

# CRAFT BEER!



No. 105 - 2019



[www.baldinger-brew.ch](http://www.baldinger-brew.ch)

Matériel, consommable & machines



**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**

*Nous sommes à votre écoute!*



*Entreprise familiale en  
3ème génération.*



**Climatiquement neutre**  
**Impression**  
ClimatePartner.com/10170-1905-3538





10% rabais  
en ligne! \*

**Baldinger**

[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

**Brassez votre propre bière!** page 4

**Malt** 5

**Additifs** 10

**Houblon** 12

**BESTMALZ**  
FOR THE BEST BEER



**Levures, nutriments** 14

**Enzymes** 19

**Bactéries** 19

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

**Kits débutant et kits à bière** 20

**Kits de brassage et kits de malt** 22



**Braumeister 10, 20, 50 litres** 24

**Braumeister 200, 500, 1000 litres** 26

**Moulins à malt** 30

**Cuves de brassage** 31

**Cuves de fermentation/de stockage** 33



**Refroidissement** 42

**Pompes, filtres, adoucisseurs d'eau** 45

**Tuyaux et robinetterie** 50



**Mesurer et vérifier** 56

**Accessoires et outils** 61

**Hygiène** 64



**Kegs et accessoires** 68

**Robinetts à bière** 74

**Pompes à bière** 75



**Bouteilles et porte-bouteilles** 76

**Nettoyer les bouteilles** 78

**Remplir les bouteilles** 79

**Fermer les bouteilles** 83

**Etiqueter les bouteilles** 85

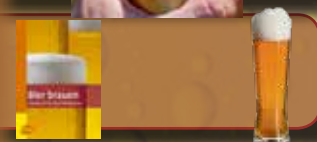


**Canettes et accessoires** 87



**Verres et accessoires** 89

**Livres techniques** 90



**Info, conditions générales** 92

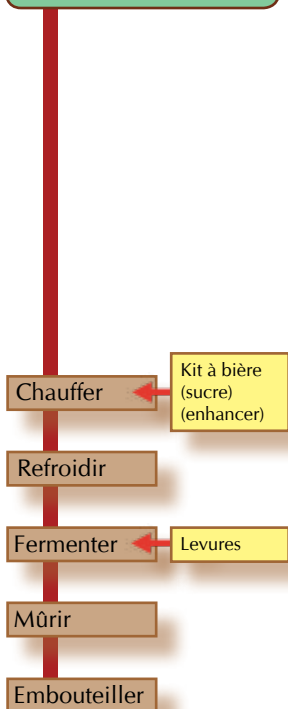


# Le brassage en un coup d'œil!



Nos produits vous facilitent votre travail. Cette page vous présente les différentes techniques de brassage domestique et artisanal.

## Débutant



### Equipement

- Kit débutant Basic (p. 21) ou
- Kit débutant de Luxe (p.21)
- Bouteilles et Remplisseuses (p. 77)

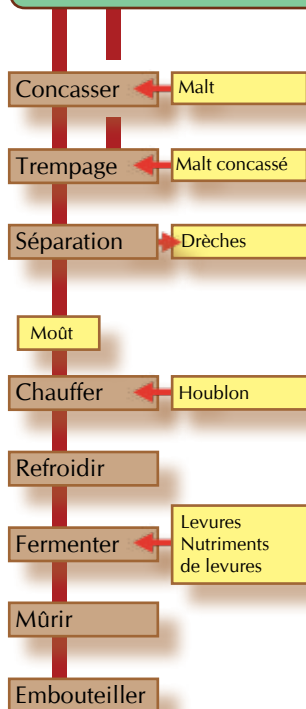


### Matières premières

- Kit à bière (p. 21) (houblonné; levures incl.)
- (Sucre; p. 11)



## Amateur



### Equipement

- Moulin à malt (p. 30)
- Braumeister 20 litres (p. 24) ou
- Braumeister 50 litres (p. 24)

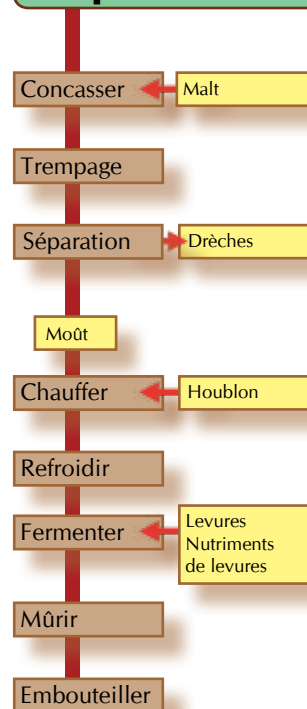


### Matières premières

- Malt non concassé (p. 5) ou
- Malt concassé (p. 5)
- Levures sèches (p. 14)
- Nutriments p.levures (p.18)
- Houblon en pellets (p. 12)
- év. additifs (p. 10)



## Expert



### Equipement

- Moulin à malt (page 30)
- Braumeister 200 litres (p.26) ou
- Braumeister 500 litres (p.26)
- Braumeister 1000 litres (p.26)



### Matières premières

- Malt non concassé (p. 5) ou
- Malt concassé (p. 5)
- Levures sèches (p. 14)
- Nutriments p.levures (p.18)
- Houblon en pellets (p.12)
- év. additifs (p. 10)



## Malt

Amateur

Expert

Nous proposons une large gamme de malt de la marque réputée BESTMALZ ! Tous les malts d'orge sont à base d'orges les plus fins à 2 rangs et maltés par des experts allemands selon des normes de qualité fixes.

Sur demande nous offrons du malt broyé juste avant la livraison afin d'éviter des pertes de qualité. Stockez le malt dans un local frais et sec. Demandez votre offre pour des quantités importantes.



## BESTMALZ

FOR THE BEST BEER

### Brasser en 10 étapes à l'aide de malt et des kits de malt:

#### 1. Le concassage du malt

Concasser n'est pas moudre. Le grain doit seulement être cassé et l'enveloppe autour du grain (la glume) doit rester intacte. Contrôlez au début le réglage du moulin. Ceci est important pour la filtration après le brassage. Remplissez déjà votre cuve de brassage avec l'eau d'empâtage.

#### 2. L'empâtage

Les grains du malt contiennent des amidons qu'on transformera en sucres simples. Ce processus est aussi appelé l'empâtage. Les grains concassés sont légèrement chauffés afin que les enzymes transforment l'amidon en sucre.

#### 3. Filtrer et laver

L'amidon est maintenant transformé en sucre. Ce sucre doit être dissout dans l'eau et séparé des matières solides. Utilisez un seau de filtration pour ceci. Nous allons utiliser une eau de rinçage de 78 °C pour dissoudre le sucre et rincer le grain. Versez un peu de cette eau sur la pâte. Prenez bien le temps pour dissoudre le sucre dans l'eau en rincez ensuite, avec le reste d'eau, le mélange de sucre, du seau de filtration.

#### 4. La cuisson

Le liquide obtenu, le moût, deviendra stérile après l'avoir bouilli. Suivant la recette, vous devez ajouter le houblon et éventuellement des épices au moments précisés. Agitez régulièrement le moût afin d'extraire le plus possible les goûts et d'arômes. Coupez le feu après la cuisson. Vous allez vite vous apercevoir que des nuages se forment dans le moût. Ce sont des albumines qui précipitent.

#### 5. Refroidissement du moût

Pour transformer notre moût en bière, nous devons le faire fermenter. Une levure fonctionne uniquement à température ambiante. Le mout doit donc être refroidi avant de pouvoir y ajouter la levure. Il est très important de refroidir le moût le plus vite possible afin d'éviter toute infection. Refroidir se fait à l'aide du refroidisseur à moût Brewferm. Celui-ci portera le mout bouillant à 25 °C en un minimum de temps. Mesurez maintenant la densité.

#### 6. Préparer un levain

Selon le type de bière à obtenir, vous avez besoin d'une levure précise. Si vous utilisez une levure sèche, vous devez faire un pied de cuve. Cuisez un mélange de sucre pendant 15 minutes. Une fois ce mélange refroidi jusqu'à 25 °C, vous ajoutez la levure sèche. Couvrez et mettez à température ambiante. La fermentation commencera après quelques heures.

#### 7. Ajouter la levure et la fermentation

Une fois le moût transvasé, vous pouvez ajouter le levain. Agitez fermement et fermez le fût avec le couvercle. Remplissez le barboteur d'eau et placez-le sur le couvercle du fût. Si tout se passe bien, la fermentation démarrera en quelques heures.

#### 8. Contrôle de la fermentation

Contrôlez attentivement la fermentation. Remesurez la densité quand la fermentation diminue. Si la densité se trouve entre 1020 et 1025, vous retransvasez votre bière et la laissez fermenter dans le fut. Laissez reposer pendant une dizaine de jours et remesurez la densité. Si la densité finale a été atteinte, vous pouvez mettre la bière en bouteilles.

#### 9. Mise en bouteille

Nettoyez les bouteilles et les capsules. Transvasez la bière dans la cuve nettoyée en laissant le sédiment dans le fût de fermentation. Dissolvez la quantité de sucre indiquée (en grammes par litre de bière, voir schéma de brassage) pour la refermentation dans une petite quantité d'eau bouillie et refroidie et ajoutez à votre bière. Pendant la première semaine, mettez les bouteilles dans un endroit chaud (plus de 20 °C) et puis dans une cave ou un autre endroit frais afin que la bière puisse continuer à mûrir.

#### 10. Dégustation

Maintenant le plus important: la dégustation de votre bière. N'oubliez pas de noter le processus de brassage et l'évaluation de la bière. Ceci vous permettra de refaire votre bière.

A votre santé!

#### EBC:

L'unité EBC permet de définir l'intensité de couleur d'une bière en Europe. La méthode a été établie par la European Brewery Convention: elle définit la quantité de lumière absorbée par un moût.

Ce malt est destiné uniquement à la préparation de bière à cause de son importation au taux réduit.

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	Bière 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



## Malts de base

Ces malts d'orge sont utilisés comme malt de base jusqu'à 50 EBC et jusqu'à 100 %.



### BEST Pilsener EBC 3 - 5

BESTMALZ

Donne à la bière un goût frais et de la rondeur. Pour toutes les bières légères. Excellente base pour presque toutes les bières de spécialité. Niveaux modérés de protéines, teneurs élevées en extrait, couleurs vives et une forte activité enzymatique. Excellente aptitude à la transformation dans toutes les étapes du process. **Utilisation:** malt de base pour toutes les bières. Idéal pour Premium Pilsener, Bière Export, la Kölsch, Lager, Helles, Märzen et bières légères.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.401.01	BEST Pilsener		1 kg	1.30
81.401.02	BEST Pilsener, concassé		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 Heidelberg EBC 2 - 3

BESTMALZ

Pour toutes les bières particulièrement claires et brillantes. Traitement comme un malt Pilsner. Donne à la bière fraîcheur et rondeur. Le malt est riche en enzymes. Niveaux modérés de protéines, teneurs élevées en extrait. Excellente aptitude à la transformation. **Utilisation:** malt de base pour toutes les bières légères. Convient bien pour Premium Pilsener, Kölsch, Pilsner, Märzen et légers bières.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.402.01	BEST Heidelberg		1 kg	1.30
81.402.02	BEST Heidelberg, concassé		1 kg	1.45
81.402.25	BEST Heidelberg		25 kg	1.15

### BEST Vienne EBC 7 - 9

BESTMALZ

Améliore la couleur de la bière dorée et donne un goût corsé agréable. Ce malt est issu d'orge brassicole sélectionné. Facile à transformer grâce à la teneur en enzymes, aptitude à produire une belle mousse.

**Utilisation:** idéale pour bière export, Märzen

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.403.01	BEST Vienne		1 kg	1.30
81.403.02	BEST Vienne, concassé		1 kg	1.45
81.403.25	BEST Vienne		25 kg	1.15

® - marques déposées de Bestmalz

### BEST Pale Ale EBC 5.5 - 7.5

BESTMALZ

Améliore la brillance et les reflets dorés de la bière et donne un goût corsé agréable. Meilleur compromis pour de nombreuses variantes des Pale Ales Anglo-Saxonnes.

**Applications:** idéal pour Pale Ale, Kölsch et Pilsener.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.404.01	BEST Pale Ale		1 kg	1.25
81.404.02	BEST Pale Ale, concassé		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 Munich Type I EBC 11 - 20

BESTMALZ

Intensifie la couleur de la bière et souligne l'arôme malté des bières brune d'une manière agréable. Ce malt est produit par une malterie spécialisée dans les meilleures orges de brasserie, de sorte que les propriétés souhaitées soient très hautes. Bonne aptitude à la transformation même avec un dosage élevé.

**Utilisation:** malt de base pour toutes les bières. Idéal pour bière de printemps (Märzen), la bière Oktoberfest, Bock, Stout, Alès, Stout et bières blanches.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.405.01	BEST Munich I		1 kg	1.30
81.405.02	BEST Munich I concassé		1 kg	1.50
81.405.25	BEST Munich I		25 kg	1.25
81.405.75	BEST Munich I BIO (Ecocert)		25 kg	2.55

### BEST Munich Type II EBC 21 - 35

BESTMALZ

Intensifie la couleur de la bière et souligne l'arôme malté des bières brune d'une manière agréable.

Ce malt est produit par une malterie spécialisée dans les meilleures orges de brasserie, de sorte que les propriétés souhaitées soient très hautes. Bonne aptitude à la transformation même avec un dosage élevé. **Utilisation:** malt de base pour toutes les bières. Idéal pour bière de printemps (Märzen), la bière Oktoberfest, Bock, Stout, Alès, Stout.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	quantité	prix CHF/1
81.406.01	BEST Munich II		1 kg	1.40
81.406.02	BEST Munich II, concassé		1 kg	1.55
81.406.25	BEST Munich II		25 kg	1.20

## Pouvoir diastasique

Indique la capacité du malt à transformer de manière enzymatique l'amidon en sucres fermentescibles et infementescibles.

On produit un malt présentant un pouvoir diastasique élevé au départ de variétés d'orge à deux rangs présentant une teneur en azote d'1,75 à 2,10 % (10,9 - 13 % de protéines). Les variétés d'orge sont sélectionnées en fonction de leur pouvoir diastasique inhérent élevé durant le maltage. L'orge est trempée pour atteindre un taux d'humidité de 46 à 48 % et est ensuite mise à germer durant six jours à une température ambiante de 14 à 16 °C.

Le touraillage s'effectue à faibles températures, avec une température initiale de 45 °C, pour atteindre 55 °C à la fin du cycle. Ces faibles températures permettent d'éviter que les enzymes P-amylase et β-amylase - qui se forment durant la première phase du processus de maltage - ne soient décomposées. Le malt produit convient pour une utilisation dans la préparation du whisky de grain ou de l'extrait de malt. Lors de la distillation des grains, on ajoute généralement 10 % de malt au blé ou au maïs afin de décomposer la matrice d'amidon de ces ingrédients non maltés et de produire un moût de malt fermentescible.

Source: Brouwland

## Malt de froment

### BEST Froment blond EBC 3.5 - 6 BESTMALZ

Souligne la fraîcheur effervescente et le goût typique de la bière de blé de haute fermentation. Convient pour assembler avec les meilleurs malts caramélisés pour donner à la bière une note caramélisée. Elle est issue de blé de haute qualité brassicole. Méthode de production optimisée pour garantir la meilleure facilité d'élaboration.

**Utilisation:** malt de base pour toutes les bières de blé. très bien adapté aux bières, Kölsch, Ale, bières à teneur réduite en alcool et les bières sans alcool.

**Utilisation:**  
≤ 60 %

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.501.01	BEST froment blond	1 kg	1.15
81.501.02	BEST froment blond, concassé	1 kg	1.35
81.501.25	BEST froment blond	25 kg	1.10
81.501.75	BEST froment blond BIO (Ecocert)	25 kg	2.30

Malt de base pour toutes les bières de froment. Le malt de froment blond est utilisé en plus petites quantités pour obtenir la 'touche de pain'.



### BEST Froment foncé EBC 16 - 20 BESTMALZ

Souligne la fraîcheur effervescente et le goût typique de la bière de blé de haute fermentation. En outre, aide à intensifier le goût maltée corsé et la couleur de la bière. Combiné avec les meilleurs malts caramélisés donne à la bière une note caramélisée. Très bonne solution. Riche en couleur et arômes.

**Utilisation:** malt de base pour toutes les bières de blé foncée. Idéal pour des bières, ale, teneur réduite en alcool et les bières sans alcool.

**Utilisation:**  
≤ 60 %

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.502.01	BEST froment foncé	1 kg	1.20
81.502.02	BEST froment foncé, concassé	1 kg	1.45
81.502.25	BEST froment foncé	25 kg	1.15

## Craft Malt

### BEST Red X® EBC 28 - 32 BESTMALZ

Le Red X est un synonyme pour bières rouges. Utilisez: 100 % pour bières rouges ou en mélange ( max. 20 % du Red X) avec autre types de malt. Particulièrement utilisé dans les Brown Ales, Brune des Flandres, bières Bock, Scottish Ales... Pour un arôme malté prononcé et une couleur rouge.

**Utilisation:**  
≤ 20 %

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.555.01	BEST Red X®	1 kg	1.55
81.555.02	Best RED X®, concassé	1 kg	1.65
81.555.25	BEST Red X®	25 kg	1.30

Le malt pour ajouter une couleur rousse à votre bière



## Le processus de maltage

L'orge est l'ingrédient de base pour la fabrication de la bière. Différentes variétés de cette céréale ont été développées spécialement pour la production de bière. L'orge ne peut toutefois pas être utilisée directement pour la fabrication de la bière. Elle doit d'abord être transformée en malt.

Le maltage s'effectue en trois étapes :

- Le trempage de l'orge
- La germination de l'orge
- Le séchage (ou touraillage) de l'orge.

L'orge est dans un premier temps trempée dans de l'eau afin que l'humidité stimule la germination. La germination peut prendre plusieurs jours. Le taux d'humidité comme la température devront être contrôlés strictement. Durant la germination, plusieurs substances se développent dans le grain d'orge, il s'agit des enzymes. Dans les conditions adaptées, celles-ci convertissent l'amidon du grain d'orge en sucre.

Durant le processus de fermentation, ce sucre peut à son tour être transformé en alcool par la levure. Après la germination, l'orge est séchée. Ce séchage est réalisé en portant les grains à une température élevée ou plus faible en fonction du résultat souhaité.

L'orge pourra être simplement séchée ou légèrement grillée. Après cette opération, le malt change de couleur (on le trouve dans toutes les nuances intermédiaires entre le jaune et le brun). Selon que le brasseur voudra fabriquer une bière brune ou blonde, il optera pour l'un ou l'autre type de malt. Le brasseur amateur ne doit pas se charger du maltage. La plupart des recettes et procédés reposent sur de l'extrait de malt fabriqué par les malteries et vendu sous la forme d'un sirop fortement concentré, conditionné en boîte de conserve. D'autres recettes plus compliquées sont à base de malt et non pas d'extrait. Pour les débutants, il est toutefois recommandé de commencer avec un kit Extrait de malt.

Source: « Comment faire de la bonne bière chez soi » de Jean-François Simard.



## Malt Torréfié

Ces malts d'une couleur foncée sont utilisés pour brasser des bières noires comme la stout, des bières d'abbaye foncées,... En fonction de la dose utilisée, ce malt donnera à votre bière un goût de noisette à torréfié.



### BEST Special X® EBC 300 - 400

BESTMALZ

Pour une saveur maltée-douce intense qui rappelle les raisins secs et les fruits secs. La bière prend une teinte orange plus ou moins foncée (selon la quantité) ainsi qu'une richesse aromatique harmonieuse. Absence de notes grillées amères et donne également des bières très foncées qui restent douces, sans composantes astringentes. En outre, habituellement donne une saveur douce avec d'agréables composantes aromatiques. Exceptionnel type de malt à la base des meilleurs orge brassicole à deux rangs de printemps. **Utilisez:** pour les bières ambrées, les bières brunes, Altbier "Bock", la bière brune, bières belges telles que Abbey- et les bières trapapistes, bières anglaises telles que bières Ambre, bières foncées, porter, de stout et malterie.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 20 %	quantité	prix CHF/1
81.556.01	BEST Special X®		1 kg	1.80
81.556.02	BEST Special X® concassé		1 kg	2.00
81.556.25	BEST Special X®		25 kg	1.60



## Malt spécial

L'utilisation de malts spéciaux permet de créer des bières particulières en ce qui concerne le corps et le goût. Essayez-le!



### BEST Malt acidifié EBC 3 - 7

BESTMALZ

Change le pH du moût. Cela améliore l'activité enzymatique de la purée, le rendement et la stabilité. Les couleurs sont plus vives et une saveur bien équilibrée de la bière est obtenue. BEST malt acidifié est produit selon le « loi de pureté » par un deuxième processus de trempage du malt acidulé suivi par un séchage. **Utilisation:** afin d'influencer le pH dans toutes les bières.

No. d'art.	article	Utilisation ≤ 5 %	qté	prix CHF/1
81.654.01	BEST Malt acidifié		1 kg	2.35
81.654.02	BEST Malt acidifié concassé		1 kg	2.70
81.654.25	BEST Malt acidifié		25 kg	2.10
81.654.75	BEST Malt acidifié BIO Ecocert		25 kg	3.30

### BEST Rauchmalz EBC 3 - 8

BESTMALZ

Donne à la bière une saveur fumée typique (similaire à jambon fumé). Selon la quantité, on obtient un goût plus ou moins intense de bois de hêtre ou de whisky. Très facile à traiter grâce à une force enzymatique élevée. Il peut également être utilisé pour des distillats.

**Utilisation:** malt de base pour toutes les bières avec note fumée. Convient pour des bières Export, les bières de blé, porter, Bock et distillats (par exemple whisky).

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 100 %	qté	prix CHF/1
81.651.01	BEST Rauchmalz		1 kg	2.25
81.651.02	BEST Rauchmalz concassé		1 kg	2.55
81.651.25	BEST Rauchmalz		25 kg	2.05

### BEST Röstmalz Extra EBC 1300 - 1500

BESTMALZ

Donne à la bière une profondeur et encore plus de couleur. Subtiles nuances de chocolat, de noix ou des arômes de café - le tout dans le contexte de la Reinheitsgebot. La mousse reste inchangée. Le malt est produit en utilisant des malts vert/frais ou des malt séché au four par un processus de torréfaction intense. **Utilisation :** Pour toutes les bières dont il faut intensifier la couleur. Idéal pour Alt, la bière brune, porter, Stout et Bock.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 5 %	quantité	prix CHF/1
81.558.01	BEST Röstmalz Extra		1 kg	2.05
81.558.02	BEST Röstmalz Extra concassé		1 kg	2.30
81.558.25	BEST Röstmalz Extra		25 kg	1.80

### BEST Röstmalz Chocolate EBC 800 - 1000

BESTMALZ

Donne à la bière une profondeur supérieure et une intensification de la couleur et complétée en fonction des proportions par des nuances subtiles de Chocolats-, de noix ou des saveurs de café - le tout dans le contexte de la Reinheitsgebot. La mousse reste inchangée. Ce malt est fabriqué à partir de malt vert ou séché au four dans un processus de torréfaction douce. Les saveurs amères sont largement évités. **Utilisation :** Pour intensifier la couleur; idéal pour Altbier, la bière brune, porter, Stout, Bock.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 10 %	quantité	prix CHF/1
81.557.01	BEST Röstmalz Chocolate		1 kg	1.95
81.557.02	BEST Röstmalz Choc concassé		1 kg	2.20
81.557.25	BEST Röstmalz Chocolate		25 kg	1.75

### BEST Melanoidin EBC 60 - 80

BESTMALZ

Contient de nombreuses dextrines et donne à la bière une saveur intense, la sensation en bouche est augmentée. Un maltage intense favorise la formation de produits métaboliques à faible poids moléculaire comme base pour les mélanoïdine colorantes et aromatiques. Ceci peut également augmenter la durée de conservation de la bière. La production gardant les enzymes permet un dosage élevé. **Utilisation:** idéal pour les Altbier, Märzen, Entrepôt, bières ambrées, bières Bock, et Stout.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 50 %	qté	prix CHF/1
81.655.01	BEST Melanoidin		1 kg	1.45
81.655.02	BEST Melanoidin concassé		1 kg	1.65
81.655.25	BEST Melanoidin		25 kg	1.25

### BEST Spitzmalz EBC 2 - 3

BESTMALZ

L'orge prémaltée comporte beaucoup de protéines de masse moléculaire élevée pour composer les types de malt plus dissous.

**Utilisation:** afin d'optimiser la mousse.

No. d'art.	article	Utilisation: ≤ 15 %	qté	prix CHF/1
81.653.25	BEST Spitzmalz		25 kg	1.30





Ce sont malts dont les grains sont partiellement caramélisés. Souvent utilisés pour augmenter le corps et le goût de la bière et pour améliorer la stabilité de la mousse. Les malts caramélisés de BEST à base d'orge d'été à deux rangs sont le résultat d'un procédé sophistiqué y compris la torréfaction avec ménagement. Ces malts au goût typique et fort facilitent le brassage.

## BEST Caramel Pils EBC 3 - 7

BESTMALZ

Pour optimiser les propriétés de la mousse et de la bouche de la bière, sans changer la couleur. Les caractéristiques sont similaires à celle de BEST Pilsner malt.

**Utilisation:** idéal pour les Pilsener, Camp, Kölsch, Export et les bières à taux d'alcool réduit.

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.602.01	BEST Caramel Pils	1 kg	1.40
81.602.02	BEST Caramel Pils BIO (Ecocert)	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

Renforce la typicité "caramel" des malt brassicoles. La bière obtient une couleur plus foncée et la stabilité de la mousse est augmentée. En outre, le caractère corsé de la bière est renforcée. **Utilisation:** Helles, Märzen, les bières de blé, bières à taux d'alcool réduit, bières sans alcool et autres bières brunes.

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	prix CHF/1
81.601.01	BEST Caramel Hell	1 kg	1.45
81.601.02	BEST Caramel Hell concassé	1 kg	1.60
81.601.25	BEST Caramel Hell	25 kg	1.30

## BEST Caramel Aroma EBC 40 - 60

BESTMALZ

Apporte dans une large mesure des arômes caramélisés, et la couleur intensifiée, la plénitude est augmentée. Grâce à un mode de production qui traite les enzymes avec ménagement, même des quantités élevées de produit sont facilement transformables. **Application:** pour les bières claires et sombres, les bières de blé, bières foncées, porter, stout, Bock et plusieurs autres.

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	prix CHF/1
81.603.01	BEST Caramel Aroma	1 kg	1.40
81.603.02	BEST Caramel Aroma concassé	1 kg	1.60
81.603.25	BEST Caramel Aroma	25 kg	1.25

## Qu'est-ce que c'est la germination du malt ?

### Germination sur aire

Les graines sont stockées dans une pièce d'environ 3 m de haut au sol poreux. Les graines sont ensuite étalées en couches de 26 à 76 cm. À une température de 17 °C maximum, les graines macérées commencent à germer, ce qui déclenche l'activité enzymatique du malt. Deux fois par jour, le malt est retourné à l'aide d'une pelle à malt et la ventilation est maintenue constamment. Ce processus dure environ 7 à 10 jours. Les conditions environnementales ainsi que les conditions de traitement du malt germé sur aire sont très différentes des techniques de maltage modernes. Le résultat est un malt moins modifié au goût complexe et unique.

### Maltage en tambour :

Ici, la germination des grains trempés s'opère dans un tambour en rotation à une température constante de 17 °C. L'on obtient ainsi un résultat nettement plus constant avec un malt davantage modifié. Mais vu son coût élevé, cette méthode est rarement utilisée.

### Maltage en cases :

Avec ce procédé, les grains sont disposés dans de larges cases (de grands bacs en acier inoxydable d'1 m de haut et d'une surface pouvant atteindre 400 m²). Le malt reçoit le même traitement que le malt germé sur aire mais il est remué de manière totalement mécanique. Les conditions environnementales sont par ailleurs totalement contrôlées, ce qui donne une meilleure transformation du malt qu'avec la germination sur aire.

## Malt caramel

### BEST Caramel München I EBC 80 - 100

Renforce la note caramel typique des malt brassicoles. La bière obtient une couleur nettement plus sombre et les arômes maltés sont plus intenses.

En outre, la stabilité de la mousse augmente. Ce type de malt renforce l'arome caramel typique de la bière. Ceci garantit une bonne finition.

**Utilisation:** idéalement adapté pour les bières Export, Märzen, les bières de blé, Bock et beaucoup d'autres.

BESTMALZ

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	prix CHF/1
81.616.01	BEST Caramel München I	1 kg	1.55
81.616.02	BEST Caramel München I, concassé	1 kg	1.70
81.616.25	BEST Caramel München I	25 kg	1.35

### BEST Caramel München II EBC 110 - 130

Renforce la note caramel typique des malt brassicoles. La bière obtient une couleur nettement plus sombre et les arômes maltés sont plus intenses.

En outre, la stabilité de la mousse augmente.

**Utilisation:** idéal pour les Märzen, les bières de blé, Bock, bières ambrées et autres.

BESTMALZ

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	prix CHF/1
81.616.51	BEST Caramel München II	1 kg	1.55
81.616.52	BEST Caramel München II, concassé	1 kg	1.65
81.616.50	BEST Caramel München II	25 kg	1.35
81.616.85	BEST Caramel München II BIO (Ecocert)	25 kg	3.05

### BEST Caramel München III EBC 130 - 200

Renforce encore plus la note caramel typique des malts brassicoles. La bière obtient une couleur nettement plus sombre et les arômes maltés sont encore plus intenses.

En outre, la stabilité de la mousse est augmentée. Grâce au processus de maltage adapté, le potentiel enzymatique se conserve. Ceci garantit une bonne finition. **Utilisation:** idéalement adapté pour les bières Export, Märzen, les bières de blé, Bock et beaucoup d'autres.

BESTMALZ

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	pr CHF/1
81.617.01	BEST Caramel München III	1 kg	1.50
81.61702	BEST Caramel München III, conc.	1 kg	1.70
81.617.25	BEST Caramel München III	25 kg	1.35

### BEST Caramel Amber EBC 60 - 80

BESTMALZ

Renforce la note caramel typique des malt brassicoles. La bière obtient une couleur nettement plus sombre et les arômes maltés sont plus intenses. En outre, la stabilité de la mousse augmente. **Utilisation:** idéal pour les Märzen, les bières de blé, Bock, bières ambrées et autres.

Utilisation:

≤ 50 %

No. d'art.	article	qté	prix CHF/1
81.604.01	BEST Caramel Amber	1 kg	1.35
81.604.02	BEST Caramel Amber, concassé	1 kg	1.55
81.604.25	BEST Caramel Amber	25 kg	1.25



## Additifs pour le brassage

### Orge et Flocons

#### Flocons d'orge

Augmentent le corps et améliorent la mousse. Donnent à la bière un goût de grain épicé.

No. d'art.

81.701 disponible sur demande, prix selon site internet



#### Flocons de maïs

Donnent une couleur plus claire que le malt pils. Le résultat donne des bières plus sèches dont le caractère houblonné s'exprime plus. Jusqu'à 40 % pour le brassage des bières 'light'.

No. d'art.

81.703 disponible sur demande, prix selon site internet



#### Flocons d'avoine

Augmentent le corps et la mousse. Utilisés dans les bières blanches.

No. d'art.

81.702 disponible sur demande, prix selon site internet



#### Flocons de froment

Souvent utilisés dans les bières blanches, Lambics, Grands Crus,... Pour un goût plus profond et pour réhausser la mousse. Utilisation jusqu'à 20 à 40 % sans inconvénients importants. Avec des pourcentages plus élevés, le drainage/la filtration des drêches sera très difficile. Du son additionnel doit être éventuellement ajouté pour éviter le colmatage du filtre.

No. d'art.

81.704 disponible sur demande, prix selon site internet



#### Flocons de riz

Ces flocons contiennent moins d'albumines. Les ajouter donnera une bière plus sèche dont le caractère houblonné s'exprimera plus. Particulièrement utilisés dans des bières type Sapiro, Budweiser et Heineken.

No. d'art.

81.705 disponible sur demande, prix selon site internet



### Arômes végétaux

#### Arômes végétaux

No. d'art.	article	prix CHF/1
81.775.01	Graines de coriandre, 100 g	3.50
81.775.10	Graines de coriandre, 1 kg	19.90
81.776.01	Fruits de cardamome, 100 g	13.40
81.776.10	Fruits de cardamome, 1 kg	88.30
81.777.01	Ecorce d'orange douce, 100 g	5.20
81.777.10	Ecorce d'orange couce, 1 kg	21.70
81.778.10	Ecorce d'orange amère, 1 kg	23.60



Beaucoup de bières belges contiennent des herbes aromatiques pour garantir leur arôme et goût si spécifique.

Les **graines de coriandre** apporte à la bière une acidité fraîche et épicée.

Les bières à léger goût de café, chocolat ou saveurs grillées, mais aussi des bières plus légères, comme bières trappistes belges, gagnent du caractère à la **cardamome**.

**Ecorce d'oranges**: donne à la bière une saveur d'orange agréable, dans la variante «amère» elles soulignent le caractère frais et acidulé.



### Autres additifs

#### KiGel® Clear



Gel de silice pur améliorant la stabilité à froid de la bière.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.460.15	KiGel® Clear, 15 kg	5.70



#### BrauSol P



est un sol de silice particulièrement chargé électriquement aux conditions de pH de la bière. Le trouble protéique est rapidement et efficacement éliminé

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.461.10	BrauSol P, 10 kg	5.40/kg



#### Polyclar® V



E 1202; PVPP : Polymère pulvérulent qui absorbe une partie des composés phénoliques et des substances responsables de l'amertume. But du traitement: Suppression des défauts de goût dus à des tanins désagréables, éclaircissement de la boisson, ce qui rend la robe plus pâle; prévention et traitement de l'oxydation ou du vieillissement prémature. Dosage max. selon le OFSP.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.430.01	Polyclar® V, 1 kg	50.40
69.430.10	Polyclar® V, 10 kg	43.30/kg



® = marques déposées de Erbslöh Geisenheim AG

## Caramel liquide



E150. Colorant naturel à base de glucose. Pour colorer la bière, des liqueurs etc. Qualité 106; env. 23.000 EBC.

