	Ø max. mm	
RAPID-Serie: robust, Swiss made							
05.152.10	RAPID 55C	Ø 34 x 51	Champagner	19	220/420	200	2.290.00
05.152.21	RAPID 55CM	Ø 34 x 51	Champagner	19	220/420	200	3.221.00
05.152.40	RAPID 55/M3				220/420	200	1.650.00
05.154.10	RAPID 56C		Magnum				2.890.00
05.154.21	RAPID 56CM		Magnum				3.820.00

05.152.10 (nur Korker)

05.152.21 (mit Verdrahter)

Sekt-Vierdrahtverschlüsse

Mit Deckel.

Art.-Nr.	Menge	Preis CHF
64.503.90	1 x 10	6.00
64.503.91	1 x 100	32.50
64.503	2.700	76.00/‰



Sektstopfen

Kunststoff.

Keine Verschliessmaschine nötig.

Art.-Nr.	Farbe	Menge	Preis CHF
64.131.91	weiss	1 x 10	3.00
64.131.92		1 x 100	7.00
		10 x 100	6.00/‰



Sekt-Kapseln

Ø 34 x 130 mm, gold, mit Abriss

Art.-Nr.	Menge	Preis CHF
64.209.81	1 x 10	4.00
64.209.91	1 x 100	13.00
64.209.06	ca. 3.200	95.00/‰

Sektkorken Qualität A

Agglo-Sektkorken mit einseitig zwei Naturkork-Scheiben. Oben gerändelt. Ø 30.5 x 48 mm.

Art.-Nr.	Qualität	Menge	Preis CHF
64.130.97	2-2 / STAR	100	49.90
64.130.07	2-2 / STAR	500	244.00



Handverschliesser

05.705: einfaches Modell zum Drehen

05.705.50: Drahtkorbspanner Ziehmodell

Nur zwei Mal ziehen und fertig. Robuste Ausführung für den regelmässigen Gebrauch.

Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.705	für Sekt-Drahtkappen	7.00
05.705.50	für Sekt-Drahtkappen	24.70



05.705

05.705.50



Handkapsler Sekt pneumatisch

Verkapsler für Sektkapseln, halbautomatisch.

Mit Vorfalt- und Fertigfaltkopf. Maximale Länge der Kapsel 150 mm. Tischmodell. Erfordert Druckluftanschluss.



Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.802	für Sekt-Kapseln 150 mm	1.110.00
64.209.91	> Sekt-Kapseln	

Sekt-Monoblock

Bestehend aus:

- Verkorker halbautomatisch für Wein- und Sektkorken mit Vierbacken-Korks Schloss
- Drehtkappenverschliesser halbautomatisch

Technische Daten:

- Monoblock auf Rollen, Gehäuse aus Edelstahl Rostfrei
- pneumatische Hubzylinder (Druckluft kundenseitig erforderlich)
- Verschliesszuführung manuell
- für Sekt und Bier
- Leistung max. 500 l/h
- 0.375 bis 1.5 l
- Korkenformat max. 34 x 50 mm
- Abmessungen B 90 x T 65 x H 180 cm
- Gewicht 180 kg
- el. Anschluss: 400 V, 50 Hz



Art.-Nr.	Maschine	Preis CHF
05.148	Korker/Verdrahter	a. Anfrage
64.503.25	> Vierdrahtverschlüsse	

Geräte für Haft-Etiketten



06.739.01



06.732

Haftetiketten erfordern trockene Oberflächen!



Handetikettierer für Haftketten

Einfaches Etikettiergerät für kleine Selbstklebe-Etiketten auf Kartonboxen.

Art.-Nr.	Modell	Etikettenbreite	Preis CHF
06.732.10	60	25 - 60 mm	86.00
06.732.20	100	50 - 100 mm	125.00

06.739.02



Handetikettierer für Haftketten Etifix 1

Einfaches Etikettiergerät für Selbstklebe-Etiketten auf zyl. Flaschen und Dosen. Kurbelantrieb. Nach der Etiketten-Uebergabe auf das Gebinde wird dieses entnommen und die Etikette manuell fertig angestrichen. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Etikettenhöhe max. 150 mm. Leistung ca. 350/400 Fl/h. Neu: Modell 06.739.02 mit Hebelvorschub (anstelle der Kurbel) entsprechend der Etikettenlänge.

06.739.01S



Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
06.739.01	Etifix 1 mit Kurbel	890.00
06.739.01S	idem mit Hand-Stempelgerät	1.180.00
06.739.02	Etifix 1 mit Hebel	1.170.00
06.739.02S	idem mit Hand-Stempelgerät	1.410.00

Handetikettierer für Haftketten Etifix 3

Etikettiergerät für Selbstklebe-Etiketten auf quadratischen (max. 70/70 x H 300 mm) oder rechteckigen (max. 140/120 x H 200 mm) Flaschen und Dosen. Kurbelantrieb. Nach der Etiketten-Uebergabe auf das Gebinde wird dieses entnommen und die Etikette manuell fertig angestrichen. Etikettenhöhe max. 150 mm. Leistung ca. 300 Fl/h.

06.739.03



Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
06.739.03	Etifix 3 mit Kurbel	850.00
06.739.03S	idem mit Hand-Stempelgerät	1.120.00

Etikettierer halbautomatisch für Haftketten Etifix 2

Etikettiergerät für Selbstklebe-Etiketten auf zyl. Flaschen und Dosen. Motorantrieb 230 V. Das Gebinde wird in die Maschine eingelegt, worauf die Etikettierung erfolgt. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Etikettenhöhe max. 120 mm. Leistung ca. 600 Fl/h.