No. d'art.	article	prix 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



## Sulfate de magnésie

Sel de brassage (epsom salt) pour le traitement de l'eau. Baisse quelque peu la valeur pH du brassin. L'adjonction de 1 g à 10 litres augmente les sels à raison de 39 ppm de sulfate et de 10 ppm de magnésium et amplifie la dureté de 41 ppm.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.704.01	Sulfate magnésium, 100 g	2.10



## Sucre candi blanc morceaux

Le sucre candi original comme utilisé par beaucoup de brasseries de bières spéciales belges. Donne un goût inimitable à votre bière. Egalement très apte pour ajouter à des vins, liqueurs, pâtisserie ou pour faire votre sirop de sureau.

No. d'art.	article	prix CHF/1
81.771.06	Sucre candi blanc, 600 g	4.60



## Brew-Body

A base de malto-dextrines. Augmente le corps des bières et vins et retient plus longtemps la mousse.

Dosage : 25 g / l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.706.05	Brew-Body 500 g	5.70



## Glucose



(Glucose en poudre = dextrose); qualité alimentaire. Pouvoir édulcorant 0.6 env.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.675.01	1 kg = 1 paquet	7.00/kg
69.675.05	5 kg = 1 paquet	5.00/kg
69.675.25	25 kg = 1 sac/	3.00/kg



## Acide ascorbique



E 300; Vitamin C. Produit anti-oxidant pour moût et bière. Dosage : 0,5 g/10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.601.90	Acide ascorbique 20 g	1.80
69.601.01	Acide ascorbique, 1 kg	17.90



## Acide lactique 80 %



E 270. Liquide. Pour acidifier les moûts de bière. Réduction du pH jusqu'à 5.2.

Dosage: 12,5 ml sur 10 l augmentent la teneur en acide par 1 g/l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.674.91	Acide lactique 80 %, 250 ml	3.60
69.674.01	Acide lactique 80 %, 1 l	6.10



## Chlorure de calcium 33 %

E 509. Apte pour l'alimentation. Contient 33 % de chlorure de calcium, un sel de brassage qui est utilisé régulièrement par les brasseries commerciales. Les chlorides donnent aux bières une rondeur en bouche et un goût plus doux. Le calcium aide à la précipitation des protéines et à la stabilisation du goût de la bière. La quantité maximale de chlorides est de 200 mg/litre de bière.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.703.01	chlorure de calcium 33 %, 100 ml	3.20
69.703.90	chlorure de calcium 33 %, 1000 ml	8.00



gut zu wissen - bon à savoir

### A respecter lors de l'utilisation de produits



chimiques:



Dès 2010 (substances) et le 1.6.2015 (mélanges), les produits chimiques seront marqués dans le monde entier par les symboles SGH. Ils seront accompagnés par une mention d'avertissement et les phrases H (ex phrases R) et phrases P (ex phrases S). Plus d'informations sur le site Internet: [www.bsg.admin.ch/ghs](http://www.bsg.admin.ch/ghs).

Les produits de nettoyage peuvent être dangereux. Seules des personnes formées sont autorisées à leur utilisation. Utilisation des produits uniquement selon le mode d'emploi. Demandez nos conseils.

ADR = substances dangereuses: observer les symboles et phrases H/P (ex R/S).

Les articles chimiques sont produits avec soin. En raison de différentes influences, nous ne pouvons pas donner de garantie.

**Conservation:** stockage: sans indication 6 mois dans l'emballage d'origine, bien fermé; à garder en lieu frais et sec, ne pas exposer au soleil

**Prix :** CHF par bouteille/paquet



Danger / attention peut exploser



Danger / attention peut s'enflammer



Danger / attention peut provoquer un incendie



Attention gaz comprimés



Danger / attention corrosif/lésions oculaires



Danger intoxication/mort



Attention peut être irritant



Danger / attention effets sur la santé



Attention toxique pr organismes aquatiques



## Houblon



Amateur

Expert

### Houblon en pellets P90

Ceci sont des cônes de houblon débarrassés des tiges, moulus et comprimés en bâtonnets. Utilisez environ 10 % de moins par rapport aux cônes avec un degré alpha équivalent. Le houblon en pellets se conserve plus longtemps et est souvent disponible plus longtemps dans la saison. Le taux d'acidité alpha est mentionné sur chaque emballage. Les pellets P90 sont fabriqués à base de cônes nettoyés et séchés à env. 8 % d'humidité. Ensuite moulus et extrudés en forme de pellets. Partant de 100 kg cônes on gagne 90 kg env. de pellets P90; c'est l'origine du nom „P90“.



### Houblon aromatique

#### Hallertau Hersbrucker

Houblon aromatique le plus souvent utilisé en Allemagne aux arômes fantastiques et épicés. Est cultivé dans la région de houblon la plus importante de l'Europe, la région de Munich et Nuremberg. Bonne résistance aux maladies. Taux acides alpha : 3,0 à 5,5 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.801.01	Hallertau Hersbrucker	1 g	0.10
81.801	Hallertau Hersbrucker	1 kg	32.90

#### Hallertau Mittelfrüh

La variété la plus noble d'Allemagne ayant un arôme très délicat et légèrement épicé. Cette variété est souvent utilisée dans des bières qui exigent une délicatesse bien spécifique (pils et bières lager). Taux acides alpha : 3,5 à 5,5 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.802.01	Hallertau Mittelfrüh	1 g	0.06
81.802	Hallertau Mittelfrüh	1 kg	40.50

#### Tettnanger

Houblon aromatique allemand très noble, souvent utilisé dans les bières à fermentation basse. Avec un arôme doux et épicé et au goût fin et délicat. Peu de champs de houblon, qui fait qu'il est plus cher lors de récoltes limitées. Taux acides alpha : 3,5 à 6,0%.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.803.01	Tettnanger	1 g	0.08
81.803	Tettnanger	1 kg	51.30

#### IBU:

International Bitterness Unit (IBU), anciennement EBU (European Bitterness Unit), c'est l'unité définie par la European Brewery Convention (EBC) pour définir l'amertume constatée de la bière à la suite du dosage de houblon. Echelle de 0 à 120.

#### Valeurs typiques:

Pils: 30 à 45  
 Bière belge: 11 à 23  
 Ale blonde: 15 à 30  
 Märzen/Oktobertfest: 18 à 25  
 Bitter anglais: 20 à 35  
 Porter: 20 à 40  
 Ale brune: 15 à 25  
 India Pale Ale: ≥ 40  
 Irish Stout: 25 à 60  
 Source: Wikipedia

#### Fuggles

Houblon aromatique anglais au caractère doux et épicé. Souvent utilisé dans les ales et stouts. Excellent pour le dry-hopping des IPA et bitter. Cet houblon solide représente toutes les particularités de goûts, arômes et amertumes pour des ales. Comparable au Styrian Goldings slovène. Taux acides alpha : 4,0 à 6,5 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.822.01	Fuggles	1 g	0.08
81.822	Fuggles	1 kg	51.00

#### East Kent Goldings

Ce houblon à l'arôme très fin est nommé à juste titre le roi des houblons anglais. Il n'y a pas de meilleur houblon pour une IPA authentique ou pour une bitter anglaise. Est souvent utilisé pour le post-houblonnage mais aussi comme houblon amérissant grâce à son contenu plus élevé en acides alpha. Ils existent plusieurs variétés de Goldings mais le East Kent a le meilleur goût. Taux acides alpha : 4,0 à 6,0 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.823.01	East Kent Goldings	1 g	0.14
81.823	East Kent Goldings	1 kg	53.70

#### Spalt Select

Houblon aromatique allemand classique au caractère légèrement épicé. Comparable au Tettnanger et au Saaz. Bon substitut pour le Spalt français. Taux acides alpha : 4,0 à 6,0 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.804.01	Spalt Select	1 g	0.10
81.804	Spalt Select	1 kg	27.70

#### Saaz

Houblon aromatique typique de Tchéquie. Est le roi indiscuté du houblon à pils. Il est le seul houblon utilisé dans la pils authentique mondiale: Pilsner Urquell. Possède un goût et un arôme doux, légèrement épicé et subtile. Ce houblon donne une amertume pure et délicate. Taux acides alpha : 3,0 à 5,0 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.805.01	Saaz	1 g	0.07
81.805	Saaz	1 kg	53.00

Sacs à houblon no. 55.391 voir page 13

#### Challenger

Surtout utilisé comme houblon amérissant grâce à son taux d'acidité alpha élevé. Etant l'ajout le plus important, cet houblon garantit une amertume rafraîchissante, et forme une bonne base pour des ajouts de houblons ultérieurs. Utilisé comme ajout ultérieur, il donnera une amertume agréable et fruitée à la bière. Taux acide alfa : 6.5 à 8.5 %.



No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.825.01	Challenger	1 g	0.12
81.825	Challenger	1 kg	51.60

## Cascade



Houblon aromatique le plus populaire d'Amérique. Souvent utilisé dans des ales bien houblonnées. Possède un caractère typique d'agrumes, légèrement fleuri. C'est un croisement de Fuggles et la variété russe Serebrianka. Taux acides alpha : 4,5 à 7,0 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.824.01	Cascade	1 g	0.09
81.824	Cascade	1 kg	70.50

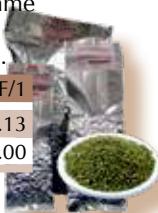


## Willamette



Surtout utilisé comme houblon amérisant grâce à son taux d'acidité alpha élevé. Etant l'ajout le plus important, cet houblon garantit une amertume rafraîchissante, et forme une bonne base pour des ajouts de houblons ultérieurs. Utilisé comme ajout ultérieur, il donnera une amertume agréable et fruitée à la bière. Taux acides alpha : 3,5 à 6,0%.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.826.01	Willamette	1 g	0.13
81.826	Willamette	1 kg	64.00



## Centennial



Variété américaine commercialisée à partir de 1990. Croisement entre Brewers Gold, Fuggle, East Kent Golding et d'autres types de houblon. Cette variété de houblon aromatique possède également des propriétés potentiellement amérisantes. Présentant une note légère de fleur et de citron. Convainquant parfaitement aux ales, il s'utilise aussi dans les bières de froment. Taux acide alfa : 8 à 11.5 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.827.01	Centennial	1 g	0.11
81.827	Centennial	1 kg	64.00



## Simcoe



Variété de houblon américaine commercialisée à partir de 2000. Ce houblon assume deux fonctions lors du brassage de la bière : on l'utilise tant pour ses qualités aromatiques que pour son amertume. Il dégage un arôme de résine et de citron. Abondamment utilisé dans la fabrication des ales américaines. Taux acide alfa : 12 à 14 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.828.01	Simcoe	1 g	0.11
81.828	Simcoe	1 kg	64.10



## Chinook



Croisement américain entre Petham Golding et un mâle USDA-sélectionné. Légèrement épicé et très résineux. Peut être utilisé comme houblon amérisant dans toutes les bières et plus précisément dans des Pale Ales, IPAs, stouts, porters, bières blondes. Taux acide alfa : 10 à 14 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.829.01	Chinook	1 g	0.07
81.820	Chinook	1 kg	46.10



## Houblon amérisant

### Magnum



Houblon amérisant à l'arôme plaisant et au caractère fruité. Croisement du Galenaaméricain et d'une variété mâle allemande. Cônes de houblon grands et lourds, donnant un taux d'alpha élevé. Taux acides alpha : 10,0 à 15,0 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.834.01	Magnum	1 g	0.05
81.834	Magnum	1 kg	38.90



### Hallertau Perle



Houblon à double usage. Très populaire grâce à la combinaison d'un bon arôme et d'un acide alpha élevé. Un houblon le plus souvent utilisé chez les brasseurs amateurs grâce son pouvoir de conservation. A utiliser comme houblon amérisant ainsi qu'aromatique avec une touche légèrement épicée. Taux acides alpha : 7,0 à 9,5 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.831.01	Hallertau Perle	1 g	0.06
81.831	Hallertau Perle	1 kg	34.60



### Brewers Gold



Houblon amérisant universel. Pour une amertume balancée et variété idéale pour combiner avec un ajout de houblon ultérieur dans des bières à basse fermentation. Donne des arômes légers de fruits et épices aux bières à haute fermentation. Taux acides alpha : 5,5 à 6,5%.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.833.01	Brewers Gold	1 g	0.06
81.833	Brewers Gold	1 kg	29.90



### Summit



Outre ses qualités d'amertume, cette variété unique a aussi un fort arôme d'agrumes, avec des étincelles de mandarine, d'orange et de pamplemousse. Variété avec une teneur très élevée en acides alpha. Utile pour les vins d'orge, bières brunes et IPAs. Taux acide alfa : 16 à 18 %.

No. d'art.	article	quantité	prix CHF/1
81.837.01	Summit	1 g	0.12
81.837	Summit	1 kg	60.90



## Agitateur en matière plastique

Outil pratique pour le débutant

No. d'art.	Type	prix CHF
50.126.06	longueur 60 cm	4.20
50.126.08	longueur 80 cm	5.60



## Sacs à houblon

En coton, usage unique

No. d'art.	article	prix CHF
55.391.01	10 pces = 1 paquet	5.90
55.391.10	100 pces = 1 paquet	45.80





↑ fermentation haute  
↓ fermentation basse

# Levures

## Levures séchées

**LALLEMAND**

**Forme de livraison:** en sachets; fermeture hermétique.

**Conservation:** en boîte originale dans réfrigérateur (+4 à +7 °C), date d'expiration + 2 ans

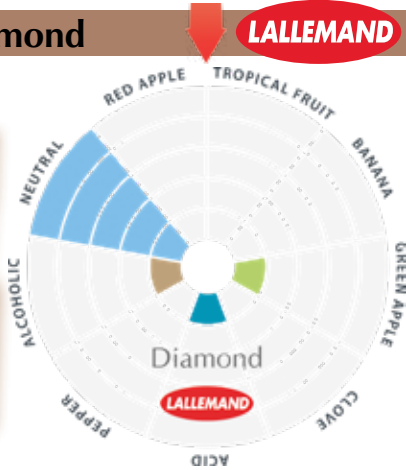
**Prix:** CHF par paquet



Nous sommes l'importateur suisse de Lallemand/Danstar. Nous disposons d'un grand frigo pour le stockage de nos produits de qualité à température basse pendant toute l'année afin de vous offrir des levures fraîches avec un maximum de cellules viables.

### Lallemand Diamond

**LALLEMAND**



Pour la fermentation des types de bière suivants: Lager, Pilsner, Bock, bière brune. Fermentation sans problème jusqu'à 7 % vol d'alcool. Température de fermentation 10 à 15 °C.

N'est pas recommandé pour la fermentation en bouteille. Dosage 200 g / hl. Saccharomyces pastorianus isolée en Allemagne

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.140.91	11 g = 1 sachet pour 5 l	5.20
69.140	500 g = 1 paquet	135.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	188.00 / 500 g

### Lallemand CBC-1

**LALLEMAND**

**Pour la 2ème fermentation en bouteille.**

Saccharomyces cerevisiae (USA; Cask & Bottle Conditioned Beer Yeast). **Sélection spéciale de capacité de refermentation.** Recommandé pour la fermentation secondaire en bouteille/fût. En raison de sa grande résistance à l'alcool et à la pression, CBC-1 peut fermenter la bière jusqu'à 12 - 14 %vol. Cette levure ne produit pas de saveurs et garantit ainsi le caractère original de la bière. Sédimentation : haute. Densité finale : NA. Température de fermentation : 15 à 25 °C. Dosage: 10 g/hl.



No. d'art.	article	prix CHF/1
69.176.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.176	500 g = 1 paquet	76.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	66.00 / 500 g

## Comment obtenir un levain parfait

**1**

- Préparer 5 l d'eau tempérée (30 à 35 °C) par 500 g de levures.
- Rajouter les levures
- Ne pas remuer
- laisser gonfler pendant 15 min.
- remuer
- attendre 5 minutes



**2**

- Ajuster le température du levain à celle du moût par étapes de 10 °C par 5 minutes
- L'augmentation de température trop vite provoque un choc et limite la viabilité des levures.



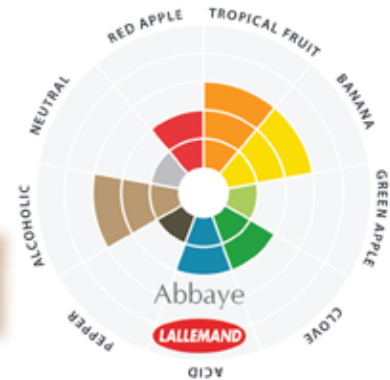
**3**

- Rajouter le levain au moût
- L'aération n'est pas nécessaire.

pour d'autres informations voir sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

### Lallemand Abbaye

**LALLEMAND**



Saccharomyces cerevisiae (B). Levure à bière de fermentation haute d'origine belge, sélectionnée pour sa capacité de produire des bières belges, notamment des bières de haute gravité, comme Double, Triple et Quadruple. La levure produit un arôme complexe et les saveurs peuvent inclure le poivre, la banane, le clou de girofle, l'alcool et les fruits (sucrés). Floculation : basse. Densité finale : basse-moyenne. Température de fermentation : 17 - 23 °C. Dosage : 50 à 100 g / hl

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.177.90	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.177	500 g = 1 paquet	84.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

## Frigo



Les levures, bactéries et enzymes sont stockés en congélateur ou frigo ; ils gardent leur qualité deux ans au delà de la date de durabilité minimale.

## Lallemand Belle Saison

LALLEMAND

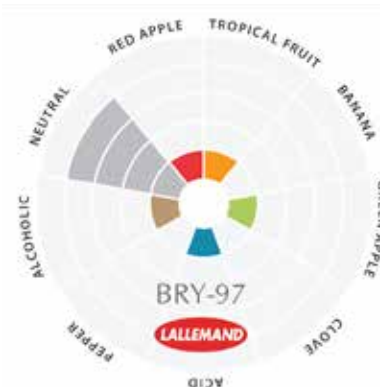


Saccharomyces cerevisiae (B). Une levure de bière d'origine belge. Cette levure a été spécialement sélectionnée pour sa capacité à produire de bières Saison qualitatives. En raison de la production d'ester et phénol, l'arôme est fruité, épicé et poivré. Sédimentation : basse. Densité finale : basse. Température de fermentation : 17 - 22 °C. Dosage : 50 à 100 g/hl. Convient à la fermentation secondaire en bouteille jusqu'à 9 % vol. d'alcool.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.148.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.148	500 g = 1 paquet	84.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

## Lallemand BRY-97

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae (USA). Choisi dans le Siebel Institute Culture Collection, cette levure du Côte Ouest américain est utilisée pour différents types de bières par un certain nombre de brasseurs commerciaux. Fournit une fermentation rapide et vigoureuse, qui peut être complétée en 4 jours. Bonne fermentation jusqu'à 12 % vol. alcool (au-delà on recommande de rajouter 1 g/hl de servomyces no. d'art. 69.172). Sédimentation : haute. Densité finale : moyenne. Température de fermentation : 17 - 22 °C. Dosage : 50 à 100 g/hl.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.171.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.171	500 g = 1 paquet	80.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	70.00 / 500 g

## Cuillère à peser



Cuillèrre à peser digitale.  
Pour peser de petites quantités de poudre et grains.  
Batteries incluses. Champs de mesure: 0 à 500 g / 0.1 g

No. d'art.	article	prix CHF/1
46.146.10	Cuillère à peser	28.00

## Lallemand ESB London

LALLEMAND



La levure classique de l'Angleterre! La levure idéale pour Pale Ale, Bitter, Mild et d'autres bières type UK. Pour la production du cidre cette levure est également recommandée.

Température de fermentation: 18 - 22 °C. Mène à une fermentation rapide dans environ 3 jours. Peut apporter des arômes vers le fruité, et laisse surtout les arômes de base du malt se prononcer. London ESB n'utilise pas la partie Maltotriose du sucre (c'est une molécule consistante de 3 x glucose), ce qui a comme résultat des bières corsées avec un peu de sucre résiduel. Dosage: 50 - 100 g / hl. Tolère jusqu'à 12 % vol. d'alcool. Fermentation haute.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.149.90	11 g = 1 sachet pour 10 litres	5.20
69.149	500 g = 1 paquet	84.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

## Lallemand Nottingham

LALLEMAND



Saccharomyces cerevisiae isolée en Grande Bretagne. Pour la fermentation des types de bière suivants: Lager, Kölsch, Altbier, Ale, Pilsner, bière brune, Bock. Fermentation sans problème jusqu'à 9 % vol. d'alcool. Température de fermentation 10 à 23 °C. Utilisable pour la fermentation en bouteille jusqu'à 6 % vol. d'alcool. Dosage: 100 g / hl.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.159.90	11 g = 1 sachet pour 10 litres	5.20
69.159	500 g = 1 paquet	76.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	66.00 / 500 g

## White Labs Servomyces

LALLEMAND

Nutriments de levure, emballé sous blister, comprenant 6 doses. 1 dose est pour 4 à 26 litres. Nutriments de zinc, respectant le Reinheitsgebot. Servomyces aide aux levures d'intégrer des nutriments essentiels dans leurs paroi de cellule. Améliore la vitalité et la santé des levures.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.780.91	1 Blister = 6 doses	17.80
69.780	500 g = 1 paquet	83.00



## Lallemand New England



East Coast American Ale Yeast.

La fermentation se passe très lentement, il faut compter 7 jours environ. Ceci est normal pour cette levure et rien d'inquiétant. La température idéale pour la fermentation est 15°C - 22 °C. Cette levure mène à des bières avec des arômes fruités, notamment vers le côté fruits tropicaux ou pêche. Le taux d'alcool final de la bière sera de autour 9 vol%. Le dosage recommandé est 100 g / hl. Saccharomyces cerevisiae (B).

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.180.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.180	500 g = 1 paquet	134.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	117.00 / 500 g

## Lallemand Windsor



Une levure anglaise authentique, parfait pour le brassage des Ales pleines et fruitées. Convient aussi bien pour le brassage de Pale Ales et de Porters avec une teneur en alcool modérée, jusqu'à 7% vol. Produit un goût de levure, léger et frais. Sédimentation : moyenne. Densité finale : haute. Température de fermentation : 15° - 22 °C. Dosage : 50 à 100 g/hl.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.167.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.167	500 g = 1 paquet	84.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	74.00 / 500 g

## Lallemand Munich classic



Saccharomyces cerevisiae isolée en Allemagne. Pour la fermentation de bière de froment typique (bière blanche). Fermentation sans problème jusqu'à 7 % vol. d'alcool. Température de fermentation 17 à 22 °C. Dosage: 100 g / hl. Utilisable pour la fermentation en bouteille jusqu'à 7 % vol. d'alcool.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.139.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.139.50	500 g = 1 paquet	134.00 / 500 g
	1 carton = 20 x 500 g	118.00 / 500 g

## Lallemand Münchner Weizen



Saccharomyces cerevisiae isolée en Allemagne. Pour la fermentation de bière de froment typique (bière blanche). Fermentation sans problème jusqu'à 7 % vol. d'alcool. Température de fermentation 17 à 22 °C. Dosage: 100 g / hl. Utilisable pour la fermentation en bouteille jusqu'à 7 % vol. d'alcool.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.139.91	11 g = 1 sachet pour 10 l	5.20
69.139	500 g = 1 paquet	134.00 / 500 g
		118.00 / 500 g

consultez nos prix dégressifs sur notre site internet:





## Safbrew S-33

Levure haute fermentation, pour une fermentation sûre et constante, aussi pour une bonne refermentation en bouteille. Très reconnue pour toutes type de bières, robuste, développe des arômes excellents, pour des bières blanches, des bières d'abbaye. Sédimentation : moyenne. Densité finale : haute. Température de fermentation : 15 à 24 °C. Dose à utiliser : 5 à 8 g/10 l. Peut être utilisé pour la refermentation dans la bouteille : 0.25 à 0.5 g/10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.773.91	11.5 g = 1 sachet	2.00
	115 g = 10 sachets	1.90
	437 g = 38 sachets	1.70



## Safbrew WB-06

Sélection de levure spéciale pour les bières blanches. Produit les esters subtils et les arômes phénoliques typiques pour les bières blanches. Sédimentation : basse. Densité finale : haute. Température de fermentation : 15 à 24 °C. Dose à utiliser : 5 à 8 g/10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.775.91	11.5 g = 1 sachet	4.30
	115 g = 10 sachets	4.15
	437 g = 38 sachets	3.85



## Safale S-04

Levure réputée ale anglaise qui peut être utilisée pour toutes les bières d'haute fermentation. Avec excellentes propriétés de sédimentation. Favorise une fermentation rapide) formant un sédiment compact à la fin de la fermentation ce qui améliore la clarification. Sédimentation : haute. Densité finale : moyenne. Température de fermentation : 18 à 24 °C. Dose à utiliser : 5 à 8 g/10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.772.91	11.5 g = 1 sachet	3.70
	115 g = 10 sachets	3.40
	437 g = 38 sachets	3.00



## Safale US-05

La levure la plus connue en Amérique, maintenant également disponible comme levure sèche prête à l'emploi. Pour des bières équilibrées avec peu de diacétyl et un après-goût pur et rafraîchissant. Sédimentation : basse/moyenne. Densité finale : moyenne. Température de fermentation : 15 à 24 °C. Dose à utiliser : 5 à 8 g/10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.774.91	11.5 g = 1 sachet	3.90
69.774	500 g = 1 paquet	98.80



## Saflager S-189

Cette levure a été sélectionnée par la brasserie Hüllimann en Suisse. Elle est bien adaptée pour la fermentation de bières de goût neutre comme PILS ou LAGER. Levure pour fermentation basse. Sédimentation : haute. Finition de fermentation : moyenne; température recommandée : 12 à 15 °C. Dosage 8 à 12 g/10 l. Pour des températures en-dessous de 12 °C il faut augmenter le dosage à 20 à 30 g/10 l)

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.778.91	11.5 g = 1 sachet	6.60
	115 g = 10 sachets	6.35
	437 g = 38 sachets	5.90



## Saflager S-23

Les premières Saccharomyces Carlsbergensis sous forme sèche pour de vraies bières du type Pils ! Culture d'origine Allemand (Berlin). Une levure souvent utilisé dans des brasseries de l'Europe occidentale. Fournit des bières Pils fruitées et riches en ester. Sédimentation : haute. Densité finale : moyenne. Convient aussi pour des bières fortes jusque 22° Plato ! Température de fermentation : 9 à 15 °C (idéale = 12 °C). Dose à utiliser : 8 à 12 gr / 10 l, pour des températures < 12 °C: 20 à 30 g / 10 l.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.771.91	11.5 g = 1 sachet	5.20
	115 g = 10 sachets	5.00
	437 g = 38 sachets	4.80



## Saflager W34/70

Sélection de Weihenstephan. Levure pour fermentation basse Sédimentation : haute. Finition de fermentation : moyenne. Température recommandée : 10 à 14 °C.

Dosage 8 à 12 g / 10 l; pour des températures en-dessous de 12 °C il faut augmenter le dosage de 20 à 30 g / 10 l)

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.776.91	11.5 g = 1 sachet pour 10 l	4.30
	57.5 g = 5 sachets pour 50 l	4.15
	115 g = 10 sachets pr 100 l	3.85
69.776.50	500 g = 1 paquet	143.00



## BREWFERM Lager

Levure de basse fermentation pour une fermentation de bière neutre. Pas ou pratiquement pas de développement de composants sulfuriques. Sédimentation : haute. Densité finale : moyenne Température de fermentation : 12 à 15 °C Dose à utiliser : 3 à 6 g / 10 l

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.779.10	100 g = 1 sachet	19.50
69.779.91	12 g = 1 sachet	2.70



## Braupartner Lager

Levure de fermentation basse à température ambiante. Température de fermentation : 16 à 24 °C (ne pas aller en-dessous) Malgré la température de fermentation élevée cette levure est sélectionnée pour produire des bières de fermentation à température basse. Bien adapté pour la production de Pils et Lager, Export, Bock et bière foncée. Tolérance en alcool : moyen à élevée. 7 g sont suffisants pour 15 à 25 litres de moût. Ajoutez la poudre directement dans le moût ou activez la levure dans du moût ou dans de l'eau sucrée. Température idéale : 25 à 35 °C. Ceci permet de démarrer la fermentation très rapidement.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.779.99	7 g = 1 sachet	2.20



## Nutriment pour levures

### White Labs Servomyces

**LALLEMAND**



Nutriment de levure, emballé sous blister, comprenant 6 doses. 1 dose est pour 4 à 26 litres. Nutriment de zinc, respectant le Reinheitsgebot. Servomyces aide aux levures d'intégrer des nutriments essentiels dans leurs paroi de cellule. Améliore la vitalité et la santé des levures.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.780.91	1 Blister = 6 doses	17.80
69.780	500 g = 1 paquet	83.00

### Nutriment pour levures FERMAID® K

Fermaid K est une préparation nutritive spécialement développée pour le moût de bière.

Il favorise la croissance cellulaire et prévient la stagnation de la fermentation. Le degré de fermentation finale peut être amélioré, en particulier pour les bières à haute teneur en moût original.

Dosage : env. 25 g / 100 l

**LALLEMAND**



No. d'art.	article	prix CHF/1
69.181.60	100 g = 1 Dose	5.50 / pce
69.181.51	1 kg = 1 Dose	24.50 / kg
69.181.61	10 kg = 1 paquet	16.60 / kg

## L'équipement technique de Baldinger-brew:

A votre service!



nouvelle structure hygiénique de conditionnement



### Grand stock



## Enzymes

### Glucoamylase 400 (GAG 511)

Liquide liquide de AB Vicker destinée à obtenir une atténuation complète.  
Nécessaire pour les bières de type Brut IPA. Voir la procédure recommandée Lallemand/ABV. Dosage: 2-4 g / kg de trempé.

**NOUVEAU**

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.392.90	1000 ml	61.70 / l



### Clarity Ferm réduit gluten et brume

Ce produit est utilisé pour augmenter la durée de conservation ainsi que pour réduire la teneur en gluten.

L'enzyme n'a pas d'impact sur l'arôme ni le goût de la bière. L'utilisation est simple et on peut employer l'enzyme sans équipement supplémentaire.

Dosage: 10 ml sont suffisants pour environ 20 litres de bière. Moment d'application: à ajouter dans le moût fin de cuisson (attention à la température du moût, elle doit être autour de 20 °C), quand vous ajoutez la levure pour la première fermentation.

No. d'art.	article	prix CHF/1
69.355.01	10 ml	8.50 / 1



**NOUVEAU**

## Bactéries lactiques

**NOUVEAU!**  
WILDBREW™ SERIES

WILDBREW™  
**SOUR PITCH**



### Lallemand Sour Pitch

#### Pour produire des bières «Sour Style»

WildBrew™ Sour Pitch est une préparation de bactérie lactique de haute performance, de grande pureté, spécifiquement sélectionnée pour sa capacité à produire une large gamme de bières «sour» (acides/aigres).

WildBrew™ Sour Pitch produit un profil aromatique d'agrumes nets et équilibré typique des «sour beer» traditionnelles et modernes.

Lorsqu'il est inoculé à la température optimale et dans les bonnes conditions, c'est un moyen puissant, sûr et facile d'acidification de la bière par des bactéries. En plus d'offrir des performances exceptionnelles,

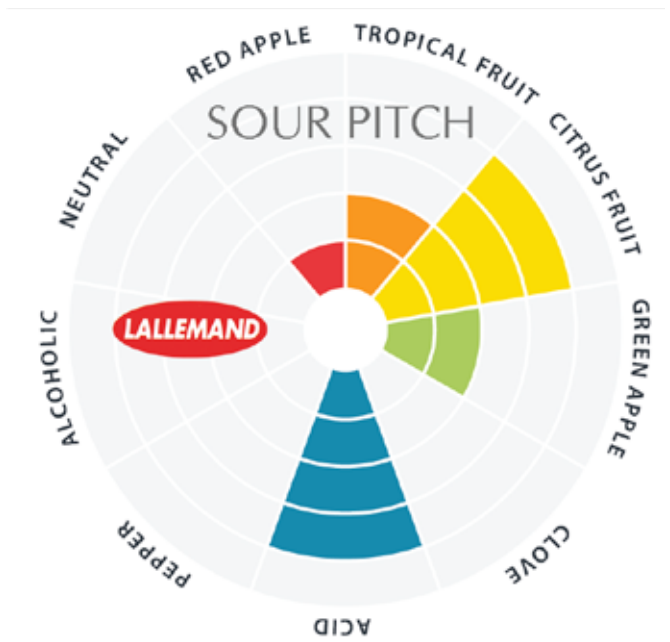
WildBrew™ Sour Pitch est capable de fournir des résultats constants pour les brasseurs.

Les styles de bière que l'on peut brasser avec cette bactérie incluent entre autres: Berliner Weisse, Gose, Lambic, American Wild et Sour IPA. Le taux d'ensemencement est de 0,1g/l, donc beaucoup moins que la levure. Un paquet de 250 g convient pour 2500 litres.

Conservation à 4 °C (18 mois) ou -18 °C (jusqu'à 36 mois)



**NOUVEAU**



No. d'art.	article	prix CHF/1
69.290.01	11 g = 1 sachet pour 1 hl	20.70
69.290.25	250 g = 1 paquet pour 25 hl	162.00



# Brassez votre propre bière avec nos kits à bière!

Soyez les bienvenues en tant que débutant ou brasseur à kit à bière (voir page 4).

Faire votre propre bière vous-mêmes ? Mais oui... Pourquoi pas ? Brasser une bonne bière est un passe-temps agréable, fascinant et en plus, bon marché. Commencez dès aujourd'hui et découvrez ce nouveau monde riche et original de la bière... votre bière personnelle !

Vous croyez que c'est compliqué ?

Pas du tout ! Brasser une bière traditionnelle ou une bière exceptionnelle de toute première classe avec nos concentrés... c'est un jeu d'enfant !

Le liquide sirupeux dans les boîtes BREWFERM® et autres a déjà parcouru la plus grande partie du processus de brassage.