06.740.20



Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
06.740.20	Etifix 2	2.150.00
06.740.20S	idem mit Hand-Stempelgerät	3.120.00

Haft-Etikettierer S/600

Tisch-Etikettiergerät für Selbstklebe-Etiketten. Auslösung eines Etikettiervorganges durch Einstellen der zylindrischen Flasche mit einem Ø von 50 bis 120 mm. Zur Etikettierung von zylindrischen Flaschen mit einer Rückenetikette auf zwei verschiedenen Bändern. Etikettenhöhe max. 150 mm. Leistung ca. 600 Fl/h. Getriebemotor 230 V 0.33 kW. Erfordert Druckluftanschluss bei 4 bar. Leichte Demontage für die Reinigung. Gewicht 38 kg.



Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
06.733	S/600	4.680.00
06.733.52	2. Etikettierstation für Rückenetikett	1.870.00
06.733.51	Photozelle zum nachträglichen Etikettierung der Rückenetikette	850.00

Haft-Etikettierer ET 800

Automat. Linearläufer mit max. zwei Etikettier-Aggregaten für selbstklebende Rumpf- und Rückenetikett auf zylindrische Flaschen. Transporteur mit rechteckigem Sammelstisch. Optionen: Kapselaufsetzer, Kapsler, optische Ausrichtung etc. Leistung 800 Fl/h. Getriebemotor 400 V.



Photo: Maschine mit Kapselaufsetzer und Kapsler

Art.-Nr.	Modell	Preis CHF
06.734	ET 800 mit 1 Etikettierstation	a. Anfrage
+ Zubehör		
06.734.51	weitere Einlaufschnecke für zyl. Flaschen	
06.734.52	2. Etikettierstation für Rückenetikette	
06.734.53	Kapselaufsetzer	
06.734.54	weitere Aufsetzglocke zu Kapselaufsetzer	
06.734.55	Verkapsler (ohne Kopf)	
06.734.56	Thermo-Schrumpfkopf	
06.734.57	Rollenkopf	

SELBSTKLEBEND



Geräte für Nassklebe-Etiketten

Einfaches Beileimungsgerät für Rechteck- oder Formetiketten. Getriebemotor 230 V. Leichte Demontage für die Reinigung. Einzelblattabgabe wählbar. Regelbare Drehzahl.

Art.-Nr.	Modell	Masse	Preis CHF
06.107.15	S15, Walzenbreite 150 mm	B 40 x T 34 x H 25 cm	2.800.00



NASSLEIM

Synthetische Etikettierleime

Vor Anwendung bitte Datenblatt konsultieren!



Etikettierleim KeBa PA 400

Vielseitiger vollsynthetischer Klebstoff zur Etikettierung von trockenen bis feuchten Glasflaschen. Der KeBa PA 400 findet seinen Einsatzbereich in wein-, fruchtsaft- und mineralwasserverarbeitende Betrieben. Bei der Etikettierung sollte die Leimtemperatur über 20 °C liegen (ideal 25 - 30 °C). **Der PA 400 ist eiswasserfest!**

Art.-Nr.	Sorte	Verkaufseinheit	Preis CHF
62.187.05	KeBa PA 400	Eimer zu 5 kg	6.60/kg
62.187.30	KeBa PA 400	Eimer zu 30 kg	4.90/kg

Etikettierleim KeBa PA 404 V

Universell einsetzbarer vollsynthetischer Etikettierklebstoff für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Geeignet für die Etikettierung von Glasflaschen, Glasbehälter und Weissblechdosen. Heissabfüllung möglich.

Achtung: nicht für PET-Flaschen, **nicht eiswasserfest!** Bei der Etikettierung sollte die Leimtemperatur zwischen 20 bis 30 °C liegen.

Art.-Nr.	Sorte	Verkaufseinheit	Preis CHF
62.188.05	KeBa PA 404 V	Eimer zu 5 kg	6.90/kg
62.188.30	KeBa PA 404 V	Eimer zu 30 kg	5.15/kg

Leimsorten von uns vertrieben bis 2015:

bisher	entspricht +/-
Aquence GL 700 (Eticoll 700)	KeBa PA 400
GL 3312 (Optal Dela S 3312)	KeBa PA 404 V
GL 3173 (Optal HP 840, Aquence GL 840)	KeBa PA 404 V
Aquence ENV 5990 (Adhesin D 5990)	KeBa PA 400
Aquence PET 1770 (Optal A1770-27)	KeBa PET 140 D extra



Einsatzempfehlung

Die Klebstoffe können auf den folgenden Maschinen und für die folgenden Gebindearten eingesetzt werden. Achtung: Empfehlung ohne Gewähr. Vor Einsatz muss ein Test gefahren werden aufgrund der örtlich vorhandenen Bedingungen.

für Maschine		passender Klebstoff				
Art.-No.	Typ	Rundläufer automatisch	Plattenmaschine halb- und vollautomat.	SEITZ-Etima Jagenberg Coletta	Brücher EH73	Anleimgeräte
62.187	KeBa PA 400	•	•	•	•	•
62.188	KeBa PA 404 V	•	•	•		

für Flaschen		passender Klebstoff		
Art.-No.	Typ	Glas	PET	Weissblechdosen
62.187	KeBa PA 400	•		
62.188	KeBa PA 404 V	•		•



Träumten Sie nicht auch schon davon, eigenes Doserbier anbieten zu können, so wie die Grossen. Bisher blieb es beim Traum, denn die Geräte dazu waren unerschwinglich für die in der Mikrobrau-Szene produzierten Mengen. Das heisst nichts anderes, als dass die Mikrobrauer weitgehend von diesem bedeutenden Markt ausgeschlossen sind.

Senior Profi

Nun: das muss nicht sein. Dank der Innovationsfreude von Baldinger-brew können Sie ab sofort auf Dosen, Gerätschaften und know-how zurückgreifen. Wir bieten ein komplettes System, das Sie befähigt, zu überschaubaren Kosten Ihr Bier in Dosen anzubieten. Profitieren Sie davon, bevor es der Nachbar tut! Sie erschliessen sich so einen neuen Markt!