Au stade final, le « moût » est concentré sous vide. Il suffit donc d'ajouter de l'eau, du sucre et la levure spéciale au contenu de la boîte pour faire de 7 à 20 litres de bière superbe.

Tous ces mélanges spécifiques fournissent une bière excellente pouvant supporter toute comparaison avec les bières commerciales. De plus, ce sont des bières vivantes, saines et naturelles, se conservant sans produits chimiques.

A votre santé!

### Voilà le contenu d'un kit à bière:

- la bière concentré (comme du miel)
- un paquet séparé de levures sèches
- les instructions

Il ne faut pas grand' chose...

- Un récipient pour la fermentation ainsi qu'un barboteur.
- Un transvaseur pour mettre la bière en bouteilles.
- Une capsuleuse et des capsules couronnes pour fermer les bouteilles hermétiquement.
- Eventuellement un densimètre pour contrôler la fin de la fermentation.
- Et naturellement... une boîte de concentré

Au travail maintenant !

- Veillez à ce que le récipient et tout autre matériel soient bien propres pour ne pas contaminer la bière. L'hygiène est très importante !
- N'employez que des bouteilles solides, résistantes à la pression (pas de bouteilles non consignées) sinon elles risquent d'exploser.
- Laissez mûrir la bière un certain temps. Elle gagnera énormément en qualité par un mûrissement prolongé.
- Versez votre bière précieuse lentement dans le verre approprié sans perturber le dépôt de lie au fond.



## Kit débutant

### Kit débutant Basic

Pour le brasseur au début de sa carrière! Se composant de tous les accessoires dont vous avez besoin pour travailler avec les kits à bière:

- 55.310.30 Seau de brassage et de fermentation 30 l complet de robinet et barboteur
- 50.126.06 Agitateur 60 cm
- 05.313 Capsuleuse à main KK
- 64.304.91 100 bouchons couronne or
- 47.310 Goupillon
- 66.191.01 Détergent Chemipro® OXI

Suppléments recommandés,  
(à commander séparément, svp.):

- Kit à bière: page 21
- Bouteilles: page 76



Description précise de tous les articles susmentionnés voir dans les chapitres respectifs. Kits à bière voir pages suivantes.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.102.10	Kit débutant Basic	52.50

### Kit débutant de Luxe

En vous procurant ce paquet très complet vous disposerez de tout le matériel nécessaire. Se composant de:

- 55.310.30 Seau de brassage et de fermentation 30 l complet de robinet et barboteur (2 pièces).
- 04.180.10 Tige-remplisseuse PE.
- 50.126.06 Agitateur 60 cm
- 05.313 Capsuleuse à main KK
- 64.304.91 100 bouchons couronne or
- 47.310 Goupillon
- 66.191.01 Détergent Chemipro® OXI.
- 46.625.20 Densimètre
- 46.716.21 Cylindre

Suppléments recommandés, (à commander séparément, svp.):

- Kit à bière: page 21
- Bouteilles: page 76



Description précise de tous les articles susmentionnés voir dans les chapitres respectifs. Kits à bière voir pages suivantes.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.102.20	Kit débutant de Luxe	89.00

## Kits à bière

Kits à bière de qualité belge en 100 % d'extrait de malt houblonné. Pour 9 à 20 l de bière délicieuse. Y compris levures sèches et mode d'emploi.

### Pils

Pour 12 ou 20 litres. Une bière légère, blonde et désaltérante pour tous les jours. 2 recettes: pour 12 litres et pour 20 litres. Densité initiale : 1.042. Alc : 4,5 % vol.

No. d'art.	article	prix CHF/1
81.101.10	Pils, 12/20 l	17.40



### Bière blanche

Pour 15 litres. Une bière blonde, légèrement trouble très légère et désaltérante, au goût rafraîchissant et d'un arôme merveilleux: une vraie blanche ! Densité initiale : 1.052. Alc : 5,0 % vol.

No. d'art.	article	prix CHF/1
81.102.10	Weizen, 15 l	17.40



### Kits de brassage pour kits de malt

**Débutant avancé**

#### Kit de brassage Superior Gaz

Paquet de brassage Superior Gaz pour kits à malt comprenant:

- 55.401 Moulin à malt avec finesse de mouture réglable
- 55.361.00 Brûleur à gaz 8.8 kW
- 55.361.51 Détendeur pa 50 mbar
- 55.361.53 1.5 m tuyau à gaz propane
- 55.301.36 Cuve de brassage inox 36 l
- 50.127.30 Pelle à moût 3 l
- 55.391.01 Sachets à houblon (10 pièces)
- 55.342.30 Seau de filtration 30 l complet
- 25.381.12 Échangeur à plaques brasé 12 plaques
- 44.118.10 2 x 1 m tuyau en silicone 10/14 mm
- 44.113.10 2 x 1.5 m tuyau en PVC 10/16 renforcé
- 50.122.08 Agitateur
- 46.722.55 Doseur gradué 5 l
- 46.344 Thermomètre de brassage -10 +110 °C
- 46.625.20 Densimètre
- 46.716.21 Cylindre 200 ml
- 49.123.30 Seau de fermentation 30 l en PE
- 49.119.53 Robinet pour seau de fermentation
- 45.831 Barboteur pour seau de fermentation
- 04.180.10 Tige remplissage
- 66.191.01 Détergent Chemipro® OXI
- 47.310 Goupillon
- 70.374.50 Teinture d'iode
- 05.313 Capsuleuse à main pour bouchons couronne
- 64.304.91 100 bouchons couronne or
- 71.220.10 Livre: „Le brassage pour débutants“

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.222.10f	Kit de brassage Superior Gaz	798.00

#### Kit de brassage Superior électrique

Paquet de brassage Superior électrique pour kits à malt comprenant:

- 55.401 Moulin à malt avec finesse de mouture réglable
- 55.382.30 Cuve de brassage électrique 27 l en inox avec thermostat, timer et robinet
- 50.127.30 Pelle à moût 3 l
- 55.391.01 Sachets à houblon (10 pièces)
- 55.342.30 Seau de filtration 30 l complet
- 25.381.12 Échangeur à plaques brasé 12 plaques
- 44.118.10 2 x 1 m tuyau en silicone 10/14 mm
- 44.113.10 2 x 1.5 m tuyau en PVC 10/16 renforcé
- 50.122.08 Agitateur
- 46.722.55 Doseur gradué 5 l
- 46.344 Thermomètre de brassage -10 +110 °C
- 46.625.20 Densimètre
- 46.716.21 Cylindre 200 ml
- 49.123.30 Seau de fermentation 30 l en PE
- 49.119.53 Robinet pour seau de fermentation
- 45.831 Barboteur pour seau de fermentation
- 04.180.10 Tige remplissage
- 66.191.01 Détergent Chemipro® OXI
- 47.310 Goupillon
- 70.374.50 Teinture d'iode
- 05.313 Capsuleuse à main pour bouchons couronne
- 64.304.91 100 bouchons couronne or
- 71.220.10 Livre: „Le brassage pour débutants“

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.222.20f	Kit de brassage Sup.Electrique	718.00



**Kit de brassage Superior Gaz**

Description précise de tous les articles sus-mentionnés voir dans les chapitres respectifs. Kits de malt voir pages suivantes.



**Kit de brassage Superior électrique**



Débutant avancé

Amateur

## Kits de malt

### Brassez votre propre bière avec nos kits de malt !

Vous désirez brasser vous-mêmes votre bière avec des grains mais vous ne disposez pas de recette ou ne savez pas par où commencer? Alors les kits de malt prêts à l'emploi sont la solution idéale. Ils ont été élaborés par des maîtres-brasseur selon des recettes éprouvées et emballés pour conserver une fraîcheur irréprochable.

Un kit de malt comprend:

- malt (non concassé ou concassé sur commande directement avant l'expédition)
- selon la recette: des céréales spéciales
- houblon
- selon la recette: des herbes
- levure sèche à bière



Ces kits de malt sont adaptés au Speidel Braumeister 10, 20 et 50 l; voir page Seite 24. Tout autre équipement du volume correspondant est possible.



### Festbier

Bière blonde festive de couleur dorée. Belle mousse harmonieuse au bouquet prononcé de malt et de houblon. Cette bière tout en finesse et en élégance laisse une légère douceur en fin de bouche. Une vraie bière de fête ! Température de fermentation environ 12 °C. Moût primitif à 12 °P pour 11/21/52 litres

se composant de:	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 Houblon Tettnanger	20 g	40 g	100 g
69.771.91 Levure Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
No. d'art. non concassé	81.331.10	81.331.20	81.331.50
Prix CHF	10.50	20.80	51.50
No. d'art. concassé	81.331.11	81.331.21	81.331.51
Prix CHF	11.80	23.40	56.30

### IPA

Indian Pale Ale de haute fermentation. Les notes aromatiques de houblon sont fortement présentes avec leur amertume caractéristique. La bouche est équilibrée et longue. Température de fermentation environ 22 °C. Moût primitif à 12 °P pour 11/21/52 litres.

se composant de:	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 Houblon Centennial	25 g	50 g	124 g
81.824 Houblon Cascade	50 g	100 g	250 g
69.159 Levure Nottingham	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
No. d'art. non concassé	81.332.10	81.332.20	81.332.50
Prix CHF	16.20	32.40	25.00
No. d'art. concassé	81.332.11	81.332.21	81.332.51
Prix CHF	17.30	34.60	84.60

### Rauchbier

Une bière composée de malt fumé. Ce gout caractéristique rappelle la viande fumée. Température de fermentation environ 12 °C. Moût primitif à 13 °P pour 11/21/52 litres.

se composant de:	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 Houblon Hallertau Hersbruck.	12 g	25 g	63 g
69.771.91 Levure Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
No. d'art. non concassé	81.333.10	81.333.20	81.333.50
Prix CHF	10.40	20.80	38.50
No. d'art. concassé	81.333.11	81.333.21	81.333.51
Prix CHF	11.80	23.00	43.50

### Weizen

Une « Blanche-blonde » majoritairement à base de froment. Elle est discrètement houblonnée et possède une amertume agréable. Riche en CO<sub>2</sub>, cette bière offre le goût typique de la Bière Blanche. Température de fermentation 22 °C environ. Moût primitif à 12 °P pour 11/21/51 litres.

se composant de:	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 Houblon Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.139 Levure Münchner Weizen	11 g	2 x 11 g	5 x 11 g
No. d'art. non concassé	81.335.10	81.335.20	81.335.50
Prix CHF	9.80	19.80	47.50
No. d'art. concassé	81.335.11	81.335.21	81.335.51
Prix CHF	11.20	21.80	52.50

### Pilsner

Bière blonde légère qui tient son nom de la ville de Pilsen en Bohême. Teneur en Houblon élevée, bière de fermentation basse. Moût primitif max. 12.5 %. Température de fermentation 12 °C. Moût primitif de cette bière à 12 °P pour 11/21/52 litres.

se composant de:	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 Houblon Tettnanger	15 g	30 g	75 g
69.771.91 Levure Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
No. d'art. non concassé	81.334.10	81.334.20	81.334.50
Prix CHF	9.80	20.80	48.60
No. d'art. concassé	81.334.11	81.334.21	81.334.51
Prix CHF	11.20	23.00	53.60

### Bockbier

Bière blonde de fermentation basse. Taux d'alcool élevé: 6.5 %vol. Température de fermentation de 10 à 15 °C. Moût primitif à environ 16 °P pour 11/21/52 litres.

se composant de:	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 Houblon Hallertau	25 g	50 g	130 g
69.771.91 Levure Saflager S-23	11.5 g	2 x 11.5 g	5 x 11.5 g
No. d'art. non concassé	81.336.10	81.336.20	81.336.50
Prix CHF	11.70	23.30	58.50
No. d'art. concassé	81.336.11	81.336.21	81.336.51
Prix CHF	12.90	25.80	63.50



## Unité de brassage Braumeister 10, 20 und 50 L

Amateur

### Braumeister



Installation de brassage compacte et complète. Si vous voulez facilement brasser votre propre bière avec des grains, voici une nouvelle installation de brassage en inox, très compacte, solide, et surtout facile à utiliser. Idéale pour brasser votre bière de qualité supérieure sans un tas de cuves et de tuyaux. L'empâtage, la filtration et la cuisson du moût ont lieu dans la même cuve. Les différentes températures sont réglées par le système digital RIMS (recirculating infusion mash system). Toutes les étapes du brassage sont contrôlées par une unité programmable. Même si vous n'avez aucune expérience avec le brassage, avec le 'Braumeister' vous pouvez facilement fabriquer votre propre bière en 5 heures. Livré avec guide d'utilisation complet.

**Braumeister PLUS 20 et 50 litres**  
Braumeister plus, le nouveau Braumeister. Comme l'original, mais mieux. Le Braumeister Plus est équipé d'un double-manteau pour vous faciliter le refroidissement. Un robinet supplémentaire est monté au fond du récipient pour faciliter le nettoyage.

**NOUVEAU**

**Video: brasser peut être tellement simple!**

### Braumeister 10 litres

En acier inoxydable. Pour 10 l de Bière (normale) = 12 l env. de moût. Charge de malt max. 2.8 kg.

#### Données techniques:

- Chauffage: puissance 1.000 W
- Pompe: 9 W
- Alimentation électrique: 230 V (fusible 10 A mini)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Encombrement: Ø 30 x H 48 cm
- Poids vide 10 kg env.



55.501.00

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.501.00	Braumeister 10 l	1.400.00
+ Options:		
55.501.51	Refroidisseur de moût	84.00
55.501.53	Hotte en acier inoxydable	133.00
55.501.54	Manteau isolant	73.30

### Braumeister 20 litres

En acier inoxydable. Pour 20 l de bière (normale) = 25 l env. de moût. Charge de malt max. 6 kg.

#### Données techniques:

- Chauffage: puissance 2.000 W
- Pompe: 9 W
- Alimentation électrique: 230 V (fusible 10 A minimum)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Double enveloppe (modèle PLUS) avec raccords 2 x 1 "G mâle
- Encombrement: Ø 40 x H 60 cm
- Poids vide 15 kg env.



55.502.00



**Nouveau!**

55.502.10

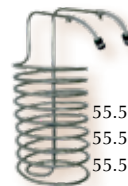
No. d'art.	article	prix CHF/1
55.502.00	Braumeister 20 l	1.690.00
55.502.20	Braumeister PLUS 20 l	1.830.00
+ Options pour le modèle 55.502.00		
55.502.51	Refroidisseur de moût	104.00
+ Options pour tous les Braumeister 20 litres		
55.502.53	Hotte en acier inoxydable	151.00
55.502.54	Manteau isolant	86.00
55.502.55	Cylindre malt raccourci*	108.00
55.502.57	Filtre houblon 20/50 l pour protéger le robinet	71.00



55.502.57



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 litres

En acier inoxydable. Pour 50 l de Bière (normale) = 55 l env. de moût. Charge de malt max. 13 kg.

#### Données techniques:

- Chauffage: puissance 3.200 W
- Pompe: 2 x 9 W
- Alimentation électrique: 230 V (fusible 16 A mini, voir notes)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Double enveloppe (modèle PLUS) avec raccords 2 x 1 "G mâle
- Dimensions: Ø 50 x H 70 cm
- Poids vide 24 kg env.



55.505.00

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.505.00	Braumeister 50 l	2.350.00
55.505.20	Braumeister PLUS 50 l	2.790.00
+ Options uniquement pour 55.505.00		
55.505.51	Refroidisseur de moût	214.00
+ Options pour tous les modèles Braumeister 50		
55.505.53	Hotte en acier inoxydable	188.00
55.505.54	Manteau isolant	114.00
55.505.55	Cylindre malt raccourci*	111.00
55.502.57	Filtre houblon 20/50 l (pour protéger le robinet)	71.00



**Nouveau!**

55.505.10

\* Si le cylindre de malt raccourci est utilisé avec le Braumeister PLUS, le refroidissement par double-manteau ne fonctionne pas toujours à satisfaction entière.





## Kit

Pour ceux qui ne veulent pas perdre de temps pour trouver les accessoires nécessaires nous avons composé un kit starter. Ce kit comprend tout le matériel dont vous avez besoin pour commencer votre aventure et réussir!

### Kit Braumeister 10 litres

**Le kit se compose de:**

- 55.501.00 Braumeister 10 L
- 55.501.51 Refroidisseur de moût
- 55.401 Moulin à malt
- 49.123.12 Fût de fermentation 12 L
- 49.119.52 Robinet d'écoulement, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Barboteur et bouchon
- 50.115.38 Pelle à malt 1 L
- 81.334.10 Kit de malt Pilsener



55.501.00



55.501.51



55.401



50.115.38



49.123.12



81.334.10



45.831



49.119.52



Vous trouverez la description précise de tous les articles dans le chapitre respectif.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.501.10	Kit Braumeister 10 L	1.410.00

### Kit Braumeister 20 litres

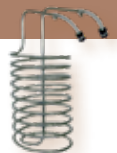


**Le kit se compose de:**

- 55.502.00 Braumeister 20 L ou
- 55.502.20 Braumeister 20 L PLUS
- 55.502.51 Refroidisseur de moût (uniquement pour 55.502.00)
- 55.401 Moulin à malt
- 49.123.30 Fût de fermentation 30 L
- 49.119.52 Robinet d'écoulement, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Barboteur et bouchon
- 50.115.38 Pelle à malt 1 L
- 81.324.20 Kit de malt Pilsener



55.502.00



55.502.51



55.401



50.115.38



49.123.30



81.334.20



45.831



49.119.52



55.502.20

Vous trouverez la description précise de tous les articles dans le chapitre respectif.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.502.10	Kit Braumeister 20 L	1.860.00
55.502.30	Kit Braumeister 20 L PLUS	1.980.00

### Kit Braumeister 50 litres



**Le kit se compose de:**

- 55.505.00 Braumeister 50 L ou
- 55.505.20 Braumeister 50 L PLUS
- 55.505.51 Refroidisseur de moût (uniquement pour 55.505.00)
- 55.401 Moulin à malt
- 49.123.60 Fût de fermentation 60 L
- 49.119.52 Robinet d'écoulement, PE, Ø 8 mm
- 45.831 Barboteur et bouchon
- 50.115.38 Pelle à malt 1 L
- 81.334.50 Kit de malt Pilsener



55.505.00



45.831



55.505.51



50.115.38



49.123.60



81.334.50



50.115.38



49.119.52



55.505.20

Vous trouverez la description précise de tous les articles dans le chapitre respectif.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.505.10	Kit Braumeister 50 L	2.660.00
55.505.30	Kit Braumeister 50 L PLUS	2.870.00

#### Alimentation électrique du Braumeisters 50 Litres:

Le Braumeister 50 Litres demande un fusible de 16 A. Par conséquent il doit être branché par une fiche T23 230 V, 16 A (contacts plats). Cette fiche correspond à une prise du type T23 et T25. Faites faire ce travail par un électricien autorisé!



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



## Accessoires pour le Braumeister

### BraumeisterMobil

**NOUVEAU**

Avec le BRAUMEISTERmobil, surveillez le processus de brassage au sein de votre propre réseau privé sur le routeur wifi. Par ailleurs, une mise à jour du contrôleur de brassage est possible sur chaque nouvelle version du logiciel. **D'avantage d'informations: voir [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz) ou scannez le code QR**

No. d'art.	Article	Prix CHF/1
55.531.20	Braumeister Mobil	132.00



### GärspundMobil

**NOUVEAU**

Non seulement le processus de brassage peut être suivi à distance mais aussi celui de la fermentation. GärspundMOBIL mesure l'activité de fermentation en comptant le nombre de « blops » de votre sonde ainsi que la température et envoie ces données par wifi à votre portail client sur [myspeidel.com](http://myspeidel.com). **D'avantage d'informations: voir [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz) ou scannez le code QR.**

No. d'art.	Article	Prix CHF/1
55.531.10	GärspundMobil	180.00



### GärmeisterControl

Pour contrôler la fermentation de manière professionnelle. C'est l'appareil idéal de contrôle pour les réservoirs uniques si vous possédez une cuve de fermentation avec gaine de refroidissement et fourreau de capteur de température. **D'avantage d'informations: voir [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz) ou scannez le code QR**

No. d'art.	Article	Prix CHF/1
55.531.30	GärmeisterControl	389.00



Plus d'informations:  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)



## Unité de brassage Braumeister 200 , 500 & 1000 L

**SPEIDEL**

### Braumeister



Video  
Braumeister 200 L



Brassez votre propre bière de façon professionnelle. Utilisez le processus de brassage du Braumeister. Ce concept de base a déjà largement prouvé ses services. Le Braumeister 200 litres est donc tout simplement l'extension logique de cette gamme réussie.. Il s'agit d'un système compact et économique dans lequel tout le processus de brassage se fait dans un seul récipient. Le brassage même est entièrement programmable. Les différentes températures de brassage ainsi que les temps des paliers sont introduits par recette et le système suit automatiquement ces données. Le lavage des drêches se fait tout simplement en montant la cage de brassage à l'aide du système élévateur. Grâce à sa construction, ce système est mobile et peu encombrant. Idéal pour les bars brasseries, les restaurants, les démonstrations de brassage et les événements brassicoles ou même pour l'amateur brasseur ambitieux.

**Expert**



## Braumeister 200 litres

En acier inoxydable. Pour 200 l de Bière (normale) = 230 l env. de mout. Charge de malt max. 42 kg.

### Données techniques:

- Chauffage: puissance 3 x 3.0 kW
- Pompe: 0.37 kW
- Alimentation électrique: 400 V (fusible 16 A)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Refroidissement: double enveloppe 1.3 m<sup>2</sup>. Eau glacée env. 50 min à 25 °C avec whirlpool
- Encombrement: hauteur 208 cm, largeur 90 cm, profondeur 136 cm
- Poids vide 150 kg env.

No. d'art.	article	preis CHF/1
55.522.00	Braumeister 200 L	s. demande
+ Options:		
55.522.54	Manteau isolant	
55.522.56	Bac à rouleaux 200 L	



55.522.56

## Braumeister 1000 litres

En acier inoxydable. Pour 1000 l de Bière (normale). Charge de malt max. 225 kg.

### Données techniques:

- Chauffage: puissance 4 x 3 kW + 8 x 2.75 kW
- Pompe: 0.37 kW
- Alimentation électrique: 400 V (fusible 64 A / fusible 125 A)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Refroidissement: double enveloppe 2.56 m<sup>2</sup>.
- Encombrement: hauteur 345 cm, largeur 180 cm, profondeur 305 cm
- Poids vide 950 kg env.

No. d'art.	article	preis CHF/1
55.526.00	Braumeister 1000 L	s. demande



## Braumeister 500 litres

En acier inoxydable. Pour 500 l de Bière (normale) = 550 l env. de mout. Charge de malt max. 120 kg.

### Données techniques:

- Chauffage: puissance 6 x 3.0 kW
- Pompe: 0.37 kW
- Alimentation électrique: 400 V (fusible 32 A)
- Commande: entièrement automatique (température, temps, pompe)
- Refroidissement: double enveloppe 1.8 m<sup>2</sup>. Eau glacée env. 2 h à 25 °C avec whirlpool (pour durée réduite il faut un dispositif de refroidissement supplémentaire)
- Encombrement: hauteur 277 cm, largeur 130 cm, profondeur 253 cm
- Poids vide 380 kg env.

No. d'art.	article	preis CHF/1
55.525.00	Braumeister 500 L	s. demande
+ Optionen:		
55.525.54	Manteau isolant	
55.525.56	Bac à rouleaux 500 L	



55.525.56





## Kit

Pour les professionnels qui ne veulent pas perdre de temps pour trouver les accessoires nécessaires nous avons composé un kit starter. Ce kit comprend tout le matériel dont vous avez besoin pour commencer votre aventure et réussir!

# Braumeister

## Kit Braumeister 200 L



### Le kit se compose de:

- 55.522.00 Braumeister 200 L
- 55.522.56 Bac à rouleaux en inox 200 L
- 55.431 Moulin à malt
- 55.431.20 Pied pour moulin à malt
- 25.335.26 Refroidisseur de moût Chilly 25 LT
- 55.525.52 Tuyau 1 x 5 m, 2 x 1" G femelle
- 21.443.12 Cuve de fermentation inox FD 240 L
- 45.831 Barboteur et bouchon
- 45.238.25 Robinet à bille 1 "G IG/AG (2)
- 21.443.52 Chariot à rouleaux
- 46.625.20 Aréomètre
- 46.716.21 Cylindre pour aréomètre
- 47.903 Kit de nettoyage



Vous trouverez la description précise de tous les articles dans le chapitre respectif.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.522.10	Kit Braumeister 200 L	s. demande
+ Options:		
55.522.54	Manteau isolant	
25.335.52	Set de 2 tuyaux - connexion chilly - cuve	



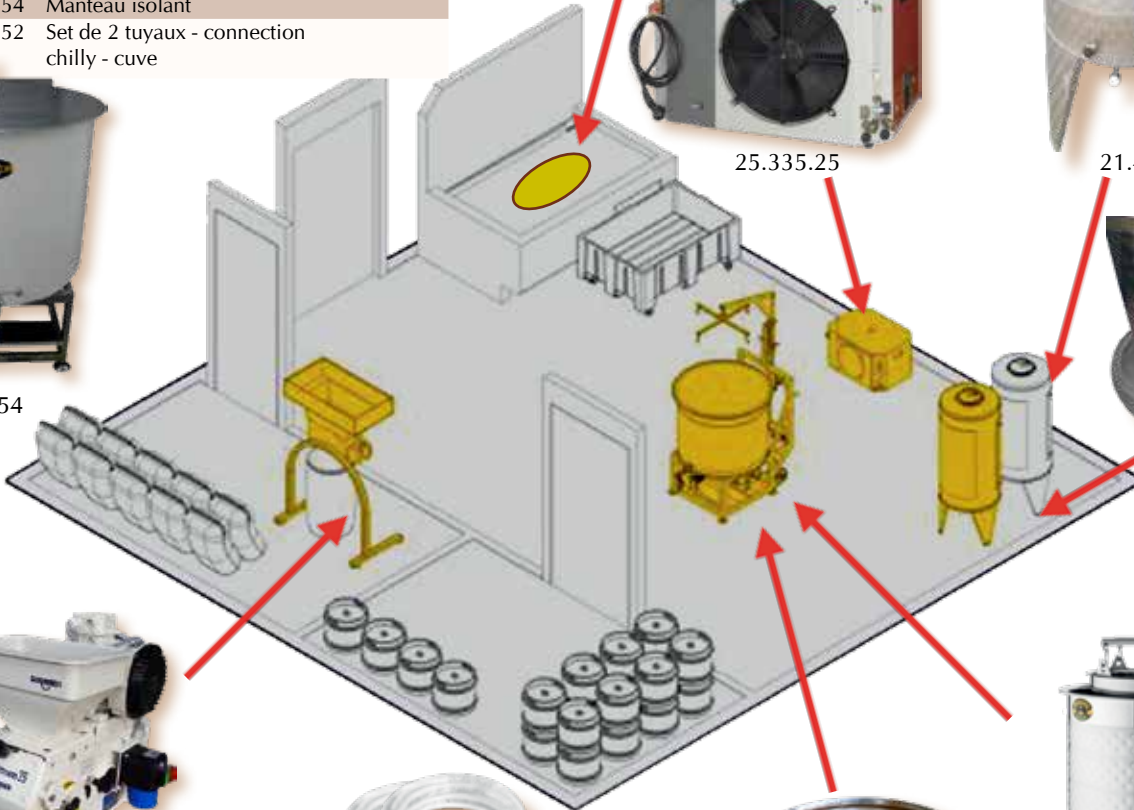
46.625.20 46.716.21 47.903



25.335.25



55.522.54



55.431



25.335.52



55.522.56

## Kit Braumeister 500 L



Le kit se compose de:

- 55.525.00 Braumeister 500 L
- 55.525.54 Manteau isolant
- 55.525.56 Bac à rouleaux en inox 500 L
- 55.431.01 Moulin à malt
- 55.431.20 Pied pour moulin à malt
- 25.335.26 Refroidisseur de mout Chilly 25 LT
- 55.525.52 Tuyau 1 x 5 m, 2 x 1" G femelle
- 21.443.15 Cuve de fermentation inox FD 625 L
- 45.831 Barboteur et bouchon
- 45.238.25 Robinet à bille 1 "G IG/AG (2)
- 46.625.20 Aréomètre
- 46.716.21 Cylindre pour aréomètre
- 47.903 Kit de nettoyage

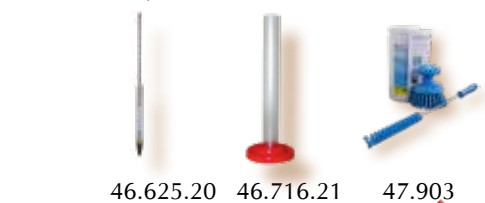
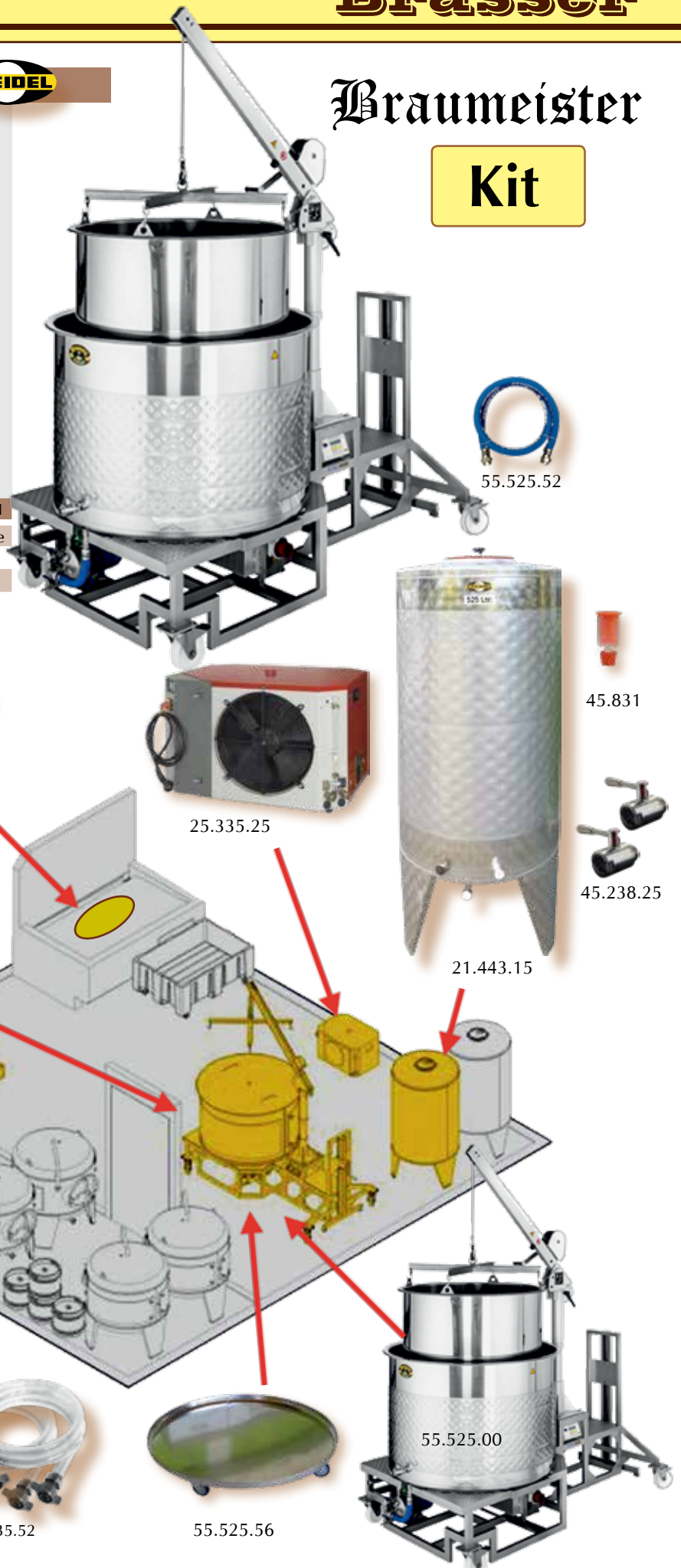
Vous trouverez la description précise de tous les articles dans le chapitre respectif.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.525.10	Kit Braumeister 500 L + ioptions	s. demande
55.525.54	Manteau isolant	
25.335.52	Set de 2 tuyaux - connection chilly - cuve	

# Braumeister

## Kit



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



## Moulin à malt

Amateur

Expert

Moulin à malt à moteur. Qualité de pointe au prix modeste. Rouleaux d'acier durci pour une très bonne résistance à l'usure et une longévité énorme. Concassage parfait de tous les types de céréales grâce à la géométrie adaptée des rouleaux. Le degré de la mouture est facilement réglable sans outils.

Article	Maltman 075 55.431.01	Maltman 055 55.431
Place dans l'entonnoir	env 2.5 kg	env 2.5 kg
Débit/h	env 75 kg	env 75 kg
Alimentation él.	0.75 W, 230 V 1P+N+E	0.55 W, 400 V 3P+N+E
Réglage rapide sans outils	x	x
Rouleaux rectifiables		
Hauteur in/out (avec support)	120/70 cm	120/70 cm
Céréales	Orge Froment Maïs Seigle Avoine	Orge Froment Maïs Seigle Avoine
Poids	41 kg	41 kg
Prix	CHF 1.790.00	CHF 1.375.00
<b>+ Options:</b>		
Support	55.431.20 CHF 281.00	55.431.20 CHF 281.00
Tremie agrandie pour 12.5 kg	55.431.30 CHF 280.00	55.431.30 CHF 280.00
Fût plastique 30/120 L	49.123.30 CHF 31.60	49.123.90 CHF 88.00



Photo: Maltman 075



Photo: support pour Maltman 055/075



## Amateur

### Moulin à Malt Brewmill

Moulin à malt à rouleaux réglables bilatéralement avec indication de distance. Robuste et compact, facile à assembler. Support spécial inclus pour usage sur seau de brassage no. 55.310.61. Capacité : jusqu'à 50 kg/heure. poids: 4.4 kg encombrement: lo 52 x la 12.5 x h 22.5 cm. Ne convient pas au concassage d'avoine.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.404	Moulin à malt Brewmill avec manivelle	166.00

### Moulin à malt (manivelle)

En fonte étamée. Idéal pour concasser du malt pour le brassage, mais aussi pour maïs, céréales, grains etc. Grand entonnoir. Grande capacité: jusqu'à 30 kg/heure. Mouture réglable.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.401	Moulin à malt (manivelle)	76.00



## Cuves de brassage et de filtration GAZ



### Cuve de brassage ou filtrante inox

La meilleure solution pour les brasseurs qui veulent une cuve de filtration séparée : fond filtrant enlevable en inox (à commander séparément). Avec couvercle. Sans ou avec robinet inox. Poignées non isolées. Avec fond spécial 7 mm pour tous les feux.