Ein neuer Markt für Sie:

Füllen Sie selber Bierdosen ab!

Die Geräte

Der Verschliesser ELVaseamer M600

Einstelliger Bierdosen-Verschliesser Tischmodell. Deckel auflegen, Dose auf Teller stellen, auslösen (Zweihandbedienung) und die Dose ist verschlossen. Eingerichtet standardmässig für 0.5 l Dosen, Leistung ca. 600 Dosen/h. Art.-No. 05.253.



Der Etikettierer S/600

Bierdosen-Verschliesser Tischmodell. Die Maschine verarbeitet Schild- oder Rundum-Hafteiketten. Eingerichtet standardmässig für 0.5 l Dosen, Leistung ca. 600 Dosen/h. Die Dosen müssen trocken sein. Art.-No. 06.733.



Der Sammelpacker Canpacker 700M

Bierdosen-Sammelpacker. stellen Sie 6 Dosen (3 x 2) auf den Arbeitstisch und legen Sie die Folie um die Dosen. Nach dem Abschneiden schieben Sie das Paket in den Schrupftunnel, der hinten den fertigen 6-pack eingeschrumpft freigibt.

Eingerichtet standardmässig für 0.5 l Dosen, Leistung ca. 600 Dosen/h. Art.-No. 08.202.07.



Dosen & Co.

Die Dosen

Wir bieten zwei Möglichkeiten an:

Neutrale Bierdosen 0.5 l

Sie können diese neutralen Dosen (silbern) inkl. Standarddeckel Typ 2.02 palettenweise bei uns ab Rümikon AG beziehen. Auf einer Palette stehen ca. 4.000 Stück (variabel).



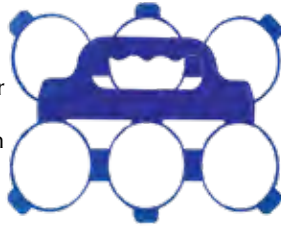
Dosen

Neutrale Alu-Bierdosen 0.5 l Inhalt. Ø nn mm x Höhe nn mm. Inkl. lose mitgelieferte Deckel. Erfordert Verschlussmaschine Art.-No. 05.253. 1 Palette = ca. 5.400 Stück. Für bedruckte Dosen bitte Angebot verlangen.

Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/‰		
		1 Pal.	2 Pal.	3 Pal.
76.101.50	Zyl. Dose neutral 0.5 l	197.00	184.00	172.00
	separat bestellen, bitte:		9.000	18.000
76.201	Deckel 2.02 dazu		44.90	40.40

Die Dosen-Träger

Wir bieten praktische Bierdosen-träger, mit welchen manuell oder mittels einer Montagemaschine (Art.-No. 08.101) bequem 6-packs erstellt werden können mit sehr geringen Kosten. Art.-No. 79.801.50



Art.-Nr.	Artikel	Preis CHF/1			
		10	250	1.000	5.000
79.801.50	Träger blau 6 x 0.5 l	0.55	0.52	0.48	0.44

Die Schrumpffolie

PE-Schrumpffolie nn µ, 400 mm breit, Rollenlänge 400 m. Passend zu 6-pack 0.5 l Bierdosen und Canpacker 700M. Art.-No. 78.601.10



Art.-Nr.	Artikel	Preis/1 CHF		
		1	5	10
78.601.10	Schrumpffolie, Rolle	118.00	109.00	99.00

Die Einsteiger-Version:

Verschliesser ELVaseamer



Art.-No. 05.253

Etikettierer S/600



Art.-No. 06.733



Sie möchten Ihr Bier in Dosen abfüllen?
Ich berate Sie gerne.

Dieter Baldinger
MSc Masch. Ing. ETH
Tel. 044 806 80 80



Bier- und Weingenuss

Trinkgläser

Biergläser

Mit Markierung des Nenninhaltes.
Verpackungseinheit: Karton zu 6 Stück.



52.151.30
Stange



52.152.30
Pilsner



52.153.30
52.153.50
Seidel



52.154.50
Weizen

Art.-No.	Typ	Nenninhalt cl	Randvollinhalt cl	Ø mm Glas	Höhe mm	Stückpreis CHF/1 6 Stück	Stückpreis CHF/1 24 Stück	Stückpreis CHF/1 96 Stück
52.151.30	Stange	30	38.0	68	219	2.70	2.10	1.90
52.152.30	Pilsner	30	38.1	73	181	3.40	2.60	2.20
52.153.30	Seidel	30	36.6	117	130	3.30	2.50	2.20
52.153.50	Seidel	50	66.0	136	160	3.70	2.90	2.30
52.154.50	Weizen	50	65.8	85	244	3.60	2.70	2.40

Tisch- und Gastrozubehör



Spucknapf

Acryl. Professionelles Gerät, bestehend aus Gefäss und Konus. Ø 215 x H 230 mm

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
52.201.20	Acryl schwarz	17.10

Degustationsbehälter aus Edelstahl 18/10, mit Spritz- und Sichtschutz für Degustationen, Weinmessen und Verkostungen. Ø 11,5 cm Höhe: 14 cm. Volumen: 1 Liter; Gewicht: 448 g

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
52.202.10	Inox	42.80



Sektkühler

aus Polycarbonat, mit seitlichen Knopfgriffen. Für Sekt- oder Weinflaschen mit max. 0.75L Inhalt. Leicht und handlich.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
52.212.50	Ø21cm. Höhe 21cm	7.80



aus Edelstahl Rostfrei, mit seitlichen Fallgriffen. Für Sekt- oder Weinflaschen mit max. 0.75L Inhalt. Leicht, elegant und handlich.