55.301



55.321

No. d'art.	article	vo- lume	Ø cm	Ø cm fond	hauteur cm	Robi- net	prix CHF/1
55.301.36	Cuve	36 l	36	32	36	-	170.00
55.321.36	Cuve/rob.	36 l	36	32	36	½ "G	325.00
55.301.50	Cuve	50 l	40	34.5	41	-	270.00
55.321.50	Cuve/rob.	50 l	40	34.5	41	¾ "G	410.00
55.301.70	Cuve	70 l	45	40	46.5	-	317.00
55.321.70	Cuve/rob.	70 l	45	40	46.5	¾ "G	459.00
55.301.90	Cuve	100 l	50	44	51	-	336.00
55.321.90	Cuve/rob.	100 l	50	44	51	1 "G	370.00

### Set de lavage Auto-Sparge

Set de lavage drêches. Indispensable pour un rinçage constant et efficace de vos lits de grains. Montez cet Autosparge dans votre cuve de brassage/filtration, choisissez la hauteur devotre eau de rinçage, connectez et GO ! Plus de problèmes d'eau débordante ou de grains desséchés. Le flotteur en inox garde constamment votre lit de grains sous eau. Grâce au doux effet whirlpool, l'efficacité de rinçage est augmentée sans insertion d'oxygène. Pour cuves à partir d'un diamètre de 36 cm. Très efficace pour les applications RIM. Flotteur et bras en inox. Valve d'entrée inox avec tuyau en silicone. A utiliser avec une ouverture de 22 mm.



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

### Fond filtrant inox

Acier inox; fentes 1.3 mm. hauteur 70 mm, réglable.



No. d'art.	article	Ø cm	pour volume	Ø cm	prix CHF/1
55.321.37	Fond filtrant	35.7	36 l	36	130.00
55.321.51	Fond filtrant	39.7	50 l	40	142.00
55.321.71	Fond filtrant	44.7	70 l	45	171.00
55.321.91	Fond filtrant	49.7	100 l	50	149.50

### Sacs à houblon

En coton, à unsage unique.



No. d'art.	article	prix CHF
55.391.01	10 pces = 1 paquet	5.90
55.391.10	100 pces = 1 paquet	45.80

## Cuve de brassage électrique



### Beer Brew 25



Empâtage, filtrage et cuisson du moût dans une seule cuve ! Tout-en-un système de brassage en acier inoxydable, capable de brasser jusqu'à 25 litres de moût sans effort. Puissance 2500 watts: 25% plus élevé que les cuves de brassage actuelles sur le marché, vous portez votre moût filtré rapidement à ébullition. Grâce à la cuve de malt intégré vous n'avez plus besoin d'une cuve séparée pour le filtrage. Idéal pour une utilisation avec les kits de malt. Brewferm® prêt à l'emploi.

- élément chauffant réglable de 2500 W
- avec écran numérique et régulateur de puissance pour optimiser le brassage
- comprend une cuve à malt pour faciliter la filtration
- contenu brut de la cuve: 34 litres
- contenu cuve de malt: 21 litres
- facile à utiliser et facile à nettoyer
- mode d'emploi abondamment illustré, étape par étape

No. d'art.	article	volume	prix CHF/1
55.385	Beer Brew 25	34 l	708.00



## Cuve de brassage électrique



### Cuve de brassage 27 l émaillée

Cuve électrique de brassage. Utilisable aussi pour le vin chaud et le café ainsi que pour faire des conserves de fruits.

- Cuve émaillée résistant aux acides: robuste, hygiénique, facile à nettoyer
- Chauffage: 1800 W, 230 V
- Thermostat capillaire et contrôle température 30 - 100 °C.
- Volume 27 l: suffisant pour brasser ≤ 20 litres de bière
- Hauteur 415 mm sans couvercle, avec 2 poignées en plastique



+ Option:  
Extracteur

L'accessoire idéale pour faire du jus de fruits. Avec anneau adapté à la cuve de brassage no. 55.381.20 et 55.382.30. Tamie et anneau en matière plastique, cuve en acier émaillé résistant aux acides (sans couvercle (prendre le couvercle de la cuve de brassage).



55.381.51

### Cuve de brassage 27 l inox

Cuve électrique de brassage. Utilisable aussi pour le vin chaud et le café ainsi que pour faire des conserves de fruits.

- Cuve en inox: robuste, hygiénique, facile à nettoyer
- Chauffage: 1800 W, 230 V
- Thermostat digital programmable 30 - 100 °C (± 1 °C)
- Timer digital programmable (max. 120 min.) avec arrêt automatique
- Robinet de sortie chromé 1/2 "
- Volume 27 l: suffisant pour brasser ≤ 20 litres de bière
- Hauteur 415 mm sans couvercle, avec 2 poignées en plastique



55.382.30

No. d'art.	article	volume	prix CHF/1
55.382.30	Cuve de brassage 27 l inox	27 l	333.00
<b>+ Options: voir 55.381</b>			

No. d'art.	article	volume	prix CHF/1
55.381.10	Cuve de brassage 27 l émaillée avec robinet chromé n 1/2 "	27 l	153.00
55.381.20	Cuve de brassage 27 l émaillée avec timer max. 120 min	27 l	155.00
<b>+ Options:</b>			
55.381.51	Extracteur		101.00
55.381.52	Tamis		7.60

## Seaux de brassage, de filtration et de fermentation

### Seau de fermentation en PE 30 l

Pour starters. Avec bord supérieur renforcé. En polyéthylène blanc supportant des liquides

chauds (< 100 °C). Se compose de:

- Seau de brassage et de fermentation avec couvercle
- Robinet et barboteur
- Echelle



45.234.09



45.833.02



45.833.01



55.310.30

No. d'art.	article	volume	prix CHF/1
55.310.30	Seau de fermentation complet	30 l	17.70
<b>+ Options:</b>			
44.118.10	Tuyau silicone Ø 10/14 mm, 1 m		15.40
<b>Rechanges:</b>			
45.234.09	Robinet de sortie PE		6.10
45.833.01	Barboteur		2.00
45.833.02	Joint noir pour barboteur		0.70
55.310.61	Seau/couvercle sans accessoires	30 l	12.30

**Débutant**

### Seau de filtration en plastique

Grande cuve de filtration en plastique, contenance 30 litres avec fond spécial perforé et robinet.

Fond facilement à enlever = nettoyage facile.

Plastique résistant à 100°C.

Seau spécial avec bord renforcé.

LA solution abordable pour chaque amateur brasseur.

Se compose de:

- Seau en plastique
- Fond filtrant avec filtre
- Robinet



No. d'art.	article	volume	prix CHF/1
55.342.30	Seau complet de filtration	30 l	92.40
<b>+ Optionen:</b>			
44.118.10	Tuyau silicone Ø 10/14mm, 1 m		15.40



## Cuves de fermentation et de stockage

Expert

### Cuve pression FD



Pour le stockage ou pour la fermentation/le stockage (cuve cylindroconique. Pression max. 1.2 bar. La surface intérieur 3D facilite le nettoyage. Double enveloppe pour la fermentation basse à l'extérieur d'une chambre froide et pour le stockage. Fabriquée selon la règle 97/23/EG y compris homologation TÜV. K = évacuation totale, R = sortie au clair, IG = filetage intérieur, AG = filetage extérieur. Indications comme NW25 toujours selon DIN 11851.

#### Exécution standard

- Haut de cuve bombé avec ouverture Ø 400
- Soupape de sécurité
- Plaque d'identification
- Raccord combiné: raccord mâle NW 25 pour pièce en forme de «T» pour le montage d'une soupape CO<sub>2</sub> et Spundapparat ou boule de rinçage NW10 pour le nettoyage
- Raccord NW10 mâle pour le montage d'un dégustateur
- Raccord NW10 mâle pour le montage d'un thermomètre
- Sortie au clair 1 "G AG
- Evacuation totale 1 "G AG
- Double enveloppe 2 x 1 "G AG
- Cuves munies d'un fond conique 60 ° ou bombé

≤ 1.2 bar

21.408.51

Pièce en forme de T NW25 IG pour le montage dans le haut de cuve. Raccords latéraux: 2 x 3/4 "G AG pour robinet CO<sub>2</sub> et détendeur



21.408.52

Détendeur Piccolino pour pièce no. 21.408.51, raccord 3/4" G IG/écrou mobile



21.408.53

Robinet CO<sub>2</sub> pour pièce no. 21.408.51, raccord 3/4 "G IG/AG



45.237.10

Dégustateur NW10 IG (écrou mobile)



21.408.54

Tête de rinçage avec support. Boule NW10, Raccord NW 25 IG pour montage dans le haut de cuve



21.408.55

Dégustateur Zwickel. Stérilisable par flamme, avec raccord pour spirale de ralentissement



21.408.56

Spirale de ralentissement pour dégustateur Zwickel no. 21.408.55



45.374.15  
Cape de fermeture inox 1 "G IG



45.321.25  
Cape de fermeture inox NW25 IG

45.735

Thermomètre Ø 100 mm -10/+60 °C/douille à visser



45.238.25

Robinet d'écoulement inox 1 "G femelle x 1 "G mâle



Photos: Equipement standard avec options

No. d'art.	volume l	Ø mm	H mm	forme	prix CHF
21.408.01	120	550	1.030	cylindrique	3.380.00
21.409.01	120	550	1.240	cylindroconique	3.740.00
21.408.11	240	550	1.550	cylindrique	3.560.00
21.409.11	240	550	1.750	cylindroconique	3.910.00
21.408.21	625	820	1.735	cylindrique	4.210.00
21.409.21	625	820	2.150	cylindroconique	4.700.00
<b>+ Accessoires; à commander séparément, svp.:</b>					
21.408.51	Pièce en forme de «T» NW25 IG				140.00
21.408.52	Spundapparat Piccolino				324.00
21.408.53	Robinet CO <sub>2</sub>				25.50
21.408.54	Boule de rinçage avec raccord				258.00
45.237.10	Dégustateur NW10				53.10
21.408.55	Dégustateur Zwickel NW10				225.00
21.408.56	Spirale de ralentissement				130.00
45.735	Thermomètre Ø 100 mm -10/+60 °C/douille à viss.				91.00
45.238.25	Robinet d'écoulement inox 1 "G IG x AG				67.90
45.374.15	Cape de fermeture inox 1 "G				15.10
45.321.25	Cape de fermeture inox NW25				30.50



21.408.21



21.408.11



21.408.01



21.409.01



21.409.11



21.409.21



### Cuve de fermentation et de stockage FD (Ø 440 - 820 mm)

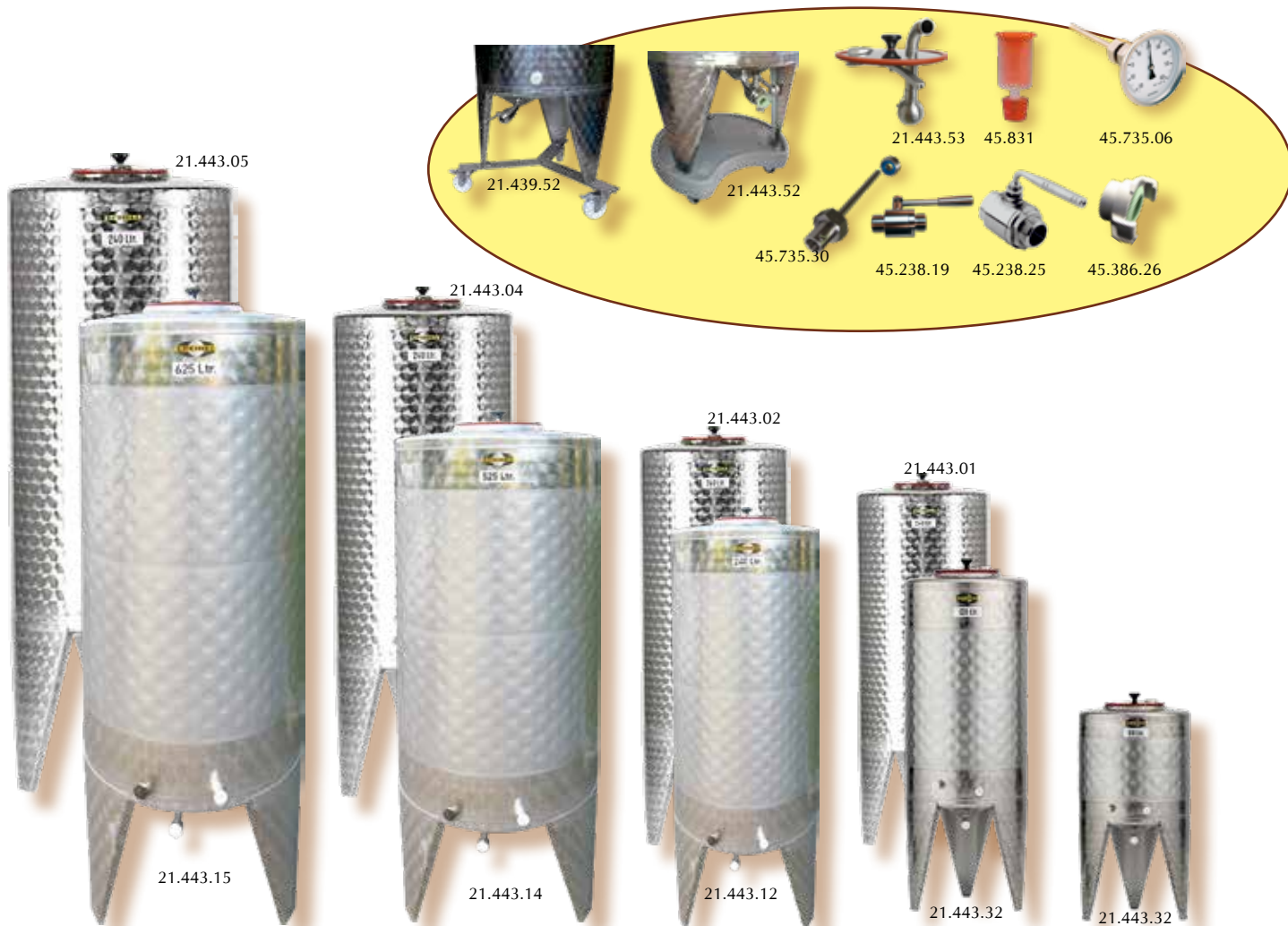
Cuves pour la fermentation et le stockage sans pression de quantités plus importantes de bière. En acier inoxydable 1.4301 avec surface intérieure 3d qui facilite le nettoyage. Pour la création de bières de basse fermentation nous offrons les cuves avec double enveloppe pour brancher un dispositif de refroidissement. Les cuves sont munies de 3 pieds très stables afin de garantir la sécurité d'utilisation.

**INOX**  
1.4301

#### Équipement standard

Écoulement au clair / écoulement total / double enveloppe 2 x 1 "G AG selon tableau, haut de cuve bombé avec ouverture et couvercle Ø 200 mm avec trou Ø 38 mm et faux-capot amovible en matière plastique pour la pose d'une bonde de fermentation avec tampon. Raccord NW10 avec cape de fermeture pour le montage d'un thermomètre. Fond de cuve bombé.

No. d'art.	volume l	Ø mm	H mm	Écoulement au clair	Écoulement total	double enveloppe	prix CHF
21.443.26	60	440	891	¾"G Fem	¾"G Fem	x	826.00
21.443.01	100	440	1.141	¾"G Fem	¾"G Fem		460.00
21.443.32	120	440		¾"G Fem	¾"G Fem	x	898.00
21.443.02	240	550	1.524	¾"G Fem	¾"G Fem		575.00
21.443.12	240	550	1.524	1"G Mâle	1"G Mâle	x	1.000.00
21.443.03	330	630	1.538	1"G Mâle	1"G Mâle		670.00
21.443.04	525	820	1.466	1"G Mâle	1"G Mâle		910.00
21.443.14	525	820	1.466	1"G Mâle	1"G Mâle	x	1.290.00
21.443.05	625	820	1.661	1"G Mâle	1"G Mâle		945.00
21.443.15	625	820	1.661	1"G Mâle	1"G Mâle	x	1.515.00
<b>+ Accessoires, à commander séparément, svp.:</b>							
21.443.52	Support à roulettes pour cuve Ø 550 mm (plastique)						124.00
21.439.52	Support à roulettes pour cuve Ø 630 mm (inox)						309.00
21.443.53	Couvercle pour nettoyage CIP						492.00
45.238.19	Robinet d'écoulement 3/4 "G mâle x mâle						62.40
45.238.25	Robinet d'écoulement 1 "G Fem x mâle						67.90
45.831	Barboteur et bonde Ø 44/37 mm						8.10
45.386.26	Raccord GEKA inox 1 "G Fem x GEKA						22.10
45.735.06	Thermomètre Ø 100 mm, -10/+60 °C						37.70
45.735.30	Douille à visser NW10 pour thermomètre / sonde						33.90



## Cuve de fermentation et de stockage FD (Ø 440 - 820 mm)

Cuves pour la fermentation et le stockage sans pression de quantités plus importantes de bière. En acier inoxydable 1.4301 avec surface intérieure 3d qui facilite le nettoyage. Pour la création de bières de basse fermentation nous offrons les cuves avec double enveloppe pour brancher un dispositif de refroidissement. Les cuves sont munies de 3 pieds très stables afin de garantir la sécurité d'utilisation.

INOX  
1.4301

## Equipement standard

Écoulement au clair / écoulement total / double enveloppe 2 x 1 "G AG selon tableau, haut de cuve bombé avec ouverture et couvercle Ø 200 mm avec trou Ø 38 mm et faux-capot amovible en matière plastique pour la pose d'une bonde de fermentation avec tampon. Raccord NW10 avec cape de fermeture pour le montage d'un thermomètre. Fond de cuve conique 60°.

No. d'art.	volume l	Ø mm	H mm	Écoulement au clair	Écoulement total	double enveloppe	prix CHF
21.403.30	30	350	830	¾"G Fem	¾"G Fem	x	760.00
21.403.01	60	350	1.150	¾"G Fem	¾"G Fem	x	880.00
21.403.02	120	550	1.255	1"G Mâle	1"G Mâle	x	1.810.00
21.403.03	240	550	1.675.0	1"G Mâle	1"G Mâle	x	1.980.00
21.403.04	625	820	2.044	1"G Mâle	1"G Mâle	x	2.580.00
<b>+ Accessoires, à commander séparément, svp.:</b>							
21.443.52	Support à roulettes pour cuve Ø 550 mm (plastique)						124.00
21.443.53	Couvercle pour nettoyage CIP						492.00
45.238.19	Robinet d'écoulement 3/4 "G mâle x mâle						62.40
45.238.25	Robinet d'écoulement 1 "G Fem x mâle						67.90
45.831	Barboteur et bonde Ø 44/37 mm						8.10
45.386.26	Raccord GEKA inox 1 "G Fem x GEKA						22.10
45.735.06	Thermomètre Ø 100 mm, -10/+60 °C						37.70
45.735.30	Douille à visser NW10 pour thermomètre / sonde						33.90



## Oeuf de fermentation PE

Idéal pour la fermentation de bière, vin et cidre. En polyéthylène qualité alimentaire. Grâce à cette forme la boisson est en rotation pendant la fermentation ce qui donne des arômes plus accentués. La perméabilité d'O<sub>2</sub> soutient la fermentation et le mûrissement. Le récipient se nettoie très facilement après la fermentation.

**Équipement standard:** Écoulement total et au clair 1" G IG. Ouverture supérieure NW200.

No. d'art.	article	volume L	Ø cm	haut. cm	prix CHF/1
21.309.01	Oeuf de ferm.	60 l	48	79	351.00
21.309.02	Oeuf de ferm.	250 l	76	120	461.00
21.309.06	Oeuf de ferm.	600 l	103	157	730.00
<b>+ Options &amp; accessoires:</b>					
21.443.52	chariot pour oeuf 250 l				124.00
21.439.52	chariot pour oeuf 600 l				309.00
21.443.53	couvercle pour nettoyage CIP				492.00
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm				8.10
45.238.24	Vanne à boule 1" G mâle (il en faut 2 par oeuf)				64.70

Expert



Amateur



## Speidel maître caviste

Cuve cylindrique/conique en polyéthylène blanc (qualité alimentaire): c'est la forme idéale pour la fermentation sans pression. La levure sédimente dans le cône ce que permet de la récolter pour la réutilisation. à la sortie au clair vous pouvez enbouteilles la bière claire. Couvercle étanche par anneau d'eau (bonde supplémentaire pas nécessaire). Nettoyage facile grâce à la surface lisse à l'intérieur.

**Équipement standard:**

écoulement total et au clair 3/4" femelle avec 2 robinets de sortie, avec thermomètre.

No. d'art.	article	volume L	Ø cm	haut. cm	prix CHF/1
21.310.30	Maître caviste	30 l	36	46	274.00
21.310.65	Maître caviste	65 l	40	61	337.00
21.310.90	Maître caviste	120 l	45	86	420.00

## Bac à multiple usage en PE



Fabriquée en une pièce à partir de Polyéthylène alimentaire. Qualité lourde et stable. Utilisation universelle: pour le stockage ou le transport de fruits, denrées alimentaires, marcs, mais aussi pour des produits chimiques ou dangereux. 2 bacs pleins empilable (à vide illimité).

No. d'art.	Volume l	Long. mm	Larg. mm	Hauteur mm	Poids kg	Prix CHF
21.307	200	1265	855	460	30	307.00

## Bac de transport en PE



Pour le transport de raisins etc. Peut être basculé par un gerbeur (de tous les côtés). Très stable (double paroi). PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires. Coloris vert.



No. d'art.	Volume l	Long. mm	Larg. mm	Hauteur mm	Poids kg	Prix CHF
21.305	800	1200	1000	1000	60	438.00
21.305.51	couverture de protection					122.00

## Réipients de qualité en GFK

Vert, en résine polyester renforcée de fibres de verre, stable aux intempéries et température. Impropres aux lessives fortes et acides. Qualité alimentaire.

Accessoires disponibles:

- couvercle plat (coloris gris)
- charriot à roulettes pivotables (dont 2 freinées)
- robinetterie d'écoulement



Réipients						Couvercle plat				Charriot à roulettes		
No. d'art.	Cont. l	Long. mm	Larg. mm	Haut. mm	Prix CHF	No. d'art.	Long. mm	Larg. mm	Prix CHF	No. d'art.	Roul. piv. Ø mm	Prix 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

## Accessoires

No. d'art.	Article	Prix CHF
45.369.20*	Passe-paroi LC ¾ "G (pour trou Ø 28 mm)	68.30
45.369.26*	Passe-paroi LC 1 "G (pour trou Ø 34 mm)	82.00
45.369.31*	Passe-paroi LC 1¼ "G (pour trou Ø 43 mm)	96.00
45.369.41*	Passe-paroi LC 1½ "G (pour trou Ø 49 mm)	102.00
45.215.19	Robinet à bille LC ¾ "G, 2 x femelle	13.00
45.215.25	Robinet à bille LC 1 "G, 2 x femelle	18.60
45.215.30	Robinet à bille LC 1¼ "G, 2 x femelle	31.70
45.215.40	Robinet à bille LC 1½ "G, 2 x femelle	44.80
45.370.14	Double-mâle inox ¾ "G	12.20
45.370.15	Double-mâle inox 1 "G	22.00
45.370.16	Double-mâle inox 1¼ "G	33.10
45.370.17	Double-mâle inox 1½ "G	30.10
45.911	Bande de téflon	4.90
49.122.001	Kit de réparation CEMO	85.00

No. d'art.		prix CHF
50.116	Pelle de marc 42 cm	4.60
50.118	Pelle pour marc, couleur blanc	64.50
50.119	Fourche alimentaire, blanche	101.00
50.119.50	Fourche alimentaire coubée	81.70



45.369



45.370



45.215

\* sur commande seulement!



45.911



49.122.001



50.116

50.119.50



50.119



50.118



## Bidon cylindrique



49.120.51

45.231.12

Pour le stockage sans pression de boissons, huile alimentaire etc. Acier inoxydable 1.4301. Avec 2 poignées. Fond plat, partie supérieure bombée. Couvercle dévissable. Robinet laiton chromé incl. Filetage femelle 1/2 "G

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	Ø ouverture mm	ouvert. inf.	prix 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	joint pour couvercle					8.60
45.231.12	robinet acier inox 1/2 "G					28.40

Offre complète de cuves et récipients voir notre e-shop [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz), chapitres 21 et 49.



## Entonnoir inox

En acier inoxydable 1.4301. Veuillez prendre note que la forme peut varier, selon le modèle.

No. d'art.	Ø mm	Ø sortie mm	prix 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

49.206.08

49.206.14

## Seau conique inox

Seau conique inox 10/18, gradué en 1 Litre

No. d'art.	type	prix CHF
49.103.10	Ø 30 cm, haut. 25 cm, 10 L	62.80

## Entonnoir

En polyéthylène blanc; avec bord et tamis en PE

No. d'art.	Ø mm	Ø sortie mm	tamis Ø mm	prix 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

## Cuve universelle en acier inox

C'est pratique pour stocker du malt. Ou pour stocker une boisson. C'est également utile pour une fermentation. Voilà un récipient très universel. Avec couvercle hermétique. Mamelon de sortie 3/4"G femelle et bouchon plastique. Y compris le manchon orange avec bouchon, pour mettre une bonde aseptique.

No. d'art.	cont. l	Ø mm	H mm	sortie	prix CHF
49.131.15	15	280	350	3/4"G fem	222.00
49.131.30	30	350	400	3/4"G fem	239.00
49.131.01	45	350	550	3/4"G fem	249.50
49.131.60	60	350	700	3/4"G fem	262.00
49.131.02	95	440	680	3/4"G fem	300.00
49.131.03	120	440	880	3/4"G fem	335.00

No. d'art.	Description	prix CHF
45.831	Bonde aseptique	8.10
45.233.19	Robinet d'écoulement inox, 3/4"G m/écrou	36.00
45.234.09	Robinet plastique, 3/4"G m/contre-écrou	6.10
46.350	Thermomètre à coller	3.50
45.911	Bande teflon pour assurer l'étanchéité	4.90

### pièces de rechange:

49.119.51	couvercle orange pour manchon	4.40
49.131.003	joint couvercle Ø 280 mm (pour 15 L)	16.40
49.131.001	joint couvercle Ø 350 mm (30 L, 45 L, 60 L)	21.90
49.131.002	joint couvercle Ø 440 mm (95 L, 120 L)	22.50



# RECIPIENTS



## Exécution standard

PE résistant à l'UV, pour produits alimentaires.

## Équipement de base

Ouverture supérieure diamètre nominal 200 mm, avec couvercle. Écoulement total et écoulement clair au pas femelle.



21.443.52



65.401.25  
65.401.90



45.831



69.607.01  
SO2 5 %



45.238.19 45.238.24

## Oeuf de fermentation PE

Cet oeuf de fermentation est bien adapté pour la fermentation de bière, vin ou moût. Il est fabriqué d'un polyéthylène alimentaire. Le liquide peut bouger, pendant la fermentation, d'une manière très naturelle. Cela a pour résultat des vins ou bières plus complexes et plus filigrans. La perméabilité en O2 du matériel permet un apport en oxygène continu pour des conditions idéales de fermentation et de stockage. La surface à l'intérieur du récipient est très lisse et du coup le nettoyage se fait presque tout seul.

No. d'art.	cont. litres	Ø mm	raccordements (femelle)	H mm	poids kg	Prix CHF
21.309.01	60	480	2 x 3/4 "G f	790	20	351.00
21.309.02	250	760	2 x 1 "G f	1.200	20	461.00
21.309.03	600	1.300	2 x 1 "G f	1.570	35	716.00
No. d'art.	Accessoires					prix CHF
45.238.19	Vanne à boule 3/4 " 2 x mâle pour oeuf de fermentation 60 litres					62.40
45.238.24	Vanne à boule 1 "G 2 x mâle pour oeuf de fermentation 250 litres et 600 litres					64.70
21.443.52	Support PE sur roulette pour oeuf de fermentation 250 litres					124.00
45.831	Bonde avec bouchon Ø 44/37 mm					8.10
65.401.25	Liquide aseptique pour bonde, 250 ml					8.30

## Fût rectangulaire en PE



coloris orange pour accessoires

Format rectangulaire. Pour le stockage sans pression de liquides non dangereux. De forme stable, prenant peu de place, grande ouverture de remplissage, nettoyage facile. En polyéthylène blanc, approprié pour l'utilisation alimentaire, ne donnant pas de goût. Equipement: ouverture supérieure Ø 200 mm avec couvercle (sans cape de fermeture no. 49.119.51); cape de fermeture pour l'écoulement; 2 poignées utilisables seulement si le fût est vide.

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

No. d'art.	Accessoires / rechanges	Prix CHF
49.119.51	Bouchon fileté en PE	4.40
49.119.511	Joint Ø 46/38 x 4 mm pour bouchon fileté	2.70
49.119.52	Vanne de vidange en PE Ø 10 mm	5.10
49.119.53	Vanne de vidange en PE Ø 15 mm	5.90
49.119.54	Vanne de vidange en laiton chromé <i>(Attention: non approprié aux jus de fruits!)</i>	16.40
49.119.541	Ecrou Ø 40 mm/½ "G pr vanne de vidange	7.90
45.231.12	Vanne de vidange ½ "G mâle, inox	29.00
49.119.531	Joint Ø 42/36 x 2.5 pour vanne de vidange	1.20
49.119.55	Couvercle Ø 200 mm, avec joint	13.60
49.119.551	Joint Ø 180/7 mm pr couvercle Ø 200 mm	2.70
49.119.552	Poignée en échange	5.80
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm	8.10
65.401.25	Liquide désinfectant 250 ml	8.30
65.401.90	Liquide désinfectant 1.000 ml	19.20
69.607.01	Solution 5 % SO2 1.000 ml	7.90





## Fût cylindrique en PE



En polyéthylène blanc. Pour le stockage de boissons (sans pression), choucroûte ou la fermentation de bière (stockage de spiritueux: échanger régulièrement le joint).

Equipement: Ouverture supérieure NW 400 mm, 1 couvercle Ø 400 mm avec raccord central Ø 40 mm et cape de fermeture (où on peut poser une bonde no. 45.831; à commander séparément), 2 poignées utilisables seulement si le fût est vide; 1 écoulement avec filetage Ø 40 mm et cape de fermeture

No. d'art.		Prix CHF
49.123.60	cont. 60 l, Ø 400 mm/h 610 mm	51.10
49.123.90	cont. 120 l Ø 500 mm/h 800mm	88.00

No. d'art.	Pièces de rechange	Prix CHF
49.123.83	Couvercle Ø 400 mm (60/120 L)	33.20
49.123.831	Joint pour couvercle Ø 400 mm	4.40
49.123.98	Plateau en bois en 2 pièces (60 L)	26.00
49.123.99	Plateau en bois en 2 pièces (120 L)	29.00

Autres accessoires voir no. 49.119



## Fût cylindrique en PE



En polyéthylène blanc. Pour le stockage de boissons (sans pression) ou la fermentation de bière (stockage de spiritueux: échanger régulièrement le joint).

Equipement: Ouverture supérieure (NW 100/125 mm), 1 couvercle avec raccord central Ø 40 mm, manche (30 L: 2 pièces); 1 écoulement avec filetage Ø 40 mm et cape de fermeture.

Veillez svp commander séparément la bonde aseptique no 45.831 et le couvercle no 49.119.51 pour le raccord central Ø 40 mm.

No. d'art.	Cont. l	Ø mm	H mm	Ouverture Ø mm	Prix CHF
49.123.12	12	250	350	100	22.60
49.123.30	30	350	450	125	28.50

No. d'art.	Pièces de rechange	Prix CHF
49.123.81a	Couvercle Ø 100 mm (12 L), avec joint	6.10
49.123.811	Joint Ø 95/7 mm pr couvercle Ø 100 mm	2.10
49.123.82	Couvercle Ø 125 mm (30 L), avec joint	7.90
49.123.821	Joint Ø 120/4 mm pr couvercle Ø 125 mm	1.90



No. d'art.	Accessoires / rechanges	Prix CHF
49.119.51	Bouchon fileté en PE	4.40
49.119.511	Joint Ø 46/38 x 4 mm pour bouchon fileté	2.70
49.119.52	Vanne de vidange en PE Ø 10 mm	5.10
49.119.53	Vanne de vidange en PE Ø 15 mm	5.90
49.119.54	Vanne de vidange en laiton chromé	16.40
<i>(Attention: non approprié aux jus de fruits!)</i>		
49.119.541	Ecrou Ø 40 mm/½ "G pr vanne de vidange	7.90
45.231.12	Vanne de vidange ½ "G mâle, inox	28.40
49.119.531	Joint Ø 42/36 x 2.5 pour vanne de vidange	1.20
49.119.552	Poignée en échange	5.80
45.831	Bonde aseptique Ø 44/37 mm	8.10
65.401.25	Liquide désinfectant 250 ml	8.30
65.401.90	Liquide désinfectant 1.000 ml	19.20
69.607.01	Solution 5 % SO <sub>2</sub> 1.000 ml	7.90



# RECIPIENTS

## Fût bleu cylindrique avec grande ouverture

Fût en matière plastique PE très résistant pour la fermentation de fruits: cerises, pruneaux, abricots, poires, etc., aussi pour transport. Couvercle avec bande de serrage en métal de haute résistance. Le couvercle est muni d'un joint qui garantit une parfaite étanchéité en position fermée.



49.113.041      49.113.031  
49.113.071      49.113.061

No. d'art.		Prix CHF
49.113.03	<b>Contenance 30 l, Ø 320 mm / H 470 mm</b> Fût avec deux poignées	16.30
49.113.04	<b>Contenance 30 l, Ø 320 mm / H 470 mm</b> Fût avec deux poignées; couvercle avec trou pour mettre une bonde aseptique	21.10
49.113.06	<b>Contenance 60 l, Ø 400 mm / H 610 mm</b> Fût avec deux poignées	24.50
49.113.07	<b>Contenance 60 l, Ø 400 mm / H 610 mm</b> Fût avec deux poignées; couvercle avec trou pour mettre une bonde aseptique	24.50
49.113.12	<b>Contenance 120 l, Ø 500 mm / H 800 mm</b>	38.40
49.113.22	<b>Contenance 220 l, Ø 600 mm / H 990 mm</b>	92.00
<b>Accessoires:</b>		
45.831	Barboteur et bonde Ø 44/37 mm	8.10
<b>Pièces de rechange:</b>		
49.113.031	couvercle pour fût 30 L, sans trou	5.00
49.113.041	couvercle pour fût 30 L, avec trou	9.00

**Les outils qui vous facilitent la vie**

No. d'art.		prix CHF
45.510	Pistolet d'eau pour tuyau di 19 mm	60.90
48.103	tablier imperméable 110 cm	88.00
50.118	Pelle pour marc, couleur blanc	64.50
50.120.01	Pigeur manuel, acier inox, L = 1500 mm	169.00
50.120.02	Pigeur manuel, acier inox, L = 2000 mm	179.00
50.120	INOX 1.4301	



## Fût bleu parallélépipédique avec grande ouverture

Fût en matière plastique PE très résistant pour la fermentation de fruits: cerises, pruneaux, abricots, poires, etc., aussi pour transport. Couvercle avec bande de serrage en métal de haute résistance. Le couvercle est muni d'un joint qui garantit une parfaite étanchéité en position fermée.

No. d'art.		Prix CHF
49.114.03	<b>Contenance 30 l, 285 x 285 mm / H 510 mm</b> Fût avec deux poignées	16.10
49.114.06	<b>Contenance 60 l, 360 x 360 mm / H 620 mm</b> Fût avec deux poignées	23.70
49.114.12	<b>Contenance 125 l, 510 x 380 mm / H 900mm</b>	38.10

Economisez les frais de port et venez chercher votre marchandise à Rümikon ou à 1026 Denges.



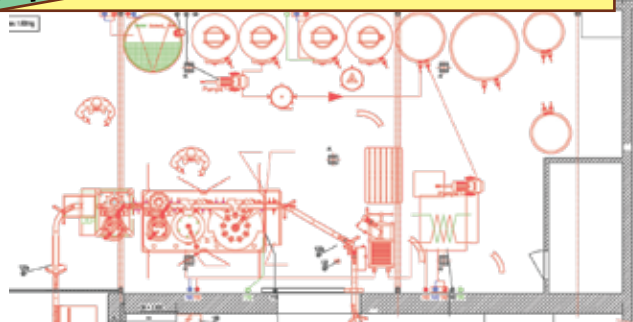
## Refroidissement

Expert



Nos ingénieurs vous aident volontiers à faire votre choix!  
Appelez-nous au 044 806 80 80

Dieter Baldinger  
MSc Masch. Ing. ETH



### Possibilités de refroidir:

**1** circuit direct du moût



**2** Contrôle de température par de l'eau en circuit fermé à l'extérieur des cuves



Contrôle de température par de l'eau en circuit fermé à l'extérieur des cuves

**3** Contrôle de température par de l'eau en circuit fermé à l'intérieur des cuves



\* circuit direct du moût possible (pour réfrigérer)

\*\*circuit direct du moût possible (pour réfrigérer et chauffer)

## Réfrigérant de retour d'eau froide

Réfrigérant mobile de retour compact prêt à l'emploi. Avec réservoir d'eau, pompe centrifuge. Chilly Max avec résistance électrique pour le chauffage. Refroidi par air. Option: contrôle niveau (art.-No. 25.335.51)

**Veillez prendre note des informations concernant le branchement!**

Kreyer modèle	Chilly 25	Chilly 35	Chilly 45	Chilly Max 50
Puissance kW (air 32 / eau 15 °C)	2.45	3.56	4.52	6.4
Récipient d'eau l	18	30	30	26
Puissance électrique	230 V	230 V	230 V	400 V
Modèle standard (à partir de +10 °C)				
No. d'article	25.335.25	25.335.35	25.335.45	-
Prix CHF	3.350.00	3.890.00	4.290.00	-
Modèle Low-Temperature (à partir de -10 °C)				
No. d'article Low Temp.	25.335.26	25.335.36	25.335.46	25.337.05
Prix CHF Low Temp.	4.260.00	4.650.00	5.295.00	sur demande



Art. No.: 25.335

Art. No.: 25.337

### Branchement électrique du Chilly:

Par fiche du type T23 230 V, 16 A (contacts rectangulaires). Correspond aux prises du type T23 und T25. Faites faire ce travail par votre électricien!



## Régulateur de température FERMfix

Le régulateur de température FERMfix se monte directement sur la cuve au moyen d'une douille à souder. Il sert à contrôler le processus de fermentation. Le changement des paramètres se fait sur place.

no. d'art	article	prix CHF
25.811.10	régulateur de température avec fiche, sans douille	225.00
25.811.11	boîtier avec prise	113.50
25.811.51	douille	47.80



25.811.10

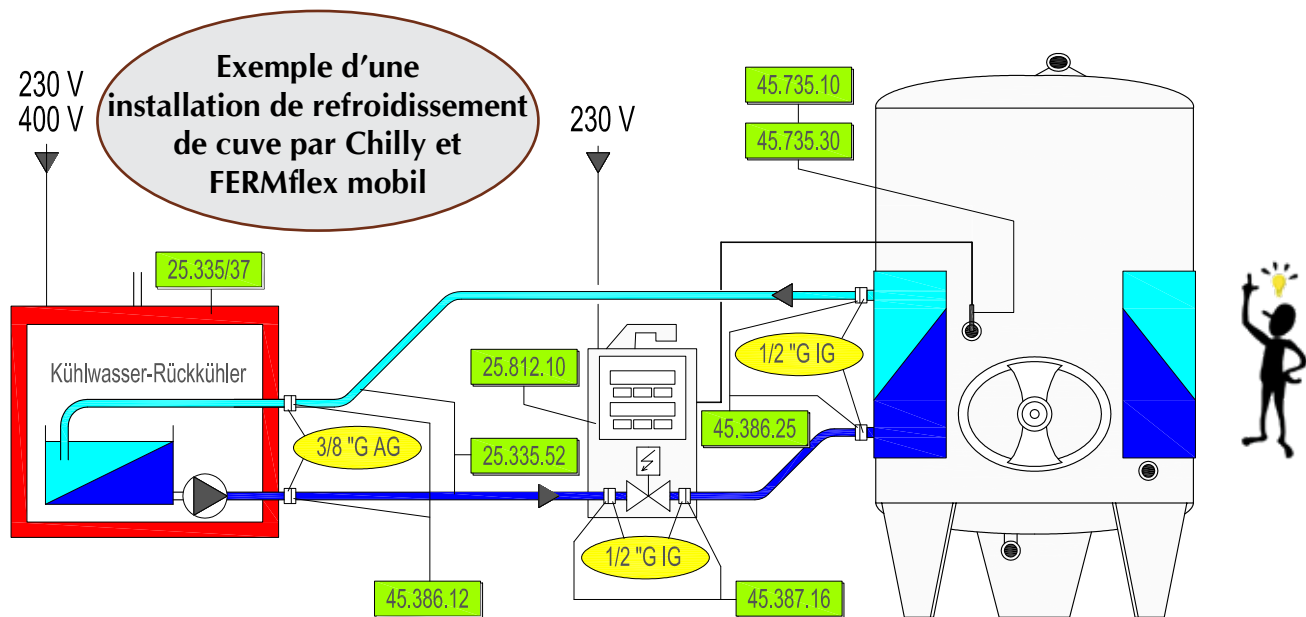
25.811.51

## Régulateur de température FERMflex

Le régulateur de température FERMflex. Se fixe directement à la cuve ou à proximité de celle-ci. Le changement des paramètres se fait sur place.

no. d'art	article	prix CHF
25.812.10	régulateur de température FERMflex mobile complet de sonde avec 8 m de câble, vanne électromagnétique, filtre, transformateur pour alimentation 230 V. Pas-de-vis 2 x 1/2 "G femelle.	398.00





## Tuyau échangeur KR

Tuyau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords 1/2 "G mâle.

no. d'art	exécution	Ø mm	Longueur m	surface m2	cuve volume l	prix 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



## Tuyau échangeur KR

Tuyau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords 1/2 "G mâle.

no. d'art.	Ø mm	longueur mm	surface m2	cuve volume l	prix CHF
25.336.19	35	3 m	0.525	≤ 2000 l	421.00



## Drapeaux D

Drapeau en acier inox 316 L pour le refroidissement ou le chauffage de votre production. Surface polie. 2 raccords 1/2 "G mâle. Uniquement sur commande, longs délais!

no. d'art	exécution	dimension	dimension C mm	surface m2	prix 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	support de drapeau cuve métal (il faut 2 pces/drapeau)				55.30
25.812.54	support sonde cuve métal L = 2 m				82.00



25.333.51

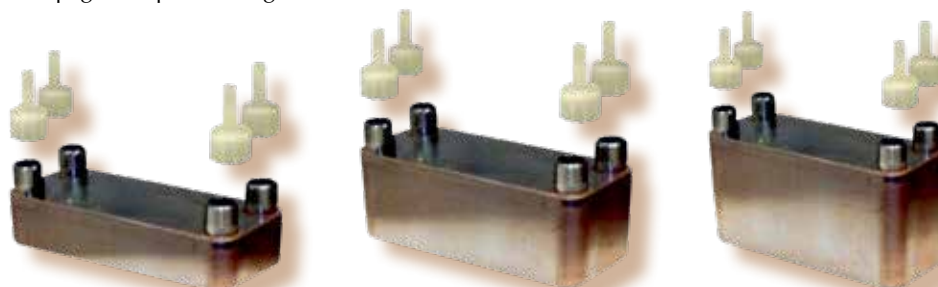
25.812.54



## Echangeurs de température

### Echangeur à plaques inox

Absolument indispensable pour les brasseurs qui recherchent la qualité. Refroidissez votre moût comme les brasseries professionnelles avec ce refroidisseur soudé très compacte et pratique. L'appareil utilise la gravitation et n'a donc pas besoin d'une pompe. La précipitation des protéines n'est pas interrompue, et le refroidissement rapide réduit les risques d'infection. Facile à utiliser et à nettoyer. Consommation d'eau modérée. Connexions : 4 x ¾ "G AG. Pas de modèle de trempage - ne pas immerger.



No. d'art.	article	nombre de plaques	raccords bière	eau	puissance	prix CHF/1
25.381.12	Echangeur à plaques	12	¾ "G AG	¾ "G AG	20 L 80/20 °C en 10 min. env.	65.50
25.381.24	Echangeur à plaques	24	¾ "G AG	¾ "G AG	20 L 80/20 °C en 6 min. env.	108.00
25.381.36	Echangeur à plaques	36	¾ "G AG	¾ "G AG	20 L 80/20 °C en 4 min. env.	112.00

### Raccord pouce en PE

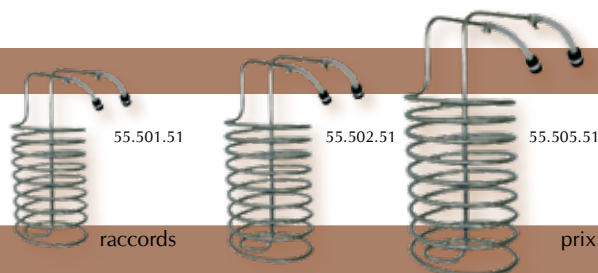
Pour l'échangeur à plaques inox no. d'art. 25.381 et tuyau silicone Ø 12 x 16 mm, no. d'art. 44.118.12.

No. d'art.	pas-de-vis	Ø douille	pour Øi tuyau	prix CHF/1
45.131.19	¾ "G IG	13 mm	12 mm	7.40



### Echangeur tubulaire

Echangeur tubulaire pour des cuves cylindriques. Tube Ø 11 x 0.5 mm. Muni de 2 raccords Gardena (pièce mâle). Pour immersion dans la boisson.



No. d'art.	article	Ø extérieur cm	hauteur cm spirale	raccords	prix CHF/1
55.501.51	Echangeur tubulaire	16	15	2 x Gardena (pièce mâle)	84.00
55.502.51	Echangeur tubulaire	19.5	28	2 x Gardena (pièce mâle)	104.00
55.505.51	Echangeur tubulaire	25.5	36	2 x Gardena (pièce mâle)	214.00



Notre Team à Rümikon vous conseille volontiers!

## Pompes

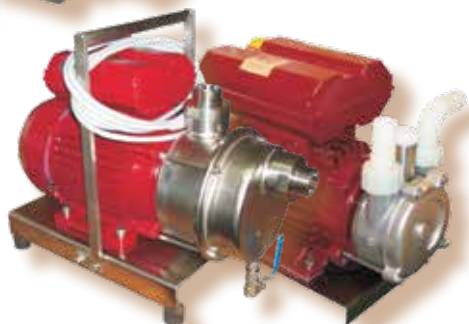
Expert



### Pompe centrifuge EEM20

En bronze; pour boissons; moteur 230 V, 2.800 tpm; avec manche, pour tuyaux Ø 19 mm. Temp. max. 40 °C

No d'art.	type	pression	rendem.	pas-de-vis	moteur	prix CHF
22.117	Standard	2.0 bar	1.800 l/h	-	0.37 kW	149.00



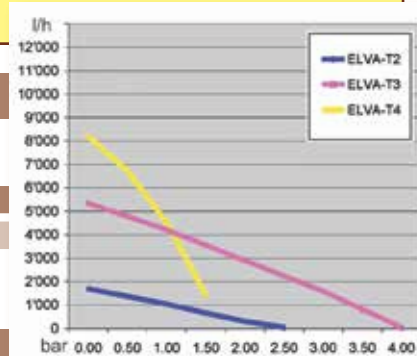
ELVA-T3/T4

ELVA-T2

### Pompe centrifuge ELVA-T

En acier inox 1.4301; pour boissons; moteur 230 V, avec manche, 2 x raccord mâle (T2 3/4 "G), T3 et T4 1 "G. Temp. max. 80 °C.

No. d'art.	type	pression	rendement	UpM	moteur	Volt	Prix 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



## Filtres à plaques

### Filtre à plaques 40 x 40 cm CF

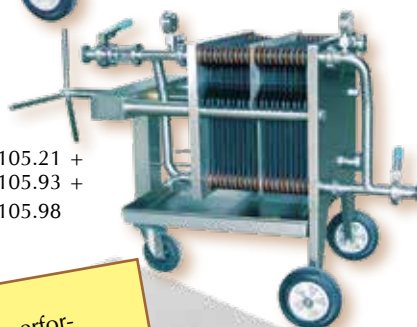
Modèle économique: châssis en acier revêtu de tôles en acier inoxydable. Mobile. Pompe correspondante: no. d'art. 22.122.

No. d'art.		prix CHF
23.105.21	Filtre CF avec 20 éléments en noryl 40 x 40 cm. Fourni avec éléments en noryl. Rendement max. env. 2.700 l/h	4.990.00
23.105.31	Filtre CF avec 30 éléments en noryl 40 x 40 cm. Fourni avec éléments en noryl. Rendement max. env. 4.000 l/h	4.750.00
+ Options/pièces de rechange:		
23.105.93	2 double entrée/sortie	180.00
23.105.94	Rallonge vis central	140.00
23.105.91	Élément Noryl	76.00
23.105.92	Élément final Noryl	79.00
23.105.98	Kit double filtration	318.00



23.105.21 +  
23.105.93

Expert



23.105.21 +  
23.105.93 +  
23.105.98

### Plaques filtrantes ELVAcad 40 x 40 cm

Paquets à 25 pièces; cartons à 100 pièces

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	prix CHF/1 pour	
					25 pces	100 pces
61.142.90	ELVAcad E3	□ 40/40	dégross.	moût	1.90	1.65
61.142.70	ELVAcad E7	□ 40/40	dégross.	clarification	2.05	1.80
61.142.30	ELVAcad E10	□ 40/40	dégross.	clarification	2.05	1.80
61.142.10	ELVAcad E15	□ 40/40	fin	clarification	2.10	1.80
61.102.04	ELVAcad Super	□ 40/40	très fin	stérilisation	2.40	2.10

ELVAcad:  
plaque haute perfor-  
mance d'origine européen



### Filtre à plaques 20 x 20 cm avec pompe

Modèle économique: châssis en acier revêtu de tôles en acier inoxydable. Mobile. Avec pompe centrifuge inox 230 V, raccords 1 "G AG.

No. d'art.		prix CHF
23.132	Pour 20 plaques 20 x 20 cm. Bâti et pompe en acier inox; éléments en Noryl. Rendement / h max. 600 l env.	1.040.00
23.133	Pour 10 plaques 20 x 20 cm. Bâti et pompe en acier inox; éléments en Noryl. Rendement / h max. 250 l env.	794.00
+ Options/pièces de rechange:		
23.130.51	Élément Noryl	26.20
23.130.52	Élément final Noryl (plaque fixe)	26.20
23.130.53	Élément final Noryl (plaque mobile)	26.20



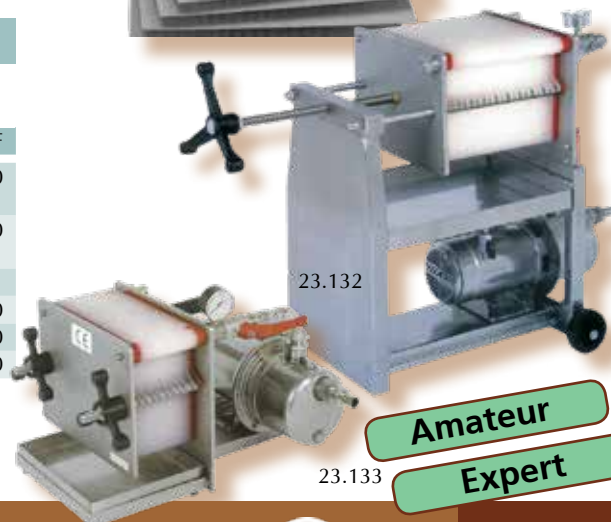
23.130.51



23.130.52



23.130.53



23.132

23.133

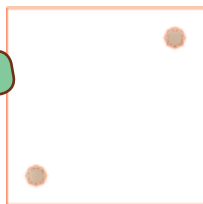
Amateur

Expert





Amateur



Amateur



Starter plus



## Plaques filtrantes ELVAcad 20 x 20 cm

Paquets à 25 pièces; cartons à 100 pièces

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	prix CHF/1 pour	
					25 pces	100 pces
61.141.90	ELVAcad E3	□ 20/20	dégross.	moût	0.75	0.65
61.141.70	ELVAcad E7	□ 20/20	dégross.	clarification	0.75	0.65
61.141.30	ELVAcad E10	□ 20/20	dégross.	clarification	0.80	0.70
61.141.10	ELVAcad E15	□ 20/20	fin	clarification	0.80	0.70
61.141.04	ELVAcad Super	□ 20/20	très fin	stérilisation	0.90	0.75

## Filtre à plaques Super-Jet 20 x 20 cm

Pour 3 plaques. Complet d'éléments, pompe Flow Jet 230 V et structure portante. Rendement max. 100 L/h env. Raccord pour tuyaux Øi 10 mm. Sans plaques (no. 61.136; à commander séparément, s.v.p.).

No. d'art.	prix CHF	
23.142.03	Filtre à plaques Super-Jet	577.00

## Plaques filtrantes ELVAcad pour Super-Jet

Avec 2 trous. Paquets à 25 pièces.

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	prix CHF/1 pour	
					25 pces	100 pces
61.136.70	ELVAcad E7	Super-Jet	dégross.	clarification	1.00	0.80
61.136.10	ELVAcad E15	Super-Jet	fin	clarification	1.10	0.90
61.136.04	ELVAcad Super	Super-Jet	très fin	stérilisation	1.15	1.00

## Filtre à plaques Mini-Jet

Pour 3 plaques. Complet d'éléments, pompe Flow Jet 230 V et structure portante. Sans plaques. Rendement max. 60 l/h env. Raccord pour tuyaux Øi 10 mm.

No. d'art.	prix CHF	
23.140	Filtre à plaques Mini-Jet	261.00

## Plaques filtrantes ELVAcad pour Mini-Jet

Avec 2 trous. Paquets à 3 pièces.

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	prix CHF/1 pour	
					3 pces	30 pces
61.135.70	ELVAcad E7	Mini-Jet	dégross.	clarification	1.00	0.85
61.135.10	ELVAcad E15	Mini-Jet	fin	clarification	1.00	0.85
61.135.04	ELVAcad Super	Mini-Jet	très fin	stérilisation	1.50	1.25

## Filtre à plaques Vinamat

Pour 2 plaques Ø 22 cm. Pour filtration discontinue: remplir 5 l de boisson non filtrée dans le bidon, fermer le bidon et actionner la pompe pour la filtration. Complet de tuyaux. Sans plaques. Rendement 30 l/h env.

No. d'art.	prix CHF	
23.124	Filtre à plaque Vinamat	201.00

## Plaques filtrantes ELVAcad Ø 22 cm pour Vinamat

Paquets à 25 pièces

No. d'art.	type	format cm	porosité	utilisation	prix CHF/1 pour	
					25 pces	100 pces
61.150.90	ELVAcad E3	Ø 22 cm	dégross.	moût	1.00	0.85
61.150.70	ELVAcad E7	Ø 22 cm	dégross.	clarification	1.00	0.85
61.150.30	ELVAcad E10	Ø 22 cm	dégross.	clarification	1.00	0.85
61.150.10	ELVAcad E15	Ø 22 cm	fin	clarification	1.05	0.90
61.150.04	ELVAcad Super	Ø 22 cm	très fin	stérilisation	1.30	1.05

## Filtre à modules

Expert

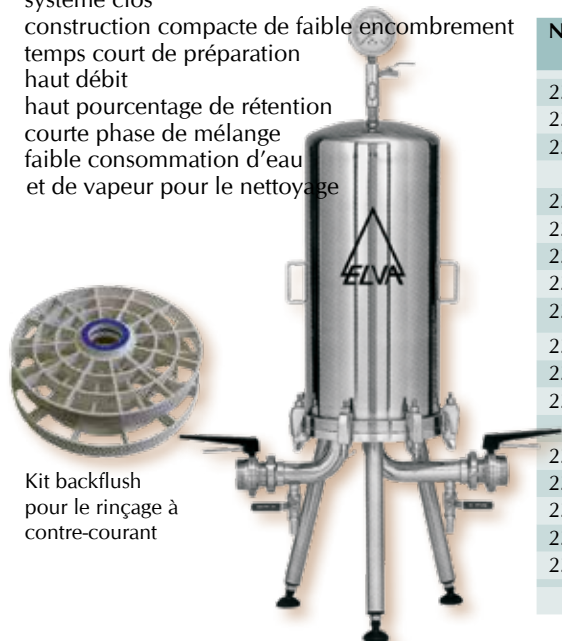


### Filtre clos ELVA-Lapis

Le système clos est une alternative intéressante à la filtration par plaques; très économique grâce à l'optimisation de différentes filtrations.

Les avantages sont les suivants :

- système clos
- construction compacte de faible encombrement
- temps court de préparation
- haut débit
- haut pourcentage de rétention
- courte phase de mélange
- faible consommation d'eau et de vapeur pour le nettoyage



Kit backflush pour le rinçage à contre-courant

### Conception :

Les filtres clos ELVA-Lapis sont construits de telle manière que l'utilisateur trouve un appareil parfaitement adapté à ses besoins. La cloche peut contenir 1 à 4 modules du type SEITZ-SUPRADisc® II ayant un diamètre de 284 mm resp. 410 mm.

No. d'art.	Modèle	Raccords DIN IG/AG	Nombre de mod.	Rendement L/h*	prix 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
	+ Options				
23.803.201	Bypass avec 2 vannes papillon				890.00
23.803.202	Purgeur				165.00
23.803.21	Kit backflush pour Lapis 12-2				306.50
23.803.31	Kit backflush pour Lapis 12-3				515.00
23.803.41	Kit backflush pour 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
	+ Options:				
23.804.201	Bypass avec 2 vannes papillon				990.00
23.804.202	Purgeur				185.00
23.804.21	Kit backflush pour Lapis 16-2				342.00
23.804.31	Kit backflush pour Lapis 16-3				618.00
23.804.41	Kit backflush pour Lapis 16-4				

\* 20 - 1.700 l/m2 min (selon le degré de filtration)

Le seul module permettant le rinçage à contre-courant!

### Module de filtration SEITZ-SUPRADisc® II

Module de filtration pour le filtre clos ELVA Lapis

- les nouveaux modules de la série SEITZ-SUPRADisc® II sont régénérable à contre-courant
- système clos, évitant les pertes par égouttage
- haut rendement par m2
- demande un temps minimal de préparation et de nettoyage
- stabilité mécanique augmentée
- les modules sont livrés en unités "prêt l'emploi" et ne doivent pas être reserrés après le rinçage

voilà les modules souvent utilisés pour boissons:

### SEITZ-SUPRADisc® II - 12 "



Format Ø 284 mm 1.8 m <sup>2</sup>		1 pièce/carton					Rabais :
Type	modules haute performance			modules stérilisants haute performance			Prix de base : 1 pièce
No. d'art.	SD II K300	SD II K200	SD II K100	SD II KS80	SD II KS50	SD II EK	> = 10 pièces: 10 %
Prix CHF/1	61.510.30	61.510.20	61.510.10	61.510.08	61.510.05	61.510.04	Marchés selon offre spéciale
	199.00	199.00	211.00	211.00	219.00	219.00	standard: raccord C; disponible de stock ou ex works

### SEITZ-SUPRADisc® II - 16 "

Format Ø 410 mm 5.0 m <sup>2</sup>		1 pièce/carton					Rabais :
Type	modules haute performance			modules stérilisants haute performance			Prix de base : 1 pièce
No. d'art.	SD II K300	SD II K200	SD II K100	SD II KS80	SD II KS50	SD II EK	> = 10 pièces: 10 %
Prix CHF/1	61.511.30	61.511.20	61.511.10	61.511.08	61.511.05	61.511.04	Marchés selon offre spéciale
	392.00	392.00	392.00		417.00	421.00	standard: raccord C; disponible de stock ou ex works

Modèles	Ø 410 mm - 16 " - 5.0 m <sup>2</sup> - 40 Schichten Ø 284 mm - 12 " - 1.8 m <sup>2</sup> - 32 Schichten
Types de plaques	Ø 410 mm - 16 " - K-Serie Ø 284 mm - 12 " - K-Serie
Raccord	C = joint plat (= standard) S = double O-ring
Rinçage à contre-courant	jusqu'à la pression différentielle admise (housings d'autre marques max. 0.5 bar) 12 " : avec supports de rinçage
Pression différentielle admise	selon mode d'emploi
Mat. filtrante / structure	plaques SEITZ / polypropylène



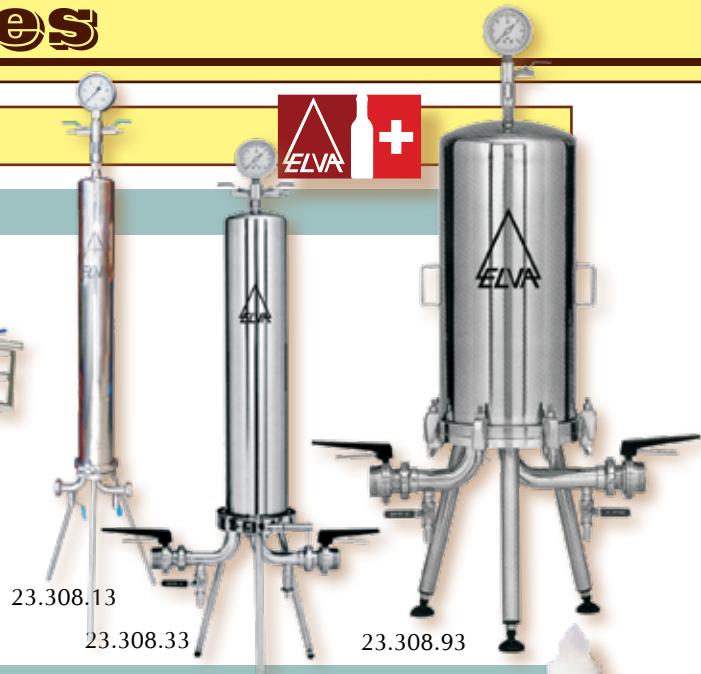
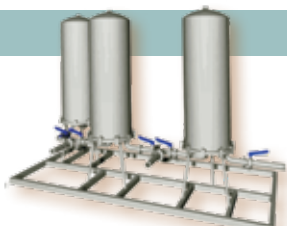
## Filtres à cartouches

Expert

### Filtre à cartouche ELVA-Saphir

Pour l'utilisation de cartouches membrane de 750 mm. Filtre muni de: manomètre, unité d'aération, raccords. Pour cartouches munies du raccord P7.

Nous sommes fournisseurs de palettes filtrantes sur mesure construites par l'atelier de la maison ELVAmac SA



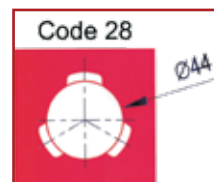
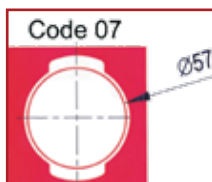
No. d'art	Exécution	Raccords DIN f/m	Nombre de cartouches	Débit L/h*	Prix CHF
23.308.13	Saphir 750-01	25	1	900	1.750.00
23.308.33	Saphir 750-03	40	3	2.700	2.950.00
23.308.53	Saphir 750-05	40	5	4.500	3.550.00
23.308.83	Saphir 750-08	40	8	7.200	4.450.00
23.308.93	Saphir 750-12	50	12	10.800	

\*indicatif

### Cartouche de filtration finale Pall® BB pour bière

Code AB 3 BB 7 W H32

- la nouvelle cartouche de filtration finale pour bière
- PES (membrane polyethersulfone)
- max. 1000 l/h (cartouche 30 ")
- filtration ABSOLUE
- hydrophile



Format	750 mm (30 ")
Porosité	No. d'art.
0.45 µm (07)	61.626.31
0.45 µm (28)	61.626.36
Prix CHF/1	503.00
Prix CHF/5	464.00/1

disponible de stock:

Raccord 07

ex works:

gamme complète y compris la longueur 1000 mm (40 ")

Raccord inférieur:

Code 07:

Ø 57 mm / 2 Bajonnettes / 2 O-Ring 226 (Standard PALL)

Raccord inférieur:

Code 28 (41):

Ø 44 mm / 3 Bajonnettes / 2 O-Ring 222 (p.e. Sartorius)

Pouvoir séparateur	absolu
Stérilisation	vapeur jusqu'à 125 °C, eau chaude selon le mode d'emploi
Pression différentielle et temp. dans le sens de la filtration	bis 40°C - max. 500 kPa (5 bar) - bis 80°C - max. 300 kPa (3 bar)
Matière filtrante / structure	membrane en polyethersulfone / polypropylène
Lavage	co-courant

### Filtre à membrane ENOL-Tandem

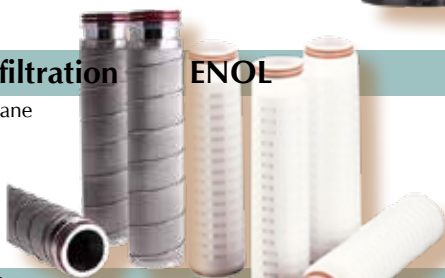
Filtre pour l'utilisation avec la tireuse ENOLmatic no. 04.315. Pour 1 cartouche. Livré sans cartouche. La tireuse aspire le produit à travers la cartouche, donc pas de pompe nécessaire.

No. d'art.		Prix CHF
23.306	Filtre ENOL-Tandem	157.00



### Cartouche de filtration ENOL

Pour le filtre à membrane no. d'art. 23.306 et 23.315.



No. d'art.	Construction	Porosité my	Effet de filtration	Utilisation	Prix CHF
61.654.01	plastique	0.25	extrafin	spiritueux	84.00
61.654.02	plastique	0.5	très fin	vin stérile	59.50
61.654.03	plastique	1	fin	filtration fine	59.10
61.654.04	plastique	5	grossier	préfiltration	58.60
61.654.11	inox	5	grossier	huile, liqueur	211.00
61.654.12	inox	10	grossier	jus de fruit	194.00
61.654.13	inox	50	grossier	jus de fruit	201.00

### Filtre à membrane ENOL-Master

Filtre pour l'utilisation avec la tireuse ENOLmaster no. 4.316. Pour 3 cartouches. Livré sans cartouches. La tireuse aspire le produit à travers la cartouche, donc pas de pompe nécessaire.

No. d'art.		Prix CHF
23.307	Filtre ENOL-Master	497.00



### Produit de nettoyage pour cartouches ENOL

250 g. Pour cartouches no. d'art. 61.654. Veuillez respecter le mode d'emploi!

No. d'art.	article	Prix CHF
66.116	Produit de nettoyage	15.80





## Filtres entonnoir et d'alluvionnage

Amateur

Débutant avancé

### Filtre entonnoir

Filtre en hostalène.  
Pour la filtration de petites quantités par filtres plissés.

No. d'art.	Volume l	Débit L/h	Prix CHF
23.510	ca. 3	ca. 5 à 30	26.40



### Filtre pour spiritueux CLARUS

En acier inoxydable.  
Avec tamis de perlon interchangeable. Pour la filtration de petites quantités par flocons.

No. d'art.	Débit [L/h]	Prix CHF
23.505	ca. 50	675.00



### Filtres plissés

Pour filtres à entonnoir; paquets de 5 et 50 pièces.