Art.-Nr.	Typ	Preis CHF
52.212.10	Ø18.5cm. Höhe 18.5cm	17.90



Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Laden oder auf unserer Webseite und wir beraten Sie gerne.

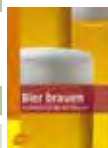


Bier

Bier brauen

Handbuch für den Heimbrauer. So wird Ihre Küche zur Kleinbrauerei! Ausführliche Anleitung zum Brauprozess. Hinweise zur Fehlervermeidung.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194	Lehrl	42.90



Heimbrauen

Dieses Handbuch zeigt, dass Bierbrauen nicht nur viel Spass machen kann, sondern auch ganz einfach ist. Hagen Rudolph ist seit vielen Jahren professioneller Hobbybrauer. Er führt den Bierfreund Schritt für Schritt durch den Brauprozess und erklärt praxisnah alles, was für einen erfolgreichen Einstieg wichtig ist. Das Handbuch ist übersichtlich gegliedert und bietet einen schnellen, aber umfassenden Überblick über „Rohstoffe“, „Geräte“, „Brauprozess“ und „Gärung und Reifung“. Zusätzlich werden Rezepte angeboten, die sowohl zum Nachmachen als auch zu eigenen Kreationen anregen sollen.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.70	Hagen Rudolph	15.70



Bier selbst brauen

Dieses Buch begleitet Hobbybrauer auf dem Weg zum selbst gebrauten Bier. 100 Rezepte aus vielen Regionen der Welt inspirieren zum Ausprobieren! Brauexperte Greg Hughes fasst die wichtigsten Informationen zu Malzsorten, Hopfen und Hefe zusammen und erklärt, welche Grundausstattung unverzichtbar ist. Er stellt die Unterschiede in Farbe, Aroma und Alkoholgehalt zwischen Bierstilen vor, von untergärigen bis obergärigen Bieren. Mit bebilderten Anleitungen werden drei Braumethoden erklärt – vom Einsteigerverfahren mit „Bierkit“ über das Brauen mit Malzextrakt zum Experimentieren mit verschiedenen Zutaten bis hin zum anspruchsvollen Maischebrauverfahren für erfahrene Hobbybrauer. Für experimentierfreudige Bierliebhaber gibt es auch kreative Variationen wie Kräuter- und Gewürzbiere mit Koriander, Honig und Ingwer usw.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.30	Hughes Greg	21.30



Bier selbst gebraut

Klaus Kling, Bierbotschafter legt die vierte, stark erweiterte Neuauflage dieses Buches vor. Längst gilt es als Standardwerk. Und Bier selbst brauen ist gar nicht so schwer. Vor allem ist es faszinierend zu sehen, wie man mit nur wenigen Geräten und noch weniger Zutaten eine Vielzahl unterschiedlicher Biere »sieden« kann. Es ist ein Erlebnis, die ganze Palette uriger, wohlchmeckender und unverfälschter Biere kennenzulernen, und das bei nur geringem Kostenaufwand. Dieser opulent bebilderte Ratgeber erklärt das Brauverfahren Schritt für Schritt. Er gibt viele Tipps und Informationen zu den Zutaten und Utensilien sowie den Braumethoden. Auch der neuen kreativen und vielfältigen Braukultur der Craft-Biere widmet Klaus Kling ein ganzes Kapitel. Ausserdem: 100 ausgewählte Rezepte aus aller Welt, von Weizen, Pils, Alt und Kölsch über Bockbiere bis hin zu internationalen Spezialitäten wie Stouts und Ales. Prost!

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.40	Kling Klaus	21.50



Gutes Bier selbst brauen

18 Rezepte. 135 Seiten. Das Standardwerk für Selbstbrauer: der Brauvorgang Schritt für Schritt mit Techniken und Rohstoffen, Praxistipps und Problemlösungen; Rezepturen zum Nachbrauen und Variieren nach eigenem Geschmack.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.196.10	Hanghofer	21.50



Bierfarbkarte

Die offizielle Bierfarbkarte des Verbandes der Diplom-Biersommeliers. Entwickelt vom Buch-Autor und Diplom-Biersommelier Hubert Hanghofer in Zusammenarbeit mit Diplom-Biersommelier Thomas Vogel. Besonders gut geeignet zusammen mit dem offiziellen Biersommeliertablett des Verbandes der Diplom-Biersommeliers (optimale Farbablesung im Stil des Glases). Diese Bierfarbkarte ist offizielles Referenzkriterium der Juroren des European Beerstar, dem internationalen Bier-Wettbewerb, sowie offizielle Referenz bei den Jurymitgliedern der Amsterdamer Bokbier-Competition. Hochwertige Ausfertigung auf transparenter, glasklarer PVC-Hartfolie in 300 my Stärke. Bedruckt im UV-Offset, rückseitig Schutzlack.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.195.20	Hanghofer Hubert	10.40



Bier brauen für Jedermann

Neuaufgabe. Ohne grossen Aufwand lässt sich zu Hause einfach gutes Bier brauen. Rezepte inkl. detaillierte Beschreibung des Brauvorganges und kundige Hinweis, wie Braufehler zu vermeiden sind. Die erweiterte Neuauflage bringt jetzt einen grösseren Rezeptteil, auch für europäische Bierspezialitäten: Weizen, Alt, Pils, Kölsch, Märzen, aber auch englisches Stout, skandinavisches Haferbier und russisches Kwaas oder Spezialbiere, die nicht im Laden zu kaufen sind: Rauch-, Roggen-, Dinkel-, Hanf- oder Honigbier.