No. d'art.	Type	Ø mm	Porosité	Utilisation	Prix /1CHF	
					5	50
61.184.01	No. 1	500	fin	liqueur	2.80	2.00
61.184.02	No. 2	500	moyen	vin, moût, liqueur	2.80	2.00
61.184.03	No. 3	500	grossier	moût, liqueur	2.80	2.00

### Adjuvants

Adjuvants pour l'amélioration de la filtration par alluvionnage ou pour la filtration de spiritueux par filtre à entonnoir. Sacs de 1 kg.

No. d'art	Type	Utilisation	Dosage	Prix CHF
61.201.15	Seitz-Fibroclar L	Spiritueux	2 à 5 g/l	31.00



Filtres plus grands: [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

## Adoucisseurs d'eau

Amateur

Expert

### Adoucisseur d'eau Everpure EURO-3C

Pour la production d'eau adoucie pour la production de bière, des spiritueux, du café ou pour le nettoyage. Appareil très compact: largeur 17 x profondeur 34 x hauteur 48 cm. Programmable. Raccords d'entrée et de sortie: 3/4 "G AG. Pression d'alimentation  $\geq$  1.5 bar. Débit max. 4 L/min. à 2 à 35 °C. Capacité de résine 3.5 L, Cuve 10 kg. Consommation par régénération: sel: 420 g, eau: 22 L. Alimentation électrique: 230 V.

No. d'art.	Appareil	Prix CHF
27.202	EURO-3C	609.00

#### Accessoires

27.202.10	10 kg sel de régénération	0.90/kg
27.202.2	25 kg sel de régénération	0.75/kg



### Adoucisseur d'eau CADUREX

Pour la production d'eau adoucie pour la distillerie. Suivez les instructions..

No. d'art.	Article	Prix CHF
27.201	Cadurex	473.00

#### Accessoires

27.201.91	1 l granulés	14.20
27.201.93	3 l granulés	42.60
27.201.82	2 kgs sel de régénération	9.40

27.201.91/93



27.201.83



### Test de dureté

Pour surveiller la dureté de votre eau de brassage. Utilisation simple: plonger un indicateur dans l'eau, attendre 1 minute, lire la dureté. Indication: 0/5/10/15/20/25°dH (degré dureté allemande). Paquet à 10 indicateurs.

No. d'art.	Article	Prix CHF
70.707	test de dureté	8.80



**eau douce >**  
bières plutôt amères au goût d'houblon, comme Pilsener  
**eau dure >**  
bières foncées au goût de malt



## Tuyaux

Sauf autre indication tous les tuyaux de cette offre sont de qualité alimentaire.



### Tuyau pour bière et CO2

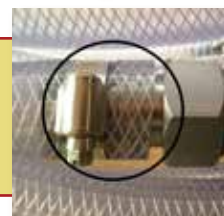
PVC sans insertions, transparent. Contrôlé SK, qualité alimentaire, neutre

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	prix CHF/m
44.151.04	4	2	≤ 3 bar	max. 40 °C (sans pression)	2.10
44.151.07	7	2.5	≤ 3 bar	max. 40 °C (sans pression)	2.50
44.151.10	10	3	≤ 3 bar	max. 40 °C (sans pression)	2.30

Vous trouvez des tuyaux bière et CO2 déjà prémontés à la page 72 de ce catalogue



Montage d'un raccord sur le tuyau? Nos mécaniciens s'en chargent volontiers!



### Tuyau en silicone

Transparent

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	prix 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



### Tuyau en matière plastique avec insertions

Transparent, avec insertions

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	prix CHF/m
44.113.06	6	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	4.60
44.113.08	8	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	3.40
44.113.10	10	3	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	4.25
44.113.13	12	3.5	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	6.20
44.113.16	15	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	7.50
44.113.19	19	4	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	6.10
44.113.25	25	4.5	≤ 10 bar/20 °C	-15 à +60 °C	10.20



### Tuyau à bière

Pour vin, jus de fruits, bière, moût, vinaigre etc. Intérieur blanc, lisse, qualité alimentaire. Extérieur rouge avec insertions d'étoffe. Caoutchouc. Vide jusqu'à 5 mce.

No. d'art.	Ø intérieur [mm]	épaisseur [mm]	pression bar	température [°C]	prix 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

\* pour le nettoyage max. 120 °C



### Tuyau d'aspiration et de refoulement HELIFLEX

Transparent, avec spirale rouge ou beige en matière plastique. Résistant à l'alcool jusqu'à 28 % vol. Hauteur d'aspiration max. 8 mce.

No. d'art.	Ø intérieur mm	épaisseur mm	pression bar	température °C	prix CHF/m
44.114.25	25	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	11.70
44.114.32	32	2.7	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	20.00
44.114.40	40	3.2	≤ 8 bar/20 °C	0 à +50 °C	13.85



IG = femelle  
AG = mâle



## Robinetterie pouce

### Raccords pour bière et CO2

Bière: 5/8 "G, douille en inox sans espaces creux

CO2: 3/4 "G, douille en laiton.

Ecrous à ailes ou 6-pans à choix.

45.132.98	45.132.99	45.132.03	45.132.04
45.133.98	45.133.99	45.132.13	45.132.14

No. d'art.	article	pour Ø i tuyaux	prix CHF/1
45.132.01	Raccord 5/8 "G droit, ailes	7	4.10
45.132.02	Raccord 5/8 "G droit, 6-pans	7	4.10
45.132.03	Raccord 5/8 "G 90 ° ailes	7	5.40
45.132.04	Raccord 5/8 "G 90 ° 6-pans	7	5.80
45.132.11	Raccord 5/8 "G droit, ailes	10	4.10
45.132.12	Raccord 5/8 "G droit, 6-pans	10	4.10
45.132.13	Raccord 5/8 "G 90 ° ailes	10	5.80
45.132.14	Raccord 5/8 "G 90 ° 6-pans	10	5.80
45.133.01	Raccord 3/4 "G droit, ailes	4	4.40
45.133.02	Raccord 3/4 "G droit, 6-pans	4	4.40
45.133.11	Raccord 3/4 "G droit, ailes	7	4.40
45.133.12	Raccord 3/4 "G droit, 6-pans	7	4.40
45.132.99	5/8 "G Ecrou à ailes LC		3.20
45.132.98	5/8 "G Ecrou 6-pans LC		2.70
45.133.99	3/4 "G Ecrou à ailes LC		3.20
45.133.98	3/4 "G Ecrou 6-pans LC		2.70

### Raccord pouce, laiton

no. d'art.	pas-de-vis	Ø i tuyau	Prix CHF
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
45.124.36	3/4 "G IG	19 mm	11.20
45.124.44	1 "G IG	19 mm	12.30
45.124.48	1 "G IG	25 mm	16.10

### Raccord pouce, inox 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	Ø i tuyau	Prix CHF
45.122.47	1 "G AG	25 mm	38.00
45.122.48	1 "G IG	25 mm	45.50

### Joint plat pour raccord pouce

En caoutchouc naturel pour raccords pouce 45.124

no. d'art.	pas-de-vis	dim.[mm]	prix 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

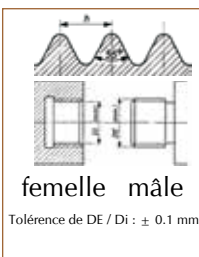
### Raccord pouce, PE

Pour échangeur de température no. d'art. 25.381 et tuyaux en silicone Ø 10 x 14 mm, no. d'art. 44.118.10.

no. d'art.	pas-de-vis	Ø i tuyau	Prix CHF
45.131.19	3/4 "G IG	10 mm	7.40

### Dimensions du pas-de-vis pouce

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



### Robinet à bille pouce

f/f; laiton chromé. pour l'utilisation avec 2 pièces de raccordement sur pas-de-vis selon besoin.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.215.04	1/4 "G	11.60
45.215.08	3/8 "G	11.60
45.215.12	1/2 "G	8.60
45.215.19	3/4 "G	13.00
45.215.25	1 "G	18.60
45.215.30	1 1/4 "G	31.70
45.215.40	1 1/2 "G	44.80



### Robinet à bille pouce 1.4301

En acier inoxydable; pour l'utilisation avec pièces de raccordement sur pas-de-vis selon besoin

No. d'art.	pas-de-vis	prix 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 (rob. de sortie)	67.90



### Robinet d'écoulement pouce 1.4301

En acier inoxydable; 1 "G écrou mobile

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.233.25	1 "G IG	68.80



### Robinet d'écoulement pouce 1.4301

acier inoxydable 1.4301; avec contre-écrou.

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.233.19	3/4 "G AG	36.00



### Robinet d'écoulement pouce MC

En laiton chromé (ne pas utiliser pour les jus de fruits). Avec écoulement conique pour le remplissage direct de bouteilles.

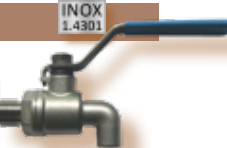
No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.235.12	1/2 "G AG (Speidel)	9.50
45.235.19	3/4 "G AG	14.80



### Robinet d'écoulement pouce 1.4301

Avec écoulement cylindrique Ø 15 mm.

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
49.120.53_AKT	3/8 "G AG	12.50



### Robinet d'écoulement pouce 1.4301

Avec écoulement cylindrique Ø 15 mm.

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.231.08	3/8 "G mâle	32.80
45.231.12	1/2 "G mâle (Speidel)	28.40
45.231.19	3/4 "G mâle	38.25
45.231.25	1 "G mâle	59.00



### Robinet d'écoulement pouce 1.4301

Avec pas-de-vis mâle et contre-écrou. Écoulement cylindrique

No. d'art.	pas-de-vis	sortie Ø	prix 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



## Robinet d'écoulement PE

Pas-de-vis 3/4 "G mâle, avec contre-écrou et 2 joints; sortie Ø 11/9 mm

No. d'art.		prix CHF
45.234.09	Robinet d'écoulement PE	6.10



## Robinet d'écoulement PE

Avec écrou de fixation (seulement 1 "G). Sortie mâle, avec coude 90 ° Bogen femelle avec douille pour tuyau

No. d'art.	pas-de-vis	pour tuyau Ø	prix 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



## Robinet à bille laiton chromé

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.216.04	1/4 "G femelle/femelle	7.90
45.216.08	3/8 "G femelle/femelle	8.60
45.216.54	1/4 "G mâle/femelle	7.90
45.216.58	3/8 "G mâle/femelle	7.90



## Coude 90 ° pouce

Coude 90 ° 1 "G écrou mobile, en matière plastique, pour tuyau Ø 25 mm.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.364.25	1 "G f	8.20



## Double-mâle pouce inox 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
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



## Double-mâle de réduction pouce inox 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.371.11	1/4 "G f x 3/8 "G m	9.20
45.371.12	3/8 "G f x 1/2 "G m	10.10
45.371.13	1/2 "G f x 3/4 "G m	14.20
45.371.14	3/4 "G f x 1 "G m	21.00



## Double-mâle pouce laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.302.16	1/2 "G	2.10
45.302.19	3/4 "G	3.25
45.302.25	1 "G	4.30



## Double-mâle de réduction pouce laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.302.20	3/4 "G x 1 "G	4.40



## Pièce de raccordement pouce laiton

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.303.20	3/4 "G m x 1 "G f	4.70



## Pièce de raccordement pouce inox 1.4301

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
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



## Cape de fermeture pouce inox 1.4301

6-pans; avec joint

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



## Passerai pouce

Acier inoxydable 1.4301; avec écrou et joint.

no. d'art.	pas-de-vis	pour trou Ø	prix CHF
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



## Lance d'arrosage ≤ 50 + °C

No. d'art.	type	prix CHF
45.505.25	Laiton, raccord 1 "G IG; s'arrête en tournant la buse	18.50
45.506.20	Caoutchouc/laiton, raccord 3/4 "G IG, s'arrête en lâchant la pièce	55.00



## Pièce de raccordement pour bière

Pièces spéciales en acier inoxydable (écrous en laiton chromé) pour la bière.

No. d'art.	pas-de-vis 1	pas-de-vis 2	prix 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



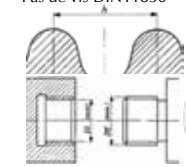
45.304.10A écrou 6-pans 45.304.10B écrou à ailes 45.304.11A écrou 6-pans 45.304.11B écrou à ailes

## Robinetterie DIN

### Tableau des pas-de-vis DIN (11850)

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

Pas-de-vis DIN11850



IG = femelle AG = mâle

### Raccord DIN (11850)

Acier inoxydable 1.4301; mâle, se composant de raccord mâle et joint

no. d'art.	pas-de-vis	Ø tuyau	prix 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



Acier inoxydable 1.4301; femelle, se composant de raccord à cône femelle et écrou mobile

no. d'art.	pas-de-vis	Ø tuyau	prix 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



## Joint DIN

Néoprène, gris, 70 °sh. Température max. 100 °C

no. d'art.	pas-de-vis	dim. mm	prix 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



## Vanne papillon DIN

Acier inoxydable 1.4301; mâle/femelle.

no. d'art.	pas-de-vis	Ø tuyau	prix 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



## Double-femelle DIN

Acier inoxydable 1.4301; f/f; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le Ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.314.25	NW25	62.00
45.314.32	NW32	65.00
45.314.40	NW40	68.00



## Double-mâle DIN

Acier inoxydable 1.4301; m/m; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le Ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.315.25	NW25	52.30
45.315.32	NW32	52.00
45.315.40	NW40	54.60



## Pièce de raccordement à écrou mobile DIN

Acier inoxydable 1.4301; m/f; veuillez indiquer les deux pas-de-vis, svp. Prix selon le Ø plus grand.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.317.25	NW25	57.00
45.317.32	NW32	62.20
45.317.40	NW40	64.50



## Coude 90 ° DIN

Acier inoxydable 1.4301. Mâle / femelle.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.320.25	NW25	65.00
45.320.32	NW32	75.00
45.320.40	NW40	85.00



## Cape de fermeture DIN

Acier inoxydable 1.4301. Avec joint.

no. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
45.321.25	NW25	30.50
45.321.32	NW32	26.30
45.321.40	NW40	30.20



Notre grand stock de robinetterie nous permet de vous fournir rapidement n'importe quelle combinaison en acier inox.

## Bande de Téflon

Pour étanchéifier des raccords filetés

no. d'art.	prix CHF/1
45.911	1 rouleau Téflon 4.90



## Robinetterie GEKA

### Raccord GEKA-plus

laiton; GEKA

No. d'art.	matière	Ø tuyau	prix CHF
45.106.13	laiton	13 mm	5.40
45.106.16	laiton	16 mm	5.40
45.106.19	laiton	19 mm	5.40
45.106.25	laiton	25 mm	6.20



acier inoxydable 1.4301; GEKA-plus

No. d'art.	matière	Ø tuyau	prix CHF
45.106.20	1.4301	19 mm	39.75
45.106.26	1.4301	25 mm	41.80



### Cape de fermeture GEKA-plus

Laiton; compatible au type GEKA.

No. d'art.	matière	prix CHF
45.388	laiton	5.50



Acier inoxydable 1.4301; compatible au type GEKA.

No. d'art.	matière	prix CHF
45.388.10	1.4301	43.80



### Pièce de raccordement Geka-plus pouce femelle

Compatible au type GEKA.

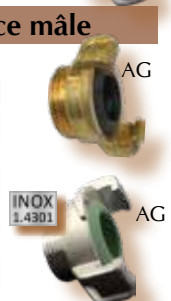
No. d'art.	matière	pas-de-vis	prix CHF
45.386.12	laiton	¾ "G IG	7.60
45.386.13	laiton	½ "G IG	6.20
45.386.19	laiton	¾ "G IG	6.10
45.386.25	laiton	1 "G IG	5.60
45.386.20	1.4301	¾ "G IG	31.10
45.386.26	1.4301	1 "G IG	22.10



### Pièce de raccordement Geka-plus pouce mâle

Compatible au type GEKA.

No. d'art.	matière	pas-de-vis	prix CHF
45.387.12	laiton	¾ "G mâle	7.00
45.387.13	laiton	½ "G mâle	5.20
45.387.19	laiton	¾ "G mâle	5.00
45.387.25	laiton	1 "G mâle	5.00
45.387.20	1.4301	¾ "G mâle	34.00
45.387.26	1.4301	1 "G mâle	32.80



### Raccord tournant GEKA-plus 2000

Laiton; compatible au type GEKA. Pas-de-vis mâle 1/2 "G. Cette pièce vous aide que le tuyau ne se plie pas et s'adapte à la position du pistolet de lavage (no. d'art 45.510)

No. d'art.	matière	prix CHF
45.387.27	laiton	22.60



### Joint GEKA-plus

Compatible au type GEKA.

No. d'art.	matière	prix CHF
45.106.51	NBR noir max. 100 °C	0.60
45.106.52	Viton vert max. 200 °C	6.70



### Lance d'arrosage

En laiton. Jusqu'à 50 °C.

No. d'art.	matière	raccord	prix CHF
45.505.22	laiton	GEKA	14.10



## Robinetterie Gardena

### Pièce de raccordement Gardena/pouce

Matière plastique (pour eau froide) \*laiton chromé

No. d'art.	pas-de-vis	prix CHF
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

## Stockage

### Tableau de rangement

En acier inox

No. d'art.	dimensions	prix CHF / 1
45.651.01	13 crochets, 1 porte-verre, 400 x 500 mm	243.00
45.651.02	32 crochets, 1 porte-verre, 660 x 1000 mm	472.00



### Support pour appareil

En acier inox

No. d'art.	taille	prix CHF / 1
45.653.01	Longueur 125 mm	36.80
45.653.02	Longueur 250 mm	40.50



## Nettoyage de tuyaux

### Boules en caoutchouc mousse

Pour le nettoyage de tuyaux et conduites. En caoutchouc naturel (porosité peut varier légèrement)

No. d'art.	Ø mm boule	Ø mm tuyau	prix CHF/1		CHF/100
			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	



### Appareil à nettoyer les tuyaux

En PVC/laiton; raccord (pour robinet) ¾ "G, f; raccord pour tuyau sur désir (max. NW 40)

no. d'art.	sortie	prix CHF
45.401	¾ "G	210.00



## Autres

### Robinet simple PE

2 x douille pour tuyau

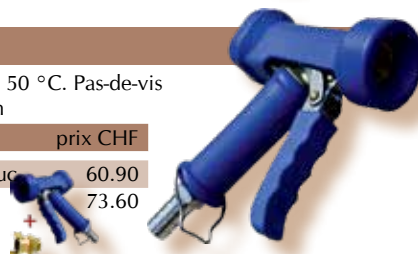
No. d'art.	pour tuyau Ø	prix CHF
45.253.11	10 mm	2.40
45.253.15	15 mm	1.90



### Lance d'arrosage

En laiton et caoutchouc. Jusqu'à 50 °C. Pas-de-vis ½ "G IG, avec douille Ø 19 mm

No. d'art.	matériel	prix CHF
45.510	laiton / caoutchouc	60.90
45.510SET	Set lance avec pièce tournante	73.60



## Colliers de serrage

### Colliers de serrage GEKA W5

No. d'art.	pour tuyau Ø mm	largeur mm	Prix 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

Acier inoxydable 1.4401 DIN 3017

INOX 1.4301



### Colliers de serrage à oreille

Acier inoxydable 1.4301.



no. d'art.	article	pour tuyau Ø mm (extérieur)	prix CHF/1	
			1 pce	10 pces
45.610.09	Type 9.0	7.3 - 9.0 mm	0.70	0.60
45.610.13	Type 12.8	10.3 - 12.8 mm	0.80	0.70
45.610.19	Type 18.5	15.3 - 18.5 mm	0.85	0.75
	+ outils de montage			
50.125	pince de serrage		14.90	

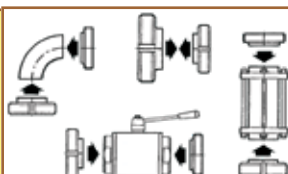
### Colliers de serrage Nylon

Colliers de serrage en Nylon. Montage à la main sans outils par un Klick. Pour température ≤ 130 °C.



no. d'art.	article	pour tuyau Ø mm (extérieur)	Preis CHF/1	
			1 pce	10 pces
45.611.11	Type 11	9 - 11 mm	2.60	2.10
45.611.13	Type 13	11 - 13 mm	2.90	2.30
45.611.16	Type 16	13 - 16 mm	2.50	2.00
45.611.18	Type 18	15 - 18 mm	3.70	3.00
45.611.20	Type 20	17 - 20 mm	3.70	3.00
45.611.22	Type 22	18 - 22 mm	3.70	3.00

www.baldinger.biz est fournisseur d'une gamme complète de robinetterie en pouce, DIN et SMS



## Accessoires pour cuves

### Thermomètre pour cuves

Ø 100 mm -10 /+ 60 °C, 45.735.06  
à utiliser avec la douille.



no. d'art.	prix CHF/1	
45.735.06	Thermomètre -10/+ 60 °C	37.70
45.735.30	Douille à visser NW 10	33.90
45.735.20	Douille pour trou Ø 21.5 mm	95.00

### Ardoise adhésive pour cuve

Pour cuves métalliques; auto-adhésive



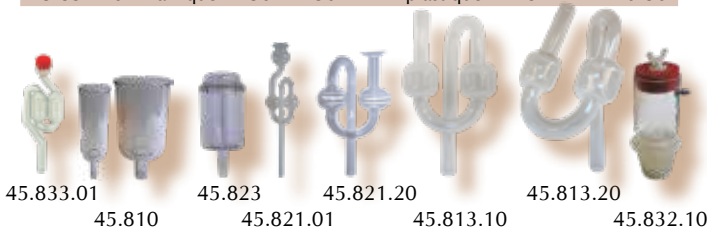
no. d'art.	prix CHF/1	
45.736		5.20

### Bondes aseptiques

Sans bouchons!

> bondes / bouchons: 45.811 (A1 / A2) / 45.819 (B) / 45.822.10 (C)

no. d'art	type / taille	haut mm	tube-Ø mm	matière	bonde	prix CHF	
45.833.01	mini	170	10	plastique	A1/D	2.00	
45.810.11	0 étroit	130	10	plastique	A1	5.40	
45.810.12	1 large	140	18	plastique	A2	8.85	
45.823	Schwilch	150	14	plastique	C	18.70	
45.821.01	01	195	10	verre	A1	9.30	
45.812.20	20	180	18	verre	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	plastique	incl.	29.30	



### Bonde en silicone

Translucide, résistant de -60 à + 220 °C, stabilité chimique.

no. d'art.	type	trou Ø mm	Ø mm haut/bas	haut. mm	prix 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	



### Bonde rouge KUSTO

Pour les nos. 45.810, 45.812, 45.821 (avec trou)

no. d'art.	trou Ø mm	Ø mm haut/bas	hauteur mm	prix CHF/1	
45.818.11		33/25	40		
45.811.11	9	33/25	40		
45.811.21	17	33/25	40		
45.818.12		45/30	60		
45.811.12	9	45/30	60		
45.811.22	17	45/30	60		
45.818.13		60/35	80		
45.811.13	9	60/35	80		
45.811.23	17	60/35	80		



### Bondes en caoutchouc gris

Sans ou avec trou central; qualité alimentaire.

no. d'art.	trou Ø mm	Ø mm haut/bas	hauteur mm	prix 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	

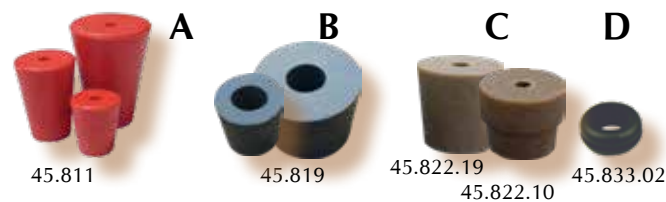


### Bondes percées

Pour les nos. 45.810, 45.812, 45.821

\* trou sous 45°. \*\* pour trou Ø 18 mm.

no. d'art.	trou Ø mm	bonde type	Ø mm haut/bas	hauteur mm	Prix 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	



### Liquide désinfectant

Mélange d'acide salicylique, d'alcool et de glycérine; pour les bondes aseptiques. Bouteille perdue.

no. d'art.	contenu ml	prix CHF/1	
65.401.25	250	8.30	
65.401.90	1.000	19.20	



## Densité

### Densimètre pour moût



No. d'art.	échelle %poids	graduation	L/Ø mm	thermo- mètre	base	prix 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
+ Accessoires au choix:						
46.716.21	Cylindre 200 ml					3.50
46.704.03	Cylindre gradué en verre 250 ml					15.40

La densité de la bière dépend de la température: plus haute est la température, plus basse est la densité et vice versa. Les densimètres sont calibrés à 20 °C. Les températures plus basses et plus hautes sont à corriger. Le tableau de correction ci-dessous permet de relever la valeur effective.

L'échelle du densimètre permet de lire les °P (degrés Plato) ou %poids. Une valeur de 12 °P veut dire que le moût comprend 120 g ou 12 %poids d'extrait dans 1000 g de moût. Pour le Maître brasseur c'est 12 ° densité primitive de moût.

Pour les débutants un densimètre avec un champ de mesure de 0 à 20 °P est suffisant. Pour des déterminations plus précises nous offrons des instruments avec une échelle réduite, mais plus précise: 0 à 7, 7 à 14, 14 à 21 °P.



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



### Réfractomètre

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur la densité du moût ou sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits pour les distillateurs; utilisation: jus de fruit, limonade, softdrinks, miel, conserves, glace etc.

Gamme complète voir online: [www.baldinger.biz/shop/46](http://www.baldinger.biz/shop/46).

Th: Thermomètre; ATC: correction automatique de température

No. d'art.	modèle	Th	ATC	échelle	précision	prix CHF
46.611.30	MBA-ATC-RHB 20 moût		x	0 - 20 Brix	0.1 °Brix	49.50
46.611.35	MBA-ATC-RHB-18P moût		x	0 - 140° Oe 0 - 32 % Brix	1° Oe 0.2 % Brix	54.00
46.611.15	MBA-ATC-90 miel		x	58 - 90 % Brix 38 - 43 Bé 12 - 27 % H <sub>2</sub> O	0.5 % Brix 0.5 Bé 1 % H <sub>2</sub> O	56.00
46.611.32	LED-MBA-ATC-RHW 80 Alcool		x	0 - 80 % vol.	1 % vol.	63.00
46.611.34	Capot LED pour les réfractomètres analogiques					14.50
	Pièce de rechange ou pour compléter un appareil (bride Ø 25 mm)					



46.611.30



46.611.35



46.611.34



### Réfractomètre digital

L'instrument vous informe de manière facile, rapide et exacte sur la densité du moût, l'état de maturité des raisins, sur la teneur en sucre des moûts non fermentés et sur la qualité des fruits. Détermination de la densité dans 2 secondes avec quelques gouttes. Pour du moût du jus de fruits etc.

Livré avec le mode d'emploi et une pile 9 V pour 5.000 déterminations env.

- calibrage: automatique avec de l'eau déminéralisée
- poids: 420 g. Dimensions: 192 x 102 x 67 mm,

No. d'art.	modèle	Th	ATC	échelle Oechsle/Brix	précision	prix 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

ATC = correction automatique de température dans les limites indiquées;

Th: Indication de température





## Sonde à moût

Equipement standard; non calibré



No. d'art.	échelle	graduât.	long./Ø mm	Th	prix CHF
46.601.02	0 - 140 °Oe / 1 °Oe	340 / 20		✓ (20 °C)	48.80
46.706.01	> cylindre 440 mm				14.30



## Aréomètres

Equipement standard; non calibré. Pour solutions hydroalcooliques, sans sucres; pas adapté aux liqueurs et vins.



No. d'art.	échelle %vol.	grad. %vol.	L/Ø mm	thermo- mètre	classe	prix 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

## Température

### Thermomètre digital ElTh

Champ de mesure -50 à 170 °C / 1.0 °C  
Longueur 272 mm, poids 75 g.

No. d'art.	prix CHF
46.333	-40 à 230 °C 17.60



### Thermomètre digital Qtemp200

Champ de mesure -70 à 199 °C par 0.1 °C; avec sonde et coffret 71 x 142 x 26 mm.

No. d'art.	prix CHF
46.348	Thermomètre digital Qtemp200 290.00



### Thermomètre digital "poche"

Modèle léger avec sonde en acier inoxydable (L = 12 cm) avec pointe. Champ de mesure: -50° à +150 °C. Lecture immédiate par 0,1 °C. Y compris piles.

No. d'art.	prix CHF
46.333.10	Thermomètre digitale "poche" 29.40



### Thermomètre digital Alarm

Instrument idéal pour les brasseurs grâce à l'alarme réglable pour contrôler la température de fermentation. Étanche. Muni d'une sonde inox avec pointe et câble L = 100 cm. 145 x 3,5 mm. Champ de mesure: -50 à + 300 °C par 1 °C, entre -19,9 et 199,9 °C par 0.1 °C. Fonctions: mémoriser min/max, alarme, "hold", "test". Pile incluse.

No. d'art.	prix CHF
46.348.10	Thermomètre digital Alarm 42.00



### Clip pour thermomètre digital

Pour la fixation de thermomètres etc. au bord de la cuve de brassage.

No. d'art.	prix CHF
46.333.20	Clip pour thermomètre 10.50



### Thermomètre à cristaux liquides

Thermomètre à cristaux liquides, 10 à 40 °C. Modèle autocollant très facile à l'usage. Les cristaux liquides affichent continuellement la température. Sans batteries! Idéal pour contrôler la température de fermentation de vos fûts. N'est pas en verre, donc pas de casse! Indispensable pour chaque amateur vinificateur et brasseur! Dimensions: 20 x H 130 mm

No. d'art.	prix CHF
46.350	Thermomètre à cristaux liquides 3.50



### Thermomètre

Champs de mesure: -20 à 110 °C, échelle 1 °C; 310 x 7,5 mm

No. d'art.	prix CHF
46.314.41	0 à 100 °C; Th3 6.70



### Thermomètre pour moût

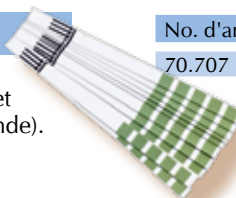
No. d'art.	prix CHF
46.344	matière plastique; -10 à 110 °C; graduation 1 °C; 350 x Ø 35 mm 13.90



## Dureté d'eau

### Bandes de contrôle de dureté

Déterminez vous-mêmes la dureté de votre eau. Facile à l'usage: tremper la bande dans l'eau, attendre 1 minute et lire la dureté: 0/5/10/15/20/25° dH (degré dureté allemande). Emballé par 10 bandes.



No. d'art.	prix CHF
70.707	Bandes de contrôle de dureté 8.80

## pH

### pH-mètre de poche

46.163.10

46.163.010

46.165.10

Affichage numérique, pile.

ATC = correction automatique de température.

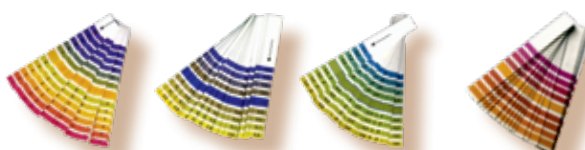
No. d'art.	modèle	échelle	graduat.	tolérance	prix CHF
46.165.10	Kit complet SSH; électrode changeable; y compris solutions	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	± pH 0.01	455.00
46.163.10	Checker by Hanna	pH 0.00 - 14.00	pH 0.01	± pH 0.20	46.50
46.163.010	Kit complet Checker by Hanna y compris solutions				63.00
<b>+ accessoires pour tous les appareils</b>					
70.311.05	50 ml solution tampon pH7 (bleu)				7.00
70.311.25	250 ml solution tampon pH7 (bleu)				15.00
70.312.05	50 ml solution tampon pH14 (rouge)				7.00
70.312.25	250 ml solution tampon pH14 (rouge)				15.00
70.313.25	250 ml solution de conservation pour les électrodes (solution KCl)				15.40



## Papier pH

Pour contrôler le pH du vin, jus, bière, kombucha,... ou lors du contrôle de l'acidité avec l'acidimètre. Emballé par 20 bandes, avec échelle colorée incorporée ! Division par 0,2/0,3 pH.

No. d'art.	article	champs	grad.	utilisation	prix CHF/1
70.701.41	pH 1 - 12	1.0	tout		5.30
70.701.42	pH 2.8 - 4.6	0.2/0.3	vin		4.70
70.701.43	pH 3.8 - 5.5	0.2/0.3	bière		5.00
70.701.45	pH 5.2 - 6.8	0.2/0.3	bière		5.30



70.701.41

70.701.42

70.701.43

70.701.45

## Taux d'alcool Vinoquant

Avec la méthode 'Vinoquant', vous pouvez déterminer la teneur en alcool d'une manière professionnelle. Demandez à M. Max Hiltl pour plus d'informations : Tél. 044 806 80 89 (en allemand ou anglais)

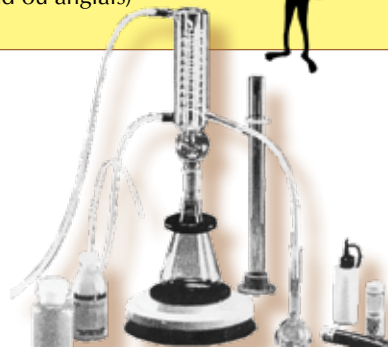


### Vinoquant 3 appareil de distillation

Détermination de la teneur en alcool par distillation. Méthode autorisée selon le bulletin officiel de l'UE. Références: FAW, EIC. Avec accessoires (\*). Sans chauffage.

No. d'art.	article	prix CHF/1
46.235	Vinoquant 3	530.00

*Veuillez consulter [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz) pour la description, les accessoires et les réactifs.*

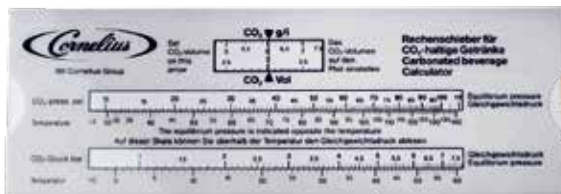


## CO<sub>2</sub>

### Règle à calcul CO<sub>2</sub>

Permet de déterminer facilement le taux de CO<sub>2</sub> dans votre bière, tenu compte de la température et de la pression. Aussi indispensable pour régler la pression des pompes à bière.