Art.-Nr.	Autor	Seiten	Preis CHF
71.145	Hlatky, Reil		7.80



Sonderpreis

Abriss der Bierbrauerei

Ausser den bewährten Inhalten dieses Standardwerks umfasst die 7. Auflage jetzt auch die aktuellen Themen:

- Neue polyphenolreiche Hopfenzüchtungen
 - Der Einsatz von Kunststoffflaschen
 - Neue Technologien für das Maischen, Würzekochen und zur Filtration, insbesondere Methoden der Energierückgewinnung bei diesen Prozessen.
 - Behandlung der Biereigenschaften (Stabilität, Filtrierbarkeit)
- Das Nachschlagewerk zur Bierbrauerei hat sich seit Jahren bewährt. Für Studenten ist es ein kurz gefasster Leitfaden, der alle wesentlichen Aspekte abdeckt. Der bereits im Betrieb tätige Praktiker erhält viele Anregungen und einen Überblick über den heutigen Stand der Brauereitechnik sowie der naturwissenschaftlichen Grundlagen.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.20	Narziss Ludwig	94.50



Bierbrauen für Anfänger

Entdecken Sie den kompletten Brauprozess Schritt für Schritt in diesem praktischen Buch.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.50	Hofhuis G.	13.40



Die Hausbierbrauerei

Klaus Kling entdeckte auf seiner Suche nach Material über das historische Hausbrauereitum dieses Buch von Johann Gottfried Hahn, welches Kenntnisstand und Fertigkeiten der Hausbrauer des 18. Jahrhunderts aufzeigt. Die 200 Jahre alte Schrift ist für den heutigen Hobby-Brauer eine grosse Hilfe, da sie praxisorientiert und nachvollziehbar über das Hausbrauen berichtet. Daneben wird auch die Fruchtwein-, Most- und Essigerherstellung detailliert behandelt.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.60	Hahn Johann Gottfried	19.50



Bierwandern Schweiz

Monika Saxer hat zwei Leidenschaften: Wandern und gute Biere kosten. Die Schweizer Natur ist der ideale Ort um beides miteinander zu kombinieren. Daraus entstand ein Wanderführer welcher uns noch unbekannte Biere und Wege entdecken lässt. Denn jede Wanderung endet bei einer lokalen Brauerei. Alle Wanderungen die Monika uns vorschlägt, hat sie selber unter die Füsse genommen und dabei noch so jedes kleine Detail notiert.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.80	Saxer Monika	29.00



Heimbrauen für Fortgeschrittene

Der Autor Hagen Rudolph schliesst mit «Heimbrauen für Fortgeschrittene» die Lücke zwischen den Ratgebern der ersten Schritte auf der einen und dem Fachbuch auf der anderen Seite. Leicht verständlich beleuchtet er wichtige Schritte beim Bierbrauen. Dadurch gelingt es dem Leser Zusammenhänge zu verstehen, Fehler zu erkennen und die Einflussfaktoren richtig zu steuern. Somit kann der Hobbybrauer problemlos seine individuellen Bierrezepturen verwirklichen.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.194.10	Hagen Rudolph	16.40



Bier-Aroma-Guide

Durchmesser 20,0 cm, kartoniert. 1999. Die Bieraromen in einer kompakten Form. Auf einer Scheibe kann der Kenner und interessierte Laie seine Aromawahrnehmung eindeutig den entsprechenden Substanzen zuordnen.

Art.-Nr.	Autor	Preis CHF
71.195.10	Bühler, Thomas	9.10



Bière (auf französisch)

Faites votre bière

Sans aller jusqu'à cultiver et récolter son orge et son houblon, il est tout à fait possible, à partir des «kits» de brasser chez soi de bonnes bières, sans matériel compliqué ni tour de main particulier. Voici les principes de base et les bons conseils nécessaires qui permettront aussi, de brasser de manière plus élaborée pour les perfectionnistes! Vous aurez le plaisir de déguster vos propres blondes, brunes, amères, douces, voire un type spécial adapté à votre goût personnel ou même votre bière pression!

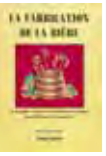
No. d'art.	Auteur	prix CHF
71.220	Chandon, J.A.	14.70



La fabrication de la bière

Ce livre donne une image générale sur le brassage de la bière. Les principes de base ainsi que les applications pratiques du processus de brassage sont décrits en détail. Le maltage, le soutirage de la bière en bouteilles et fûts, la bactériologie et le contrôle de la qualité sont portés à notre attention. Il s'agit d'un livre qui se lit facilement, complet et accessible. 238 pages.

No. d'art.	Auteur	prix CHF
71.220.30	Sunier Jean	45.60



Le brassage pour débutants

Découvrez dans ce guide pratique chaque aspect du brassage, étape par étape

No. d'art.	Auteur	prix CHF
71.220.10	Hofhuis, Martin	13.40



Comment faire de la bonne bière chez soi

Vous trouverez dans cet ouvrage clairement expliqué tout ce que vous devez savoir pour réussir votre propre bière : le matériel à acquérir, le choix des ingrédients, les méthodes de brassage ainsi que de nombreuses recettes.