No. d'art.	article	prix CHF/1
41.217	Règle à calcul CO <sub>2</sub>	7.80



## Détermination d'amidon

### Teinture d'iode

Permet de déterminer la présence d'amidon dans le moût à température ambiante. Ajoutez quelques gouttes à une petite quantité de moût. Une couleur bleue ou violette reflète la présence d'amidon. La conversion de l'amidon est finie quand il n'y a plus de changement de couleur. Contenu : 50 ml.

No. d'art.	article	prix CHF/1
70.374.50	Teinture d'iode, 50 g	5.80



## Turbidité

### Turbidimètre

Modèle HI 83749 – 02. Détermination simple et rapide de la turbidité. Permet la vérification de l'effet de filtration pour faire une carification

éventuelle par bentonite. Méthode: USEPA 108,1 et méthode standard 2130 B

No. d'art.	modèle	champs de m. NTU	graduation	précision	prix CHF
46.164	Turbidomètre Hanna	0.00 - 9.99 10.0 - 99.9 100 - 1200	pH 0.01	± 2 %	1490.00



## Pression

### Aphromètre

Pour déterminer la pression des bouteilles à bouchon mécanique lors de la fermentation. Maniement simple, pression ≤ 4 bar. En acier inoxydable. Nettoyage facile.



No. d'art.	article	prix CHF
46.801.10	Aphromètre	64.50

### Aphromètre

Pour déterminer la pression des bouteilles lors de la fermentation. Adapté à toutes les bouteilles à bière. Maniement simple, pression ≤ 4 bar. En acier inoxydable. Nettoyage facile.



No. d'art.	article	prix CHF
46.801.10	Aphromètre	75.00

Manomètre de contrôle pour container voir page 69 + .

## Volumétrie

### Fiole conique

col étroit

No. d'art.	modèle	cont. ml	prix CHF
46.702.02		25	6.85
46.702.05		50	4.50
46.702.10		100	5.50
46.702.20		200	6.00
46.702.25		250	6.50
46.705.30		300	7.00
46.702.50		500	7.50



### Cylindre gradué en matière plastique

Transparent, qualité TPX, incassable. résistant à l'alcool jusqu'à 30 % vol.

No. d'art.	haut. mm	cont. l	grad. mm	prix CHF
46.705.05	250	100	1	12.75
46.705.06	325	250	2	20.05
46.705.07	365	500	5	26.70
46.705.08	430	1.000	10	32.30



### Fiole

format bas, gradué

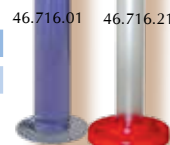
No. d'art.	contenu ml	prix CH
46.719.02	25	4.00
46.719.05	50	4.75
46.719.10	100	5.00



### Cylindre en matière plastique

Transparent, incassable. résistant à l'alcool jusqu'à 30 % vol.

No. d'art.	volume	haut. mm	prix CHF
46.716.21	200 ml	250 x 30	3.50
46.716.01	250 ml	250 x 40	5.40



### Fiole

format haut, gradué

No. d'art.	contenu ml	prix CH
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



### Cylindre gradué en verre

ped en mat. plastique et bague de protection

No. d'art.	contenu ml	grad. mm	prix CHF
46.704.02	100	1	9.40
46.704.03	250	2	15.40
46.704.04	500	5	23.50
46.704.05	1.000	10	49.60



### Cylindre en verre

Pied en mat. plastique et bague de protection

No. d'art.	hauteur mm	cont. mm	prix CHF
46.706.01	400 x 40	440	14.30
46.706.02	450 x 40	500	21.70
46.706.03	320 x 40	350	12.70



## Pipette

Gradué d'un trait

No. d'art.	contenu ml	prix CHF
46.714.00	0.5	12.90
46.714.01	1	9.90
46.714.02	2	7.20
46.714.05	5	9.90
46.714.10	10	10.50
46.714.15	15	11.10
46.714.20	20	12.10
46.714.25	25	13.00
46.714.50	50	16.00



## Pipette

Option: aide pipette no. d'art. 46.317

No. d'art.	contenu	grad.	prix 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



## Aide pipette

Aide pratique pour nos pipettes: simple dosage précis par faible pression. En caoutchouc naturel. Pour pipettes max. 100 ml.

No. d'art.	prix CHF
46.317 Aide pipette	7.50



## Goupillon sans tête

No. d'art.	l x Ø mm	but	prix 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



## Doseur à sucre

Pour le dosage de la quantité juste pour la fermentation en bouteille de bière. Volumes au choix: 2.5 / 4 ou 6 g pour les bouteilles 0.33-, 0.5- ou 0.75 L.

No. d'art.	article	prix CHF
46.144.10	Doseur à sucre	1.90



## Pipettes spéciales

Pipettes jetables; boîtes à 250 pièces

No. d'art.	modèle	contenu	pces/ paq.	prix CHF
46.726.20		0.02 ml	250	49.00
46.726.50		0.05 ml	250	42.50



## Eprouvettes

160 x Ø 16/15 mm; avec bord

No. d'art.	modèle	prix CHF
46.720.91	100 Stück = 1 Karton	28.50



## Gobelet gradué PP

Transparent à laiteux en polypropylène, gradué, jusqu'à 121 °C

No. d'art.	contenu mm	grad. mm	prix CHF
46.722.05	500	50	62.00
46.722.10	1.000	100	8.70
46.722.20	2.000	200	14.70
46.722.30	3.000	250	19.40
46.722.50	5.000	500	25.10



## Gobelet gradué PP Easy

Transparent à laiteux en polypropylène, gradué, jusqu'à 95 °C

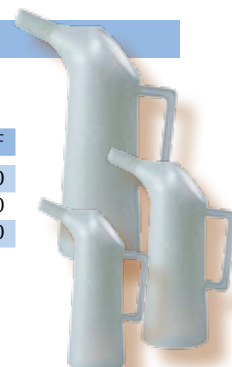
No. d'art.	contenu mm	grad. mm	prix CHF
46.722.53	3.000	250	5.70
46.722.55	5.000	500	8.80



## Carafe PE

En polyéthylène blanc. Craint l'eau chaude.

No. d'art.	volume l	prix CHF
46.724.10	1 l	8.40
46.724.20	2 l	9.80
46.724.50	5 l	16.00



## Poids

### Balances digitales

No. d'art.	modèle	champs de m.	grad.	qualités	prix CHF
46.146	EMB1200-1	1200 g	0.1 g	Modèle professionnel. Alimentation par pile (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	Cuillère à peser digitale. Pour peser de petites quantités de poudre et grains. Batteries incluses.	28.00
46.146.20	MBA-500	500 g	0.1	Pour peser et compter, arrêt automatique. Alimentation par pile 9 V (incluse). 120 x 90 x 25 mm	31.00
46.146.30	MBA-5K	5 kg	1 g	Tare, arrêt automatique, alimentation par pile (incluse). En acier inoxydable	36.50
46.146.40	MBA-100K	120 kg	20 g	Balance à plateforme, surface 300 x 300 mm, En acier inoxydable, non jaugable; non admis pour utilisation professionnelle. Transformateur inclu 230 V	120.00

46.146.10



46.146



46.146.20



46.146.30



46.146.40

## Outillage

### Pelle à poudre

En polyéthylène blanc.

No. d'art.	type cm	vol. ml	prix 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



### Pelle à moût

En polyéthylène blanc.

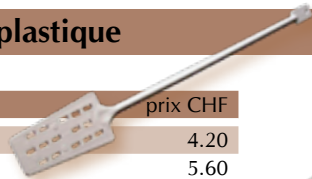
No. d'art.	Type	prix CHF
50.127.30	Volume 3 l	9.50



### Agitateur en matière plastique

Outil pratique pour remuer.

No. d'art.	Type	prix CHF
50.126.06	longueur 60 cm	4.20
50.126.08	longueur 80 cm	5.60



### Spatule ronde

En matière plastique blanche, résistant à la chaleur.

No. d'art.	Type	prix CHF
50.122.08	Longueur 80 cm, Ø 8 cm	5.10



### Spatule en bois

Outil pratique pour le brassage

No. d'art.	Type	prix CHF
50.126.10	Longueur 70 cm	14.90



### Spatule ronde en bois

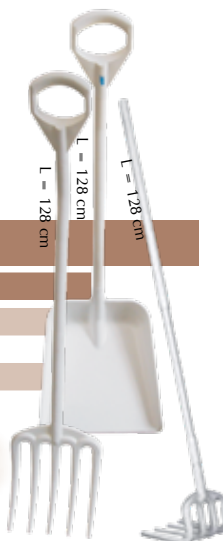
En bois de hêtre non traité. Ne pas mettre dans la machine à laver la vaisselle

No. d'art.	Type	prix CHF
50.122.10	Longueur 100 cm, Ø 10 cm	11.90



### Pelle, fourche, PE blanc

No. d'art.	type	prix CHF
50.118	pelle	64.50
50.119	fourche droite	101.00
50.119.50	fourche courbée	81.70



### Clé spéciale

pour écrous DIN 11851

No. d'art.		prix CHF
50.107	DN 10 - 20 (pour écrou Ø ext. 35 - 60 mm)	56.70
50.108	DN 20 - 60 (pour écrou Ø ext. 60 - 90 mm)	71.80
50.109	DN 60 - 90 (pour écrou Ø ext. 90 - 135 mm)	112.00



### Pince pour colliers de serrage à oreille

Outil spécial pour le montage des colliers de serrage à oreille  
no. 45.610.

No. d'art.	article	prix CHF
50.125	Pince spéciale	14.90



### Outil spécial pour raccords KEG

Pour le montage et démontage de raccords KEGs.  
Attention: desaérer avant chaque manipulation!



no. d'art.		Prix CHF
------------	--	----------

#### Pour raccord du Type "S"

50.129.10	Plaque de montage "S" x 1/2 " 4-pans pour raccords sans sécurité	53.70
50.129.20	Levier à T avec 1/2 " 4-pans	17.60
50.129.21	Rallonge 1/2 " 4-pans	12.40
50.129.40	Outils de montage "S" x 1/2 " 4-pans pour raccords avec sécurité	279.00



#### Pour soupape à gaz et à bière sur Corny KEG

50.129.21	Rallonge 1/2 " 4-pans	12.40
50.129.20	Levier à T avec 1/2 " 4-pans	17.60
50.129.30	clé 12-pans 22 mm x 1/2 " 4 pans	32.90



## Vêtements de travail

### Tabliers de caviste

Pur chanvre, qualité spéciale, avec trou de marteau et poche.\*

No. d'art.	longueur	prix CHF/1	
		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



### Tabliers imperméables

Couleur blanche en Stamoid

No. d'art.	Longueur	prix CHF/1	
		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



### Gants de travail

**NOUVEAU**

Gants de travail professionnels correspondant aux normes. Prix par paire. Remise de quantité et autres qualités: voir e-shop.

no. d'art. Prix CHF

#### Gant de nettoyage SOLVEX

Nitril vert, L = 330 mm, pour le travail avec les nettoyeurs alcalins.

no. d'art.	taille	Prix CHF
48.104.01	taille 8	4.40
48.104.02	taille 9	4.40
48.104.03	taille 10	4.40



#### Gant de nettoyage Dualprene

Néoprène bleu/jaune, L = 330 mm, pour le travail avec des nettoyeurs acides ou désinfectants.

no. d'art.	taille	Prix CHF
48.104.11	taille 8	4.90
48.104.12	taille 9	4.90
48.104.13	taille 10	4.90



### Lunettes de protection

**NOUVEAU**

Lunettes de protection avec des fonctionnalités innovantes pour plus de confort. Et plus de confort signifie aussi plus de sécurité: protecteur frontal ergonomique, pont de nez souple, extrémités de branches souples avec zone Flex. Répond à la norme EN-166.

No. d'art.	Article	Prix CHF
48.108	Lunettes de protection	6.80



### Bottes en caoutchouc

Botte de sécurité très confortable. Semelle d'usure auto-nettoyante en nitrile et PVC. Tige: en PVC, hauteur 38 cm (avec possibilité de raccourcissement à 33 ou 29 cm). Embout en acier. Coloris: noir. Répond à la norme N-ISO-20345 S5.

No. d'art.	taille	Prix CHF
48.106.42	42	36.30
48.106.43	43	36.30
48.106.44	44	36.30



### Lunettes de protection

**NOUVEAU**

Protection professionnelle à vue panoramique. Avec ventilation indirecte, écran du masque renforcé, bandeau élastique facile à ajuster et à nettoyer. Plus de confort et moins de points de pression. Convient parfaitement aux personnes portant des lunettes. Répond à la norme EN-166.

No. d'art.	Article	Prix CHF
48.107	Lunettes de protection	22.50

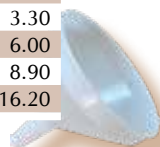


## Accessoires

### Entonnoir

En polyéthylène blanc; avec bord et tamis en PE

No. d'art.	Ø mm	Ø sortie mm	tamis Ø mm	Prix 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



### Panier de cave

No. d'art.	matière	dimension mm	Prix CHF
49.208	Polyäthylen	Ø ca. 250	7.70



### Seau conique

Seau conique inox 18/10, gradué en 1 Litre, qualité professionnelle.

No. d'art.	type	Prix CHF
49.103.10	Ø 30 cm, hauteur 25 cm, volume 10 litres	62.80



### Sacs à houblon

En coton, à jeter.

No. d'art.	article	Prix CHF
55.391.01	10 pces = 1 paquet	5.90
55.391.10	100 pces = 1 paquet	45.80



### Seau gradué

Seau gradué en matière plastique, alimentaire. Echelle gravée à l'intérieur du seau.

No. d'art.	Prix CHF	
49.103.20	Seau gradué 17 litres	28.00
49.103.50	Seau gradué 10.5 litres	22.00



### Seau avec bec verseur

Godet robuste en acier inoxydable 18/10, brossé mat, conique, gradué 1 litre à l'intérieur, bord roulé et renforcé. Avec bec verseur et anse.

No. d'art.	type	Prix CHF
49.103.30	Ø 26 cm, hauteur 29.5 cm, volume 10 litres	239.00
49.103.40	Ø 30 cm, hauteur 30 cm, 15 L	279.00



## Produits de graissage qualité alimentaire

# H1



Partout où il peut y avoir un contact occasionnel du lubrifiant avec des produits alimentaires, utiliser exclusivement les lubrifiants figurant sur la liste de la NSF sous la rubrique H1.

### Graisse universelle Winsolin B2 H1

Qualité alimentaire haute performance USD H1 (food grade).  
Pour roulements à bille, douilles, filetages, têtes de sertissage et cylindres pinces et pour remplisseuses. Utilisée dans l'industrie des boissons, jus-de-fruits ainsi que dans l'industrie de la viande.

No. d'art.		prix CHF / pce	
74.212.11	Winsolin B2 cartouche 400 g	1	16.50
		≥ 5	14.00

### Graisse à haute température Winsolin B2 H1

Résistant aux températures basses et hautes (-50 à +200°C). Qualité alimentaire USD H1 (food grade). Utilisée pour machines dans l'industrie alimentaire, viticulture et installations de mise en bouteille.

No. d'art.		prix CHF / pce	
74.213.11	WINSOLIN B2 boîte 400 ml	1	27.00
		≥ 5	23.00



### Graisse à haute température AKA 2T H1

Graisse résistant à hautes températures pour roulements, douilles et engrenages. USDA H1 (food grade). Résistant aux alcools et aux acides, à l'eau froide et chaude. Utilisation: Fours de séchage, moteurs électriques, machines d'emballage dans l'industrie alimentaire.

No. d'art.		prix CHF	
74.217.11	AKA 2T cartouche 400 g	1	43.80
		≥ 5	36.90



### Graisse silicone de sécurité H1

Graisse blanche à base de silicone à multiple usage: machines, robinets munis de joints en EPDM. Résistant aux températures de -40 à +220 °C, à l'eau froide et chaude, liquides faiblement acides ou basiques pas trop forts, alcool ≤ 50 %vol.

No. d'art.		prix CHF	
74.202.11	Silgra TS 3 (2) Tube 100 g	1	36.30
		≥ 5	30.80



### Spray lubrifiant Biolube FDA/DAB

Spray d'huile de qualité alimentaire très apprécié. Homologué FDA/DAB pour tête de sertissage et d'autres éléments mécaniques avec un risque de contact occasionnel avec des denrées alimentaires, S'applique facilement.

No. d'art.		prix CHF / pce	
74.216.11	Biolube boîte 400 ml	1	23.00
		≥ 5	19.60



C'est avec plaisir que nous préparons la marchandise pour vous.



## Concept de nettoyage WIGOL

**Produits de nettoyage  
et de désinfection  
du 1er producteur allemand**

*Reinigung und Desinfektion*

**Prix:** CHF par bouteille/paquet ou unité indiquée  
**Emploi:** Utilisation seulement selon le mode d'emploi!  
**Info:** Fiches techniques disponibles sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)



## Le nettoyage dans l'industrie alimentaire et de boissons



### Nettoyant moussant MSA

Produit concentré acide pour un nettoyage en douceur des surfaces, selon concept de nettoyage. Utilisation: voir description



No. d'art.	unité de vente	prix CHF	
66.143.15	15 kg = 1 bidon	3.85 / kg	ADR

### Nettoyant moussant alcalin

Nettoyant alcalin moussant pour le nettoyage à la mousse de surfaces en industrie alimentaire. Utilisation: voir description.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF	
66.134.15	15 kg = 1 bidon	3.80 / kg	ADR

### Pulvérisateur à pression pour moussage

Appareil portatif pour le nettoyage à l'aide de produits moussants. Par exemple dans le pressoir et dans la cave. L'appareil est muni d'une pompe manuelle, utilisable avec des produits de nettoyage acide ou alcalins. 5 L, CE.



No. d'art.		prix CHF	
03.912.10	Foam-Matic 5P (acide)	248.00	
03.912.20	Foam-Matic 5E (alcalin)	248.00	
03.912.50	rallonge 50 cm	41.50	
03.912.SET	kit complet, se composant de: 03.912.10/20/50	495.90	

### Dispositif de moussage Clean-Matic 1.25

Pulvérisateur à main à pression préalable avec buse à jet plat et tige en acier inox pulvériser dans le nettoyage professionnel. Pour pulvériser (option: moussage, avec buse no. 03.914.50) de produits nettoyants d'une valeur pH de 1 à 7 (rouge) ou de 7 à 14 (bleu). Volume: 1.25 L.



No. d'art.	Description	prix CHF	
03.914.10	1.25 rouge pr acides (pH 1 à 7)	62.00	
03.914.20	1.25 bleu pr bases (pH 7 à 14)	62.00	
03.914.50	buse pour moussage	24.60	
03.914.SET	kit complet, se composant de: 03.914.10/20/50	123.90	

### Dispositif de moussage WIGOL DEMA K45

Pour faire mousser les produits adaptés (comme nos 66.143 ou 66.163). Nécessite un compresseur d'air avec un raccordement d'air comprimé! Pression de travail 4 bar, longueur du tuyau: 8 mètres, longueur de la lance: 500 mm, Volume de la cuve: 45 litres



No. d'art.	Description	prix CHF	
03.913	WIGOL DEMA K45	1.660.00	

**Substances dangereuses:  
Voir nos informations page 11!**



produit acide  
produit alcalin **Cl** produit chloré



### Nettoyant pour bouteilles P

Produit efficace alcalin pour des bouteilles par immersion. Respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	type	prix CHF	
66.142.12	12 kg = 1 bidon P	5.25 / kg	ADR

### Désinfectant Carbocid QV

Désinfectant neutre, peu moussant à base d'un composé d'ammonium. , neutrales schwach schäumendes Desinfektionsmittel auf Basis einer quaternären Ammoniumverbindung. Très efficace contre beaucoup de micro-organismes et bactéries dans l'industrie alimentaire et de boissons. Respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	type	prix CHF	
66.153.15	15 kg = 1 Kanister	7.80 / kg	ADR

### Désinfectant de surfaces Füllersteril

Produit de désinfection, composé d'alcool naturel, à utiliser selon concept de nettoyage.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF	
66.146.01	0.5 l = 1 bouteille	5.10	ADR
66.146.15	15 l = 1 bidon	7.30 / l	ADR
49.901	Vaporisateur (vide)	7.10	

### Microl Mix liquide T

Liquide concentré pour le nettoyage des membranes de filtration selon concept de nettoyage. Utilisation: voir description.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF	
66.137.15	15 kg = 1 bidon	5.00 / kg	ADR

### Nettoyant INOX

Nettoyant concentré pour éliminer le calcaire et les salissures sur l'INOX. Convient pour l'élimination de la graisse et des traces de jaune d'oeuf dans l'industrie alimentaire.



Utilisation: manuelle ou par jet pulvérisé

No. d'art.	unité de vente	prix CHF	
66.129.15	15 kg = 1 bidon	5.40 / kg	ADR

### Lubrifiant synthétique à bandes Intenso

Concentré pour bandes de transport dans les installations pour le transport de bouteilles et de casiers selon conception de nettoyage. Utilisation: selon description.



No. d'art.	type	prix CHF	
66.145.15	15 kg = 1 bidon	4.50 / kg	ADR

Desinfectants

Nettoyage moussant





### Le nettoyage dans la brasserie

#### Nettoyage de cuves G Extra SA

Pour le nettoyage d'un circuit sous atmosphère de CO<sub>2</sub>. Nettoyant détartrant et non mousseux approprié pour tous les CIP ou nettoyage de pompe dans les brasseries, laiteries et distilleries. Enlève tous les dépôts de levure, tartre/incrustations et tous les dépôts inorganiques



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.161.15	15 kg = 1 bidon	4.00 / kg ADR

#### Renforçant de nettoyage H

Additif liquide qui renforce le nettoyage. Pour un nettoyage avec des produits alcalins selon concept de nettoyage. Utilisation: voir description



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.141.15	15 kg = 1 bidon	5.15 / kg ADR

#### Hydrosan Stabil

Combinaison d'acide peracétique stabilisé, d'oxygène actif et d'acide acétique. Le produit s'utilise pour la désinfection de cuves, de tuyauteries et de toutes autres surfaces ainsi que pour la désinfection de bouteilles par injection ou trempage.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.144.10	10 kg = 1 bidon	5.15 / kg ADR

#### Produit universel de nettoyage

Nettoyant universel concentré pour le nettoyage des circuits internes: Depots organiques sur des filtres, séparateurs, cuves et tuyauteries. Utilisation: voir description.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.140.15	15 kg = 1 bidon	4.30 / kg ADR

**Le maître brasseur de Wigol est à votre disposition pour vous conseiller chez vous!**



#### Nettoyant universel CL

Concentré pour la désinfection et pour le nettoyage de souillures organiques pour les filtres, cuves et autres selon concept de nettoyage. Utilisation: selon description.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.147.15	15 kg = 1 bidon	3.80 / kg ADR

#### Nettoyant pour le sol de la cave BR

Concentré liquide, alcalin avec du chlore actif pour l'industrie des boissons et alimentation. Enlève les moisissures, bactéries, levures et jaune d'oeuf sur les sols et mur selon concept de nettoyage. Utilisation: selon description.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.148.15	15 kg = 1 bidon	4.10 / kg ADR

Desinfectant

### Le nettoyage professionnel dans la gastronomie

#### Nettoyant pour conduites à bière G Spezial

Nettoyant concentré acide et non mousseux pour les conduites à bière. Elimine les dépôts organiques et inorganiques. Ne pas compatible avec acier, fonte, zinc. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.156.15	15 kg = 1 bidon	4.50 / kg

#### Nettoyant pour conduites à bière EP5

Nettoyant acide universel pour la gastronomie et l'artisanat. Souvent utilisé pour la désinfection statique. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.155.15	15 kg = 1 bidon	4.95 / kg

#### Nettoyant pour conduites à bière SX

Nettoyant alcalin universel pour la gastronomie et l'artisanat. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.157.15	15 kg = 1 bidon	4.80 / kg

#### Nettoyant concentré KAPO

Nettoyant universel pour la gastronomie et l'artisanat. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.130.15	15 kg = 1 bidon	4.90 / kg

#### Gel de nettoyage

Nettoyant universel pour la gastronomie et l'artisanat. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.150.15	15 kg = 1 bidon	5.05 / kg

#### Produit de rinçage Super NS

Nettoyant universel pour la gastronomie et l'artisanat. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.151.15	15 kg = 1 bidon	4.30 / kg

#### Nettoyant Spülfix liquide

Nettoyant universel pour la gastronomie et l'artisanat. Utilisation: respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.152.15	15 kg = 1 bidon	4.60 / kg





## Brosses, accessoires

### Goupillon cylindrique

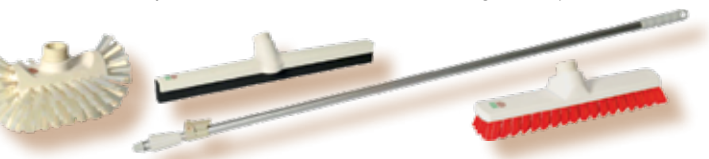
No. d'art.	L/Ø mm	but	prix CHF
47.310	300 x 40	bouteilles à bière	4.00
47.302.02	450 x 40		7.30
47.302.03	450 x 50		7.90
47.303.01	700 x 70		14.20
47.310.01		pour conduite keg	9.30



### Système de nettoyage

Manche télescopique, à combiner avec tous les éléments de différentes couleurs. Pour votre système de nettoyage HACCP.

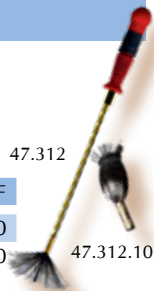
No. d'art.	élément	couleur	prix CHF
47.904.00	manche télesc. 1.400 à 2.500 mm	blanc	46.50
47.904.10	brosse à cuves	blanc	50.50
47.904.20	raclette pour sols 400 mm	blanc	23.50
47.904.30	raclette pour sols 400 mm	coloré*	35.00
47.904.40	raclette pour sols 600 mm	blanc	37.00
47.904.50	raclette pour sols 500 mm	coloré*	42.00
47.904.60	brosse pour sols 280 x 50 x 54 mm	coloré*	20.00



### Lave-bouteilles rotatif double

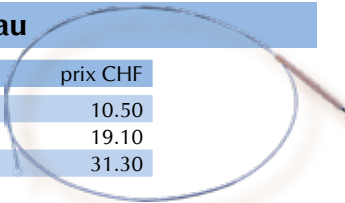
Avec un mécanisme à double rotation breveté. Position normale : la brosse tourne en montant et descendant. Verrouillée : la brosse tourne à un niveau fixe. Idéal pour les bouteilles fortement encrassées. Avec brosse en INOX.

No. d'art.	article	prix CHF
47.312	Lave-bouteilles	19.30
47.312.10	Brosse de rechange	8.10



### Brosse pour tube à niveau

No. d'art.	longueur	Ø brosse	prix 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



### Brosse pour tête de soutirage

Pour le nettoyage manuel de têtes de soutirage (voir page 61).

No. d'art		prix CHF
47.315.10	Brosse spéciale "S"	7.70
47.315.20	Brosse spéciale plat "A"	7.70



### Tête de nettoyage pour Corny KEGs

En acier inoxydable. Rotatif. Ø 25 mm, raccord ¾ "G femelle. Pression ≤ 4 bar; consommation d'eau ≤ 80 L/min.

No. d'art.	prix CHF
45.519.10	Tête de nettoyage 87.00



### Kit de nettoyage

Kit pratique pour le nettoyage des Speidel Braumeister 200 et 500 L. Se composant de: Lessive en poudre, brosse, goupillon sans tête, instructions.

No. d'art.	prix CHF
47.903	Kit de nettoyage 63.40



### Fût de sanitation pour conduites à bière



En acier inoxydable, avec pied en plastique, 9 litres. Veuillez nous contacter pour d'autres exécutions.

No. d'art.		prix CHF
47.710.01	avec 1 x gaz NC, 1 x bière NC, 1 x type S	212.00
47.710.02	avec 1 x gaz CC, 1 x bière CC, 1 x type S	226.00
47.710.03	avec 1 x gaz NC, 1 x bière NC, 1 x type A	212.00
47.710.04	avec 1 x gaz CC, 1 x bière CC, 1 x type A	226.00
Pièces de rechange:		
55.842.103	Raccord gaz NC Jolly	9.30
55.842.102	Raccord bière NC Jolly	9.30
55.841.103	Raccord gaz CC (2 pins)	11.60
55.841.102	Raccord bière CC (3 pins)	11.60
47.710.51	Raccord bière S, sans repère	28.70
47.710.52	Raccord bière A, sans repère	28.70

### Kit de nettoyage pour verres

Pour le nettoyage de verres dans l'eau fraîche. Pour verres hauteur ≤ 180 mm ou 250 mm selon modèle.

No. d'art.	type	prix CHF
47.601.18	3 x 180 mm	9.10
47.601.25	3 x 250 mm	11.70



### KEG Cleaner

La méthode pratique de nettoyage de KEGs et bouteilles. Très efficaces grâce aux éponges tournantes et les coussins non tissés. Raccordez le KEG cleaner à votre foreuse et ça marche.

No. d'art.	pour récipients Øi	prix CHF
47.703.20	± 22 cm (pour Corny Keg)	30.60
47.703.30	± 32 cm (pour KEG)	32.80
47.703.40	± 44 cm / trou Ø ≥ 4 cm (bonbonne, damejanne)	36.40
+ rechanges		
47.703.201	paire de coussins ± 22 cm	14.80
47.703.301	paire de coussins ± 32 cm	14.80
47.703.401	paire de coussins ± 44 cm	14.80



## Chemipro® OXI

Nettoyant/désinfectant en poudre pour bouteilles, fûts, appareils peut contaminés utilisés pour la bière. L'oxygène actif permet un nettoyage rapide et hygiénique sans rinçage suivant.

Utilisation:

- diluer 4 g de produit dans 1 L d'eau tiède
- tremper les objets à nettoyer dans cette solution et après rinçage
- temps de trempage 2 à 5 minutes
- laisser égoutter sans rinçage final.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.191.01	100 g = 1 boîte	3.80
66.191.10	1 kg = 1 boîte	10.00 / kg

## Huile d'entretien

Pour le nettoyage de surfaces en acier inoxydable.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.104	1 l = 1 bouteille	23.70

## Désinfectant TM Desana Max fp

Désinfectant (poudre) pour conduite à bière. Avec indicateur de couleur. Utilisation selon instruction.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.192.04	45 g = 1 sachet	3.00

## ENOLsan

Désinfectant (poudre) pour cartouches de filtration (no. d'art. 61.654)



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.116	250 g = 1 boîte	15.80

## Nettoyant pour bouteilles DD

Produit efficace alcalin pour des bouteilles par immersion. Respectez le mode d'emploi.



No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.121	1 kg = 1 sachet	7.50

## Flaschenfee (pour bouteilles)



Laver les bouteilles dans votre lave-vaisselle!

Il faut un chariot et un adaptateur. Tout sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

No. d'art.	# bouteilles	Ø bouteille	prix CHF
03.620.20	20 btl	max 88 mm	405.00
03.620.25	25 btl	max 88 / 74	439.00
03.620.30	30 btl	max 74 mm	460.00
03.620.9..	Adaptateur pour divers lave-vaisselles		34.60



## Désinsectiseur

Répond aux besoins des exploitations viticoles, agricoles, horticoles et agro-alimentaire. Intégralement fabriqué en inox (inox 304). Alimentation électrique: 230V / 50Hz. Tension de grille : 3700 V / 9mA. Protection maximale : tube fluorescent avec pare-éclats. Bonne résistance à la corrosion et à l'oxydation. Bloc d'alimentation ferromagnétique : longévité et fiabilité. Bac de récupération amovible. Avec chaîne pour suspendre. AGR: poids 9.3 kgs; protection IP54 (protection contre la poussière et les gouttes d'eau).

TRAP: poids 4 kgs; protection IP65 (protection contre la poussière et les jets d'eau).

no. d'art.	type	puissance	pour locaux	dimensions cm	prix CHF
52.401.50	AGR	2 x 40 W	max.240 m <sup>2</sup>	64 x 16 x H29	329.00
52.401.60	TRAP	2 x 36 W	max.240 m <sup>2</sup>	66 x 16 x H36	237.00



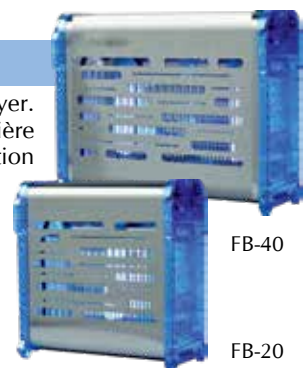
AGR

TRAP

## Désinsectiseur Fly in Box

Appareil hygiénique facile à nettoyer.

Bâti inox et matière plastique. Consommation faible d'énergie, avec interrupteur et câble; 230 V.




FB-40

FB-20

no. d'art.	type	puissance	pour locaux	dimensions cm	prix CHF
52.401.20	FB-20	1 x 20 W	max. 50 m <sup>2</sup>	27 x 13 x H26	83.00
52.401.40	FB-40	2 x 20 W	max.120 m <sup>2</sup>	33 x 13 x H26	97.00









## KEGs et Corny KEGs souvent utilisés

Fitting Type S «creux»	Fitting Type A «plat»	Fitting Type M «combi»	Fitting Type D «draft»
 le plus utilisé en Suisse			

pour les têtes de soutirage suivantes:

Type S	Type A	Type M	Type D
à encoches	montage glissant	montage glissant	à encoches
Type «cave»: bière 5/8 "G mâle, en haut CO2 3/4 "G mâle Type «buffet»: bière 5/8 "G mâle, latéral CO2 3/4 "G mâle	Type «cave»: bière 5/8 «G mâle, en haut CO2 3/4 «G mâle Type «buffet»: bière 5/8 «G mâle, latéral CO2 3/4 «G mâle	Type «cave»: bière 5/8 «G mâle, en haut CO2 3/4 «G mâle Type «buffet»: bière 5/8 «G mâle, latéral CO2 3/4 «G mâle	Type «cave»: bière 5/8 «G mâle, en haut CO2 3/4 «G mâle Type «buffet»: bière 5/8 «G mâle, latéral CO2 3/4 «G mâle

 <b>KEGs - les systèmes fermés:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fitting central fixe selon le tableau ci-dessus</li> <li>Démontable (normalement) seulement à l'aide d'un outil spécial</li> </ul>	 <b>Containers ouverts:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>un raccord latéral pour le gaz et un pour la boisson (du type NC / CC)</li> <li>ouverture centrale avec couvercle et (option) soupape de sécurité</li> </ul>
---	--

Système NC (ball-lock)	Système CC (pin-lock)
 Gaz: écrou 6- ou 12-pans avec rainure  Bière: écrou 6-pans	 Gaz: 2 goupilles  Bière: 3 goupilles

## KEGs à bière

### KEG Europe

En acier inoxydable 1.4301, Entièrement soudé sous gaz inerte. Raccord 2 " 14 TPI pour le montage du fitting avec sécurité. 2 poignées. Volume totale 20.4 L. Y compris tube plongeur avec fitting du type selon tableau.