No. d'art.	Auteur	prix CHF
71.220.20	Simard, J.-F.	26.10



Engineering

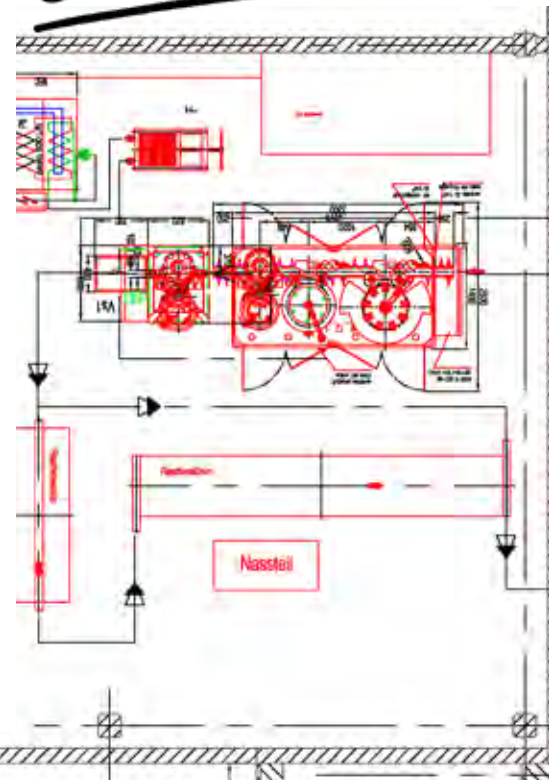
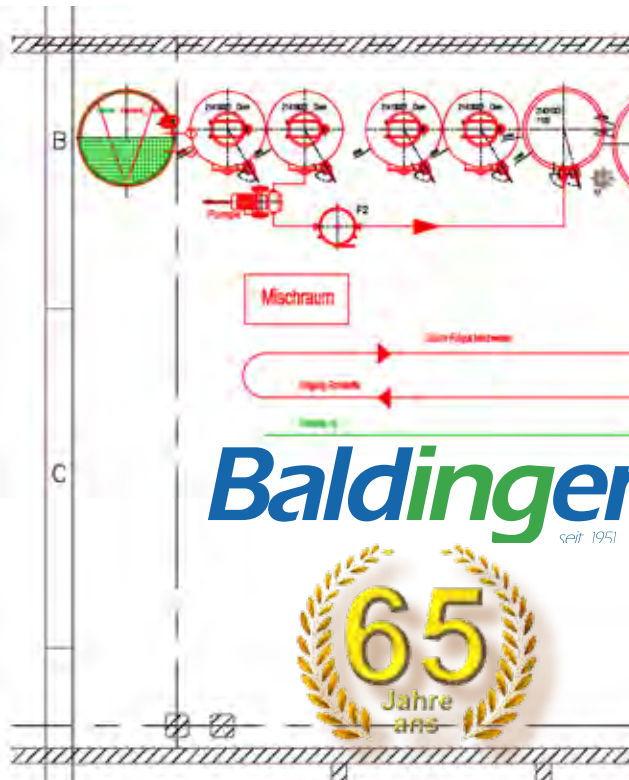
Ich bin für Sie da!

Tel. 044 806 80 80

Dieter Baldinger, Msc Masch. Ing. ETH



Service inkl. ✓





Lust auf mehr?

Kein Problem! Wir sind seit 1951 im Markt und haben uns ständig weiterentwickelt. So bedienen wir heute viele Schweizer Getränkeabfüller mit unserem umfassenden Angebot.

Sie finden alles unter www.baldinger.biz, wo Sie auch die Kataloge herunterladen können:



Spezialkatalog: Material für die Abfüllung wie Flaschen und Verschlüsse, Filterhilfsmittel, Reinigungsprodukte



Spezialkatalog: Maschinen und Einrichtungen für die Getränkeproduktion und -Abfüllung



Spezialkatalog: Qualitätsprodukte für die Getränkeproduktion sowie Hilfsmittel dazu



Das umfassende Angebot für häusliche und gewerbliche Getränkeherstellung



Das umfassende Angebot für Haus- und Mikrobrauereien

Im Laufe der Jahrzehnte haben wir mehrmals vergrössert:



Start im Zürcher Seefeld im Jahre 1951



Neuer Standort im Zürcher Seefeld 1961



Im Jahr 1982 sind wir nach Fällanden ausgesiedelt, wo wir neu gebaut haben



1996 konnten wir die blaue Halle gerade hinter uns kaufen.

Aber auch dieses Platzangebot reichte nicht mehr.

Daher haben wir neue Möglichkeiten gesucht und sind Ende 2012 in Rümikon AG fündig geworden: wir konnten das Industriegebiet Unterflüh Nord (samt Bahnhof!) erwerben. Dort haben wir anfang 2014 unseren Betrieb angesiedelt.



alter Bahnhof
reserviert für weitere Projekte



Hochregallager



Fachmarkt



Werkstätte



Baldinger

seit 1951



Grosser Fachmarkt
in Rümikon mit über
3300 m² Lagerfläche.



Wir sind zu **100** % ein Familienunternehmen und mit vollem Einsatz dabei



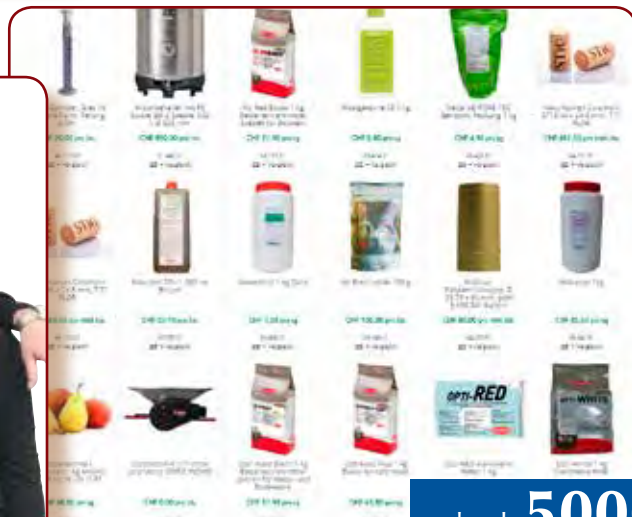
Unser Hochregallager bietet
Platz für **1007** Paletten.



1951
seit über 65 Jahren sind wir ein zuverlässiger Partner



Bereits die **3.** Generation ist dafür verantwortlich, dass Sie sich bei uns wohl fühlen



mehr als **5000** Produkte sind im Onlineshop verfügbar



Vertragsgrundlagen 3/19

Es gilt die jeweils am Tage des Vertragsabschlusses in Kraft stehende Version. Sie ist publiziert im neuesten Baldinger-Katalog sowie auf www.baldinger.biz. Mit der Erteilung einer Bestellung oder eines Auftrags anerkennt der Kunde die nachstehenden Bedingungen der Max Baldinger AG („Baldinger“). Werden abweichende Bedingungen genannt, so gehen sie den hier genannten vor: Angebot, Auftragsbestätigung, Lieferbedingungen im e-shop

1. Angebot. Alle unsere Angebote erfolgen freibleibend; der Zwischenverkauf sowie die Liefermöglichkeit bleiben vorbehalten. Die Angabe der Lieferzeit sind unverbindliche Erfahrungswerte; die Frist beginnt nach Bestelleingang, Klärung aller Einzelheiten und Vorliegen der Bemusterung.
2. Auftragsbestätigung. Die Auftragsbestätigung erfolgt vorbehaltlich der korrekten Selbstbelieferung.
3. Ausführung. Sämtliche Angebote entsprechen den in der Schweiz gültigen Standards. Elektromotoren: ohne andere Angabe 400 V 50 Hz. Maschinen, welche mit einem SCHUKO-Stecker 230 V ausgestattet sind, können mit einem Fixadapter SCHUKO-Schweiz versehen sein.
4. Lieferung. Frachtkosten gemäss Versankostentabelle. Nutzen und Gefahr gehen mit dem Versand, d.h. sobald die Ware unser Haus verlässt, an den Kunden über. Gefahrgüter (ADR) unterliegen Versandrestriktionen. Wir wählen die kostengünstigste, zulässige Versandart aus. Inland-Pakete werden i.d.R. per A-Post versendet. Hefe, Bakterien & Enzyme werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt. Bei Lieferungen per Lastwagen wird die LSVA in jedem Fall weiter verrechnet (auch bei Franko Lieferung).
5. Preisstellung. Schweiz: ex works, Verpackung in den Versandkosten enthalten. Die MWSt zum aktuellen Satz wird zusätzlich verrechnet. Ausland: ex works, unverpackt, die lokale MwSt muss bei Erhalt des Paketes dem Paketdienst / der Spedition beglichen werden. Katalogpreise können während des Jahres variieren; sie sind freibleibend. Rabatte und Aktionen sind nicht kumulierbar.
6. Zahlung. 30 Tage netto oder gemäss Vereinbarung. Erstkunden & Kunden aus dem Ausland: Vorkasse. Ungerechtfertigte Abzüge auf unseren Rechnungen werden nachgefordert. Ab zweiter Mahnung erheben wir eine Mahngebühr.
7. Eigentumsvorbehalt. Die Ware bleibt bis zum vollständigen Zahlungseingang in unserem Besitz.
8. Lieferfrist. Wir können sehr viele Produkte ab Lager oder innert weniger Tage liefern. Es kann aber auch vorkommen, dass wir mit einer längeren Lieferfrist rechnen müssen und es zu einer Wartefrist kommt. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein Produkt zu einem bestimmten Datum brauchen, damit wir falls nötig gemeinsam eine Lösung finden können. Die Angaben zum Lagerbestand sind ohne Gewähr.
9. Montage/Inbetriebnahme. Sofern Montage und Inbetriebnahme durch unsere Werkstätte erfolgt, kommen die Kosten zusätzlich zur Verrechnung. Allfällige erforderliche, bauseitige Leistungen werden im Angebot ausgeschieden.
10. Aufgabenteilung Kunde/Lieferant. Wird sofern erforderlich im Angebot definiert.
11. Kundendienst. Wir dokumentieren sämtliche unsere Lieferungen sorgfältig und stellen damit die Rückverfolgbarkeit sicher. Unsere Werkstätte stellt den Service- und Reparaturdienst sicher und verfügt über ein umfangreiches Ersatzteillager. Für Anfragen und Bestellungen wollen Sie bitte immer die im Katalog erwähnte Artikelnummer bzw. die maschinenpezifische Bezeichnung angeben.
12. Mängel. Der Kunde hat die Ware unmittelbar nach Erhalt, innert längstens 8 Tagen, zu prüfen und Baldinger allfällige Mängel unter Beilage der Kartonetiketten bzw. bei Flaschen des Paletten- Kontrollzettels zu melden. Transportschäden wegen mangelhafter Verpackung werden von Baldinger nur anerkannt, wenn diese unmittelbar nach Erhalt der Sendung dem verantwortlichen Frachtführer gemeldet werden. Transportschäden bei Postpaketen: es ist am Empfänger, das Schadensformular der Post sofort nach Erhalt des Paketes auszufüllen.
13. Gewährleistung. Wir stehen dem Kunden für eine sorgfältige Erbringung unserer Leistung ein. Bei Warenmängeln hat der Kunde einzig einen Anspruch auf Ersatzware. Bei Waren, welche von Baldinger als Zwischenhändler auf Grund der Verpackung nicht auf Mängel geprüft werden können, hat der Kunde einen Anspruch auf Ersatzlieferung, sofern Baldinger seinerseits gegenüber seinem Lieferanten Ersatzware erhältlich machen kann. Baldinger haftet darüber hinaus nur für nachgewiesene Schäden, welche dem Kunden durch absichtliche oder grobfahrlässige Vertragsverletzung seitens von Baldinger entstehen. Jede weitere Haftung von Baldinger für direkte oder indirekte Schäden irgendwelcher Art ist, soweit gesetzlich zulässig, ausgeschlossen. Baldinger übernimmt keine Haftung für Labor-Analysenwerte und deren mögliche Folgen.
14. Verwendung für BIO, Halal, Kosher, Demeter etc. Wir lagern die Produkte in Original-Verpackungen der Hersteller. Einige der Produkte sind (nach ausländischen Standards) zertifiziert. Bitte entnehmen Sie die entsprechenden Informationen den verfügbaren Datenblättern und den Beschrieben. Unsere Lagerstätten verfügen aktuell über keine Bio- /Öko-Zertifizierung oder über andere vergleichbare Zertifikate. Bitte klären Sie mit den für Sie zuständigen Organen ab, ob Sie die Produkte verwenden dürfen.
15. Retouren erfolgen nur nach vorgehender Vereinbarung mit uns. Die uns entstehenden Kosten werden verrechnet
16. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist unser Firmensitz.
17. Die gegebenen Informationen dienen nur zur Erklärung und sind absolut unverbindlich. Baldinger lehnt jegliche Verantwortung ab für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in allen Publikationen, inkl. Internetauftritt.
18. Mit der Bestätigung dieser Vertragsgrundlagen bestätigt der Kunde / Leser auch, unsere Datenschutzerklärung gelesen und akzeptiert zu haben.

Versandkosten Schweiz - Frais d'expédition Suisse	
Normalversand A-Post - <i>envoi normal par courrier A</i> Hefen und Bakterien werden nur von Montag bis Donnerstag versandt, um die Kühlkette möglichst kurz zu unterbrechen. Am Freitag werden sie nur auf besonderen Wunsch versandt, weil am Samstag keine Zustellung von A-Post Paketen erfolgt. <i>Les levures et les bactéries sont envoyées uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Le vendredi l'envoi des bactéries et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.</i>	
≤ 0.5 kg (Briefpost ≤ 2 cm; Warenwert < CHF 25.00 lettre ≤ 2 cm; valeur marchandise < CHF 25.00)	CHF 5.50
≤ 5.0 kg	CHF 12.50
≤ 20.0 kg	CHF 19.00
≤ 30.0 kg	CHF 29.00
> 30.0 kg	CHF 55.00
Camion (EUR Paletten werden getauscht oder verrechnet) - <i>par Camion (les palettes EUR sont à échanger)</i>	
≤ 100 kg	CHF 67.00
> 100 kg	CHF 67.00 - CHF 114.00 / Palette gewichts- und distanzabhängig - <i>selon le poids et la distance</i>
Sonderversand - <i>expédition spéciale</i>	
Gefahrgut- und Expressversand - <i>expédition par exprès et marchandise dangereuse</i>	nach Aufwand - <i>au prix coûtant</i>
Frankolieferung (Normalversand) - <i>livraison franco (envoi normal)</i>	
Camion frei Rampe - <i>par camion au quai du client</i>	≥ CHF 2.500.00 Warenwert - <i>valeur marchandise</i> (Tanks gemäss Angebot - <i>cuves selon offre</i>)
Versandkosten Ausland - Frais d'expédition étranger	
Post oder LKW - <i>par poste ou par camion</i>	ex works, unverpackt - <i>ex works, sans emballage</i>



Nachdruck, auch auszugsweise, verboten - reproduction interdite
© 2019 by Max Baldinger AG, CH-5464 Rümikon

Besuchen Sie unseren Fachmarkt:

MAX BALDINGER AG
 Industrie Unterflüh Nord, alte Bahnhofstrasse 67
 CH-5464 Rümikon"Tel. +41 44 806 80 80, Fax
 +41 44 806 80 85

info@baldinger-brew.ch, www.baldinger-brew.ch



Öffnungszeiten:

Mo bis Do 07.30 - 11.45/13.15 - 16.45 h
 Fr 07.30 - 11.45/13.15 - 16.15 h



Mitglied der KEBA-Einkaufsgesellschaft
 Membre de la société d'achat KEBA

Abholcontainer:

So funktioniert es:

- Sie bestellen im e-shop und klicken "Abholung ausser Bürozeit" an
- Sie erhalten per e-mail einen Zutrittscode für das Zahlenschloss am Abholcontainer, wo die Ware für Sie bereitliegt
- Sie können Ihre Ware rund um die Uhr abholen
- Lieferschein-Doppel unterschreiben
- Türe mit Code schliessen
- fertig



e-shop: 10 % Rabatt!*



Abholpunkt in Zürich-Oerlikon

Baldinger-brew

c/o Brauerei Oerlikon, Schärenmoosstrasse 105, 8050 Zürich. Wir kommen näher zu Ihnen: wir arbeiten eng mit der Brauerei Oerlikon zusammen als neuen Abholpunkt für Sie. Daniel Frei freut sich auf Ihren Besuch! Tel. 079 608 15 06. Oeffnungszeiten: während Rampenverkauf oder nach Vereinbarung.



Niederlassung Welschschweiz:

Baldinger-brew

c/o ELVamac SA, Rte de Préverenges 10, 1026 Denges
 Tel. 021 801 21 77. Wöchentliche Frankolieferung zur kostenfreien Abholung Ihrer Bestellung. Beratung durch:
 Xavier Grivel, Tel. 079 590 26 71



www.baldinger-brew.ch

*gemäss Angabe auf unserer homepage; kann jederzeit ändern / AGB's auf www.baldinger.biz, Rabatte nicht kumulierbar
 *selon notre site internet; sans engagement /conditions de vente sur www.baldinger.biz, non cumulable avec d'autres rabais





Baldinger

brew

CRAFT BEER!



**Die ELVA-Kellerei- und
Brauereimaschinen-Sammlung
in Rümikon**

Unseren Kunden zeigen wir exklusiv die nicht öffentliche, weltweit einzigartige Maschinen-Sammlung in Rümikon! Bitte um tel. Voranmeldung. - www.elva-sammlung.ch