No. d'art.	article	Ø x H mm	prix CHF/1
55.803.20	KEG Europe 20 L / "S"	237 x 568	113.00
55.803.19	KEG Europe 20 L / "A"	237 x 568	113.00
No. d'art.	article	H mm	prix CHF/1
55.803.21	tube plongeur avec fitting «S»	490	26.00
55.803.22	tube plongeur avec fitting «A»	490	26.00

Outil de montage pour fittings voir page 61



Rabais de quantité voir [www.baldinger-brew.ch](http://www.baldinger-brew.ch)

### Tête soutirage «A», plat, sortie latéral

Micro-Matic. Acier inox 1.4301; pour fitting plat du type «A». Raccord gaz 3/4 "G mâle, Raccord bière latéral, 5/8 "G mâle («cave»). Correspond aux KEGs avec fitting plat «A».

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.812.02	Tête de soutirage «A» latéral	88.00



### Tête soutirage «S», encoches, sortie haute

Micro-Matic. Acier inox 1.4301; pour fitting à encoches du type «S». Raccord gaz 3/4 «G mâle, Raccord bière haut, 5/8 «G mâle («buffet»). Correspond aux KEGs avec fitting à encoches «S».

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.811.01	Tête de soutirage «S» haut	64.10



### Tête soutirage «S», encoches, sortie latér.

Micro-Matic. Acier inox 1.4301; pour fitting à encoches du type «S». Raccord gaz 3/4 «G mâle, Raccord bière latéral, 5/8 «G mâle («cave»). Correspond aux KEGs avec fitting à encoches «S».

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.811.02	Tête de soutirage «S» latéral	81.20



### Tête soutirage «A», plat, sortie haute

Micro-Matic. Acier inox 1.4301; pour fitting plat du type «A». Raccord gaz 3/4 «G mâle, Raccord bière haut, 5/8 «G mâle («buffet»). Correspond aux KEGs avec fitting plat «A».

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.812.01	Tête de soutirage «A» haut	73.60



# KEGs et soutirage

## Manomètre de contrôle «S», à encoches

Pour le contrôle de la fermentation en KEG; avec manomètre 0 à 2.5 bar, et soupape de sécurité réglable. Bouchon sur sortie bière. Pour fittings du type «S».



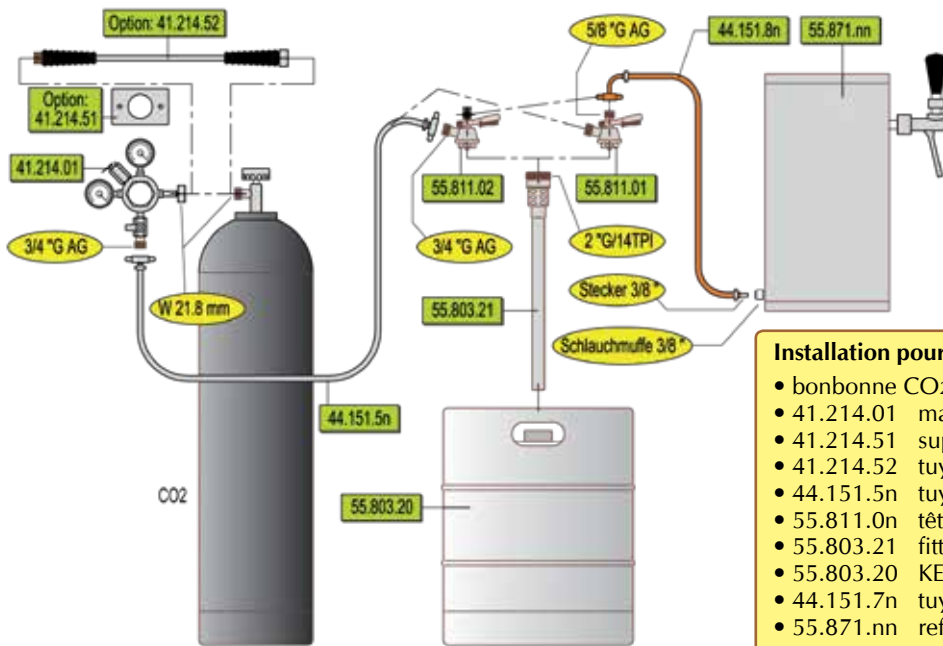
No. d'art.	article	prix CHF/1
55.813.10	manom de contr. Type S	121.00

## Pompe à bière Party Master «S»

Pompe à bière à débit réglable. S'adaptant à tous les KEGs munis d'un fitting du type «S» (creux). Fonctionne avec des cartouches CO<sub>2</sub> de 16 g. Veuillez commander les cartouches CO<sub>2</sub> séparément (no. d'art. 41.215.10/).



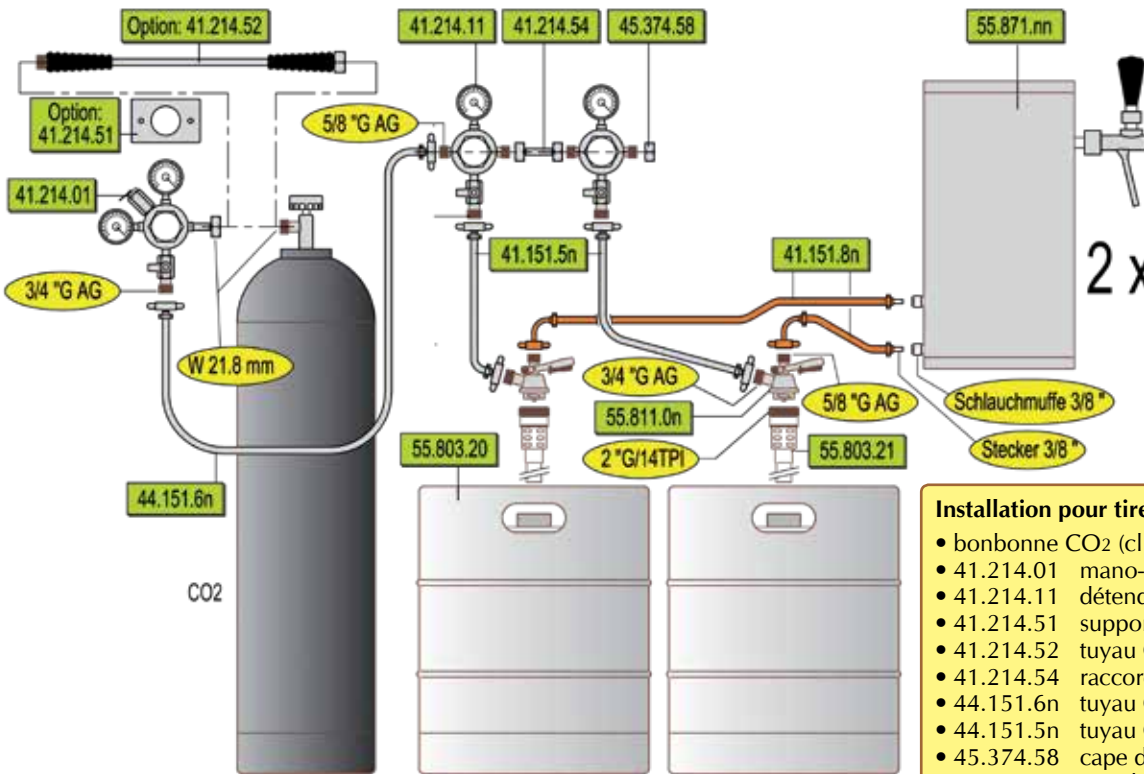
No. d'art.	article	prix CHF/1
55.818.01	Party Master «S» creux	58.60



proposition  
d'une  
installation  
pour  
1 KEG

### Installation pour tireuse, se composant de:

- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
- 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
- 41.214.51 support (option)
- 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
- 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub>
- 55.811.0n tête de soutirage
- 55.803.21 fitting (dans le KEG)
- 55.803.20 KEG
- 44.151.7n tuyau à bière
- 55.871.nn refroidisseur pour bière



proposition  
d'une  
installation  
pour 2 KEGs

### Installation pour tireuse, se composant de:

- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
- 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
- 41.214.11 détendeur intermédiaire CO<sub>2</sub> (2)
- 41.214.51 support (3; option)
- 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
- 41.214.54 raccord détendeurs interméd.
- 44.151.6n tuyau CO<sub>2</sub>
- 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub> (2)
- 45.374.58 cape de fermeture 5/8 "G IG inox
- 55.811.0n tête de soutirage (2)
- 55.803.21 fitting (2; dans le KEG)
- 55.803.20 KEG (2)
- 44.151.7n tuyau à bière (2)
- 55.871.nn refroidisseur pour bière



## Containers NC Jolly

## (Soda-KEGs)

### Containers NC Jolly neufs

Containers neufs en acier inoxydable 1.4301 munis de raccords NC et ouverture de nettoyage. Couvercle en acier inoxydable 1.4301 avec soupape de sécurité. Anneaux inférieur et supérieur vulcanisés. Entièrement équipé: 2 raccords (pas-de-vis 9/16 " 18 UNF) NC (ball lock; coloris gris / noir) pour: 1 x bière: écrou 6-pans, 1 x gaz: écrou 6-ou 12-pans avec rainure. Celle-ci permet de reconnaître l'entrée du gaz.



No. d'art.	article	Ø x H mm	prix CHF/1
55.842.09	Container 9 l, NC Jolly	232 x 340	108.00
55.842.18	Container 18 l, NC Jolly	232 x 564	116.00

Outil de montage pour fittings voir page 61



Rabais de quantité voir [www.baldinger-brew.ch](http://www.baldinger-brew.ch)

### Connecteur bière pr container NC Jolly

En matière plastique noire; pour bière, NC

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.51	Connecteur bière NC / 5/8 "G	20.50
55.842.512	Connecteur bière NC / 7/16 "UNF	9.90



### Connecteur gaz pr container NC Jolly

En matière plastique grise; pour gaz, NC

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.52	Connecteur gaz NC / 3/4 "G	24.30
55.842.522	Connecteur gaz NC / 7/16 "UNF	9.90



### Connecteur gaz pr container NC Jolly

En matière plastique grise; pour gaz, NC x 3/4 "G mâle. Avec anti-retour.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.53	Connecteur gaz NC/3/4 "G, RV	30.90



### Raccord gaz pour container NC Jolly

Raccord complet pour l'entrée du gaz. Ball-lock; pas-de-vis 9/16 " 18 UNF. Avec écrou 6-pans et rainure.

No. d'art.	article	type	prix CHF/1
55.842.103	Raccord gaz NC	avec rainure	8.90



### Raccord bière pour container NC Jolly

Raccord complet pour la sortie de la bière. Ball-lock; pas-de-vis 9/16 " 18 UNF. Avec écrou 6-pans.

No. d'art.	article	type	prix CHF/1
55.842.102	Raccord bière NC	sans rainure	9.30
55.842.111	Joint torique pour raccord bière et gaz		0.45



### Couvercle pour container NC Jolly

En acier inoxydable 1.4301 avec soupape de sécurité, étrier et joint

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.101	Couvercle NC/CC	21.40

Pièces de rechange:

55.842.105	Joint pour couvercle NC/CC	2.00
55.842.106	Soupape de sécurité NC/CC	7.70



### Manomètre pour container NC Jolly

Manomètre jusqu'à 2.5 bar pour container NC. Avec connecteur gaz en matière plastique pour NC. Pour le contrôle automatique de la pression d'échappement (réglable de 0 à 2.5 bar). Manœuvre manuel possible.

No. d'art.	article	type	prix CHF/1
55.842.55	Spundapparat NC	NC	83.00



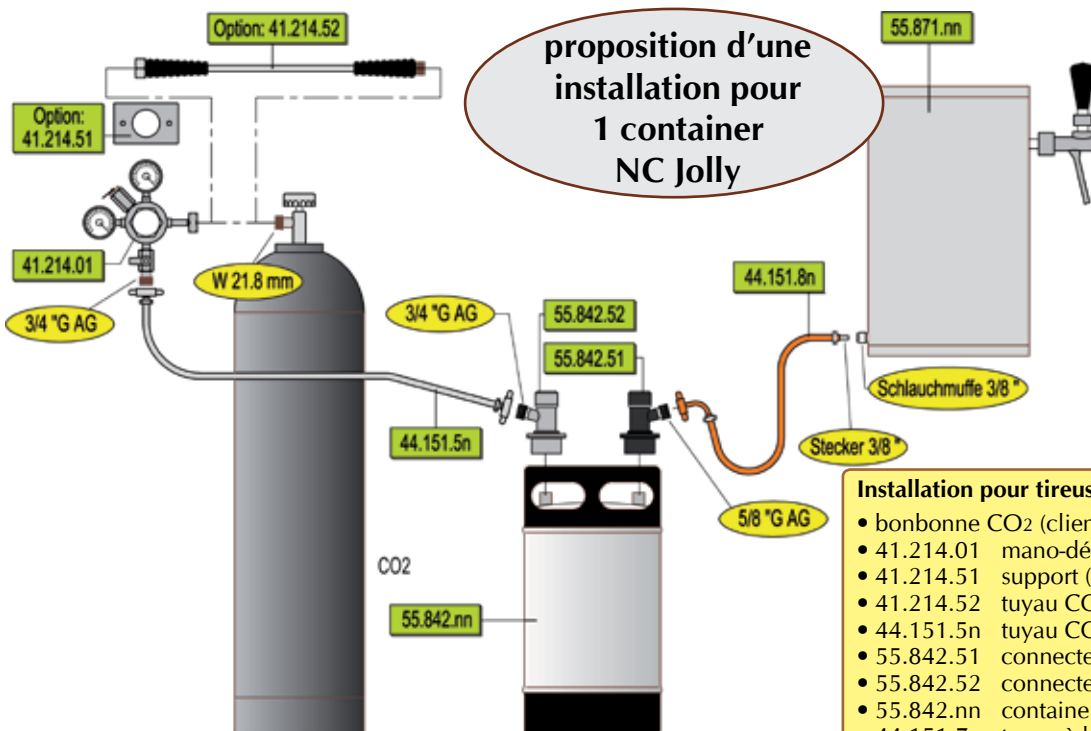
### Tireuse pour container NC Jolly

Tireuse directe pour container NC. Appareil simple et pratique. Robinet avec compensation.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.56	Tireuse NC	119.00



proposition d'une installation pour 1 container NC Jolly

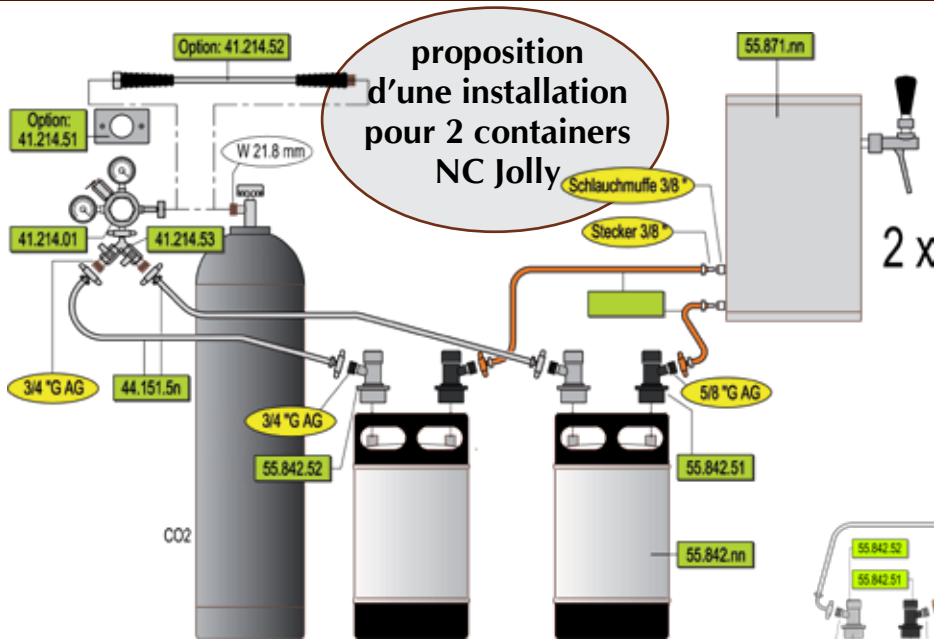


#### Installation pour tireuse, se composant de:

- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
- 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
- 41.214.51 support (Option)
- 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
- 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub>
- 55.842.51 connecteur bière NC
- 55.842.52 connecteur CO<sub>2</sub> NC
- 55.842.nn container NC Jolly
- 44.151.7n tuyau à bière
- 55.871.nn refroidisseur pour bière

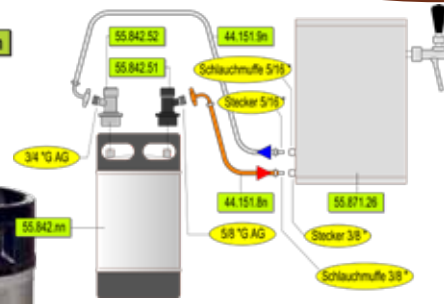


# KEGs et soutirage



- Installation pour tireuse, se composant de:**
- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
  - 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
  - 41.214.53 double sortie
  - 41.214.51 support (option)
  - 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
  - 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub> (2)
  - 55.842.51 connecteur bière NC
  - 55.842.52 connecteur CO<sub>2</sub> NC
  - 55.842.nn container NC Jolly
  - 44.151.7n tuyau à bière (2)
  - 55.871.nn refroidisseur pour bière

**proposition d'une installation pour 1 container NC Jolly et refroidisseur à compresseur**



Les refroidisseurs munis d'un compresseur permettent le soutirage de la bière sans alimentation de CO<sub>2</sub>. Voir article 55.871.26 refroidisseur PYGMY 25/K.

## Containers CC

### Containers CC neufs

Containers neufs en acier inoxydable 1.4301 munis de raccords NC et ouverture de nettoyage. Couvercle avec soupape de sécurité. Anneaux inférieur et supérieur vulcanisés. Entièrement équipé: 2 raccords (pas-de-vis 9/16 " 18 UNF) NC (pin lock; coloris rouge) pour: 1 x bière: 3 goupilles, 1 x gaz: 2 goupilles (= exclusion d'erreurs de connexion):

No. d'art.	article	Ø x H mm	prix CHF/1
55.841.09	Container 9 l, CC Jolly	232 x 340	108.00
55.841.18	Container 18 l, CC Jolly	232 x 564	116.00

Outil de montage pour fittings voir page 61  Rabais de quantité voir [www.baldinger-brew.ch](http://www.baldinger-brew.ch)

### Connecteur gaz pour container CC

En matière plastique rouge; pour gaz, CC mâle (pour raccord avec 2 goupilles).

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.841.52	Connecteur gaz CC / 3/4 "G	19.00
55.841.522	Connecteur gaz CC / 7/16 "UNF	10.40

### Connecteur gaz pour container CC

En matière plastique rouge; pour gaz, CC x 3/4 "G mâle (pour raccord avec 2 goupilles. Avec anti-retour.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.841.53	Connecteur gaz CC/3/4 "G, RV	28.90

### Manomètre de c. pour container CC

Spundapparat jusqu'à 2.5 bar pour container CC. Avec connecteur gaz en matière plastique pour CC. Pour le contrôle automatique de la pression d'échappement (réglable de 0 à 2.5 bar). Manœuvre manuel possible.

No. d'art.	article	goupilles	prix CHF/1
55.841.55	Manomètre de c. CC	2	70.40

## (Soda-KEGs)

### Raccord gaz pour container CC

Raccord complet pour l'entrée du gaz. Pin-lock; pas-de-vis 9/16 " 18 UNF. Avec 2 goupilles.

No. d'art.	article	goupilles	prix CHF/1
55.841.103	Raccord gaz CC	2	11.60

### Raccord bière pour container CC

Raccord complet pour la sortie de la bière. Pin-lock; pas-de-vis 9/16 " 18 UNF. Avec 3 goupilles.

No. d'art.	article	goupilles	prix CHF/1
55.841.102	Raccord bière CC	3	11.60
55.841.111	Joint torique pour raccord bière et gaz		0.50

### Couvercle pour container CC

En acier inoxydable 1.4301 avec soupape de sécurité, étrier et joint. Accessoires voir page précédente.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.842.101	Couvercle NC/CC	21.40

### Connecteur bière pour container CC

En matière plastique rouge; pour bière, CC x 5/8 "G mâle (pour raccord avec 3 goupilles).

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.841.51	Connecteur bière CC / 5/8 "G	19.00
55.841.512	Connecteur bière CC / 7/16 "UNF	10.40

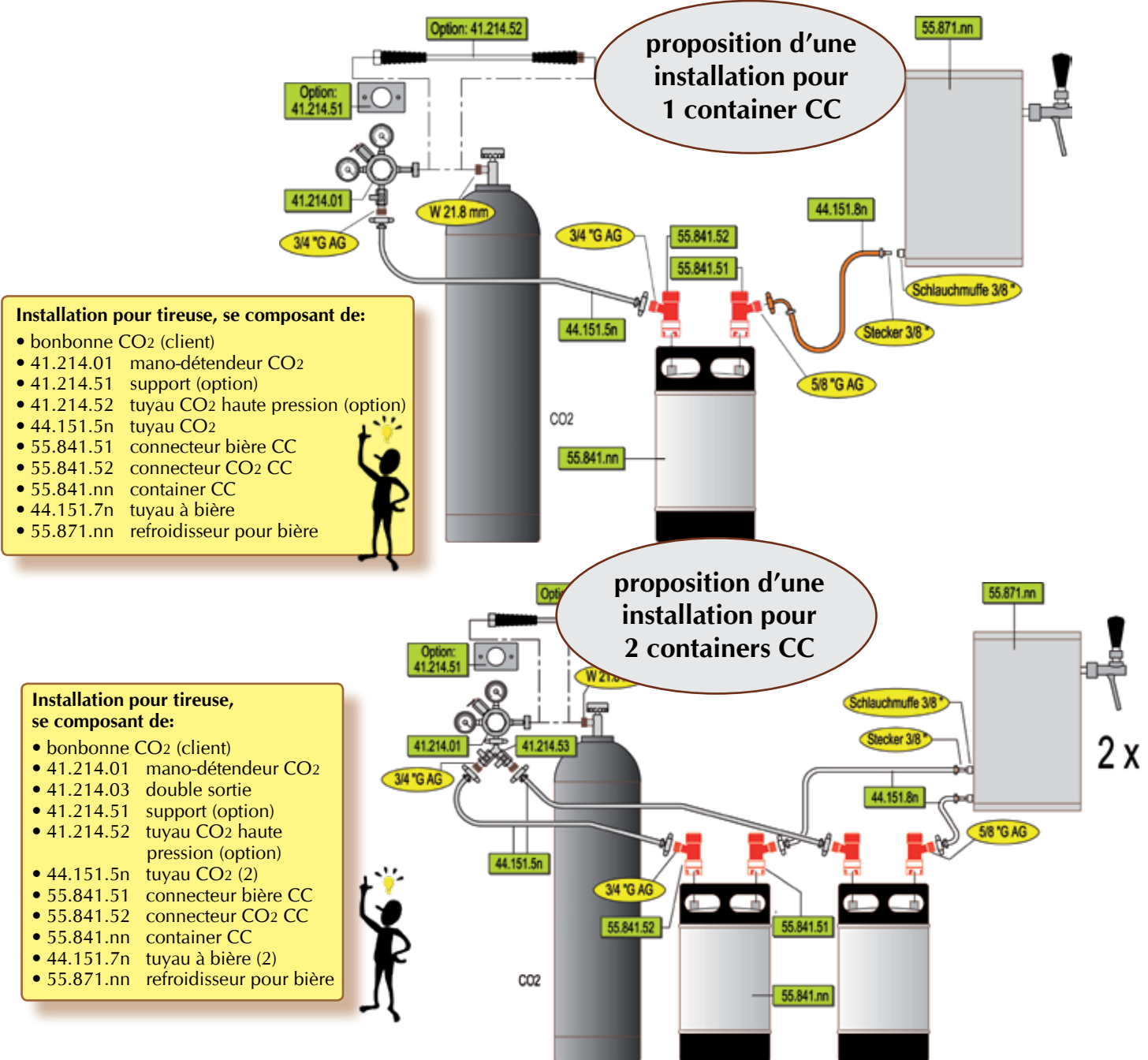
### Tireuse pour container CC

Tireuse directe pour container CC (3 goupilles). Appareil simple et pratique. Robinet avec compensation.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.841.56	Tireuse CC	104.00



# KEGs et soutirage



**Installation pour tireuse, se composant de:**

- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
- 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
- 41.214.51 support (option)
- 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
- 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub>
- 55.841.51 connecteur bière CC
- 55.841.52 connecteur CO<sub>2</sub> CC
- 55.841.nn container CC
- 44.151.7n tuyau à bière
- 55.871.nn refroidisseur pour bière



**Installation pour tireuse, se composant de:**

- bonbonne CO<sub>2</sub> (client)
- 41.214.01 mano-détendeur CO<sub>2</sub>
- 41.214.03 double sortie
- 41.214.51 support (option)
- 41.214.52 tuyau CO<sub>2</sub> haute pression (option)
- 44.151.5n tuyau CO<sub>2</sub> (2)
- 55.841.51 connecteur bière CC
- 55.841.52 connecteur CO<sub>2</sub> CC
- 55.841.nn container CC
- 44.151.7n tuyau à bière (2)
- 55.871.nn refroidisseur pour bière



## Accessoires pour KEGs et containers

### Raccords à bière 5/8 "G

Raccords spéciaux sans zone morte pour bière. Avec douille en acier inoxydable pour tuyaux Øi 7 et 10 mm. Écrou mobile à choix: 6-pans ou à ailes.



45.132.01 45.132.02 45.132.03 45.132.04  
45.132.11 45.132.12 45.132.13 45.132.14

No. d'art.	article	pour Øi tuyau	prix CHF/1
45.132.01	raccord droit 5/8 "G / écrou à ailes	7	4.10
45.132.02	raccord droit 5/8 "G / écrou 6-pans	7	4.10
45.132.03	raccord 90 ° 5/8 "G / écrou à ailes	7	5.80
45.132.04	raccord 90 ° 5/8 "G / écrou 6-pans	7	5.80
45.132.11	raccord droit 5/8 "G / écrou à ailes	10	4.10
45.132.12	raccord droit 5/8 "G / écrou 6-pans	10	4.10
45.132.13	raccord 90 ° 5/8 "G / écrou à ailes	10	5.80
45.132.14	raccord 90 ° 5/8 "G / écrou 6-pans	10	5.80

### Raccords à CO<sub>2</sub> 3/4 "G

Raccords spéciaux en laiton poli pour CO<sub>2</sub>. Pour tuyaux Øi 4 et 7 mm; pas-de-vis femelle 3/4 "G. Écrou mobile à choix: 6-pans ou à ailes.



45.133.01 45.133.02 45.133.11 45.133.12

No. d'art.	article	pour Øi tuyau	prix CHF/1
45.133.01	raccord droit 3/4 "G / écrou à ailes	4	4.40
45.133.02	raccord droit 3/4 "G / écrou 6-pans	4	4.40
45.133.11	raccord droit 3/4 "G / écrou à ailes	7	4.40
45.133.12	raccord droit 3/4 "G / écrou 6-pans	7	4.40



Outils spéciaux voir page 61



## Mano-détendeur 3 bar

Mano-détendeur max. 3 bar pour bonbonnes CO<sub>2</sub>, se composant de:

- entrée: écrou mobile W 21.8 mm
- manomètre pour pression bouteille et service
- soupape de sécurité
- sortie avec robinet et pas-de-vis 3/4 "G AG

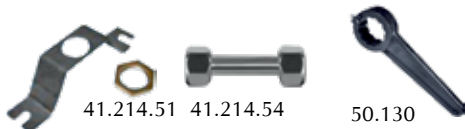
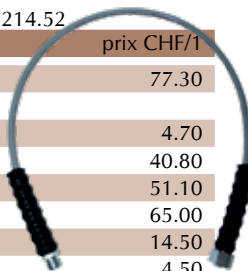
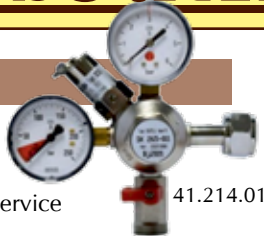
Options:

- support pour montage au mur (tous modèles)
- tuyau haute pression CO<sub>2</sub> pour brancher le mano-détendeur monté au mur avec la bonbonne CO<sub>2</sub>.

Se composant de:

- entrée: écrou mobile W 21.8 mm
- 1 m de tuyau haute pression
- sortie: pas-de-vis W 21.8 mm mâle
- double sortie avec 2 robinets et pas-de-vis 3/4 "G 1 x IG, 2 x AG
- mano-détendeur intermédiaire
- raccord 2 x 5/8 "G IG pour 2 mano-détendeurs interméd.
- cape de fermeture 5/8 "G IG

No. d'art.	article	prix CHF/1
41.214.01	mano-détendeur 3 bar, 1 sortie	77.30
+ Options:		
41.214.51	support	4.70
41.214.52	tuyau haute pression CO <sub>2</sub> , 1 m	40.80
41.214.53	double sortie 2 x 3/4 "G mâle	51.10
41.214.11	mano-détendeur intermédiaire	65.00
41.214.54	raccord 2 x 5/8 "G	14.50
50.130	clé 12-pans 30 mm, mat. plastique	4.50



41.214.53

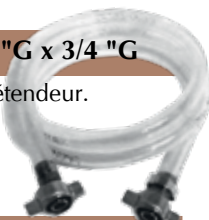
## Tuyau complet à CO<sub>2</sub> 3/4 "G x 3/4 "G

Pour brancher la tête de soutirage au mano-détendeur.

Pression ≤ 3 bar, se composant de:

- entrée: écrou mobile 3/4 "G
- tuyau CO<sub>2</sub> PVC transparent Ø 4 x 8 mm
- sortie: écrou mobile 3/4 "G

No. d'art.	article	L m	prix CHF/1
44.151.52	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 4 mm	2	15.40
44.151.53	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 4 mm	3	18.60
44.151.54	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 4 mm	4	17.60

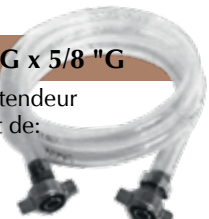


## Tuyau complet à CO<sub>2</sub> 3/4 "G x 5/8 "G

Pour brancher le mano-détendeur et le 1er détendeur intermédiaire. Pression ≤ 3 bar, se composant de:

- entrée: écrou mobile 3/4 "G
- tuyau CO<sub>2</sub> PVC transparent Ø 7 x 12 mm
- sortie: écrou mobile 5/8 "G

No. d'art.	article	L m	prix CHF/1
44.151.62	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 7 mm	2	15.90
44.151.63	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 7 mm	3	19.20
44.151.64	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 7 mm	4	18.00



## Chargeur pour KEG

BREW'FERM

Branchez cet appareil à l'entrée CO<sub>2</sub> de votre container. La poignée permet un dosage fin. Raccord: 1/4 "G femelle. Option: pièce de raccordement 1/4 "G mâle x 3/4 "G femelle. Accessoires (à commander séparément, svp.): cartouches CO<sub>2</sub> no. d'art. 41.216.10.



No. d'art.	article	prix CHF/1
41.216	chargeur	37.50
+ Options / accessoires:		
45.375.08	pièce de racc. inox 1/4 "G AG x 3/4 "G IG	7.70
41.216.10	cartouches CO <sub>2</sub> 16 g (5 pièces)	16.50

## Tuyau à bière et CO<sub>2</sub>

PVC sans insertions, transparent. Code SK: qualité alimentaire et neutre. Pression de service ≤ 3 bar, température de service sans pression 40 °C.

No. d'art.	article	prix CHF/m
44.151.04	tuyau à bière et CO <sub>2</sub> Ø 4 x 8 mm	1.90
44.151.07	tuyau à bière et CO <sub>2</sub> Ø 7 x 12 mm	2.50
44.151.10	tuyau à bière et CO <sub>2</sub> Ø 10 x 16 mm	2.30



## Tuyau complet à bière 5/8 "G x 5/8 "G

Pour brancher la tête de soutirage à la tireuse.

Pression ≤ 3 bar, se composant de:

- entrée: coude 90 °-Bogen avec écrou mobile en laiton (6-pans) 5/8 "G
- tuyau bière en PVC clair Ø 7 x 12 mm
- sortie: écrou mobile en laiton (6-pans) 5/8 "G

No. d'art.	article	L m	prix CHF/1
44.151.72	tuyau complet à bière Øi 7 mm	2	16.70
44.151.73	tuyau complet à bière Øi 7 mm	3	20.30
44.151.74	tuyau complet à bière Øi 7 mm	4	22.30



## Tuyau complet bière 5/8 "G x 3/8 "G fiche

Pour brancher le connecteur bière du Corny KEG avec un refroidisseur Lindr.

Pression ≤ 3 bar, se composant de:

- entrée: écrou mobile 5/8 "G
- tuyau CO<sub>2</sub> PVC transparent Ø 7 x 12 mm
- sortie: fiche mâle 3/8 "G.

No. d'art.	article	L m	prix CHF/1
44.151.82	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 7 mm	2	14.50
44.151.85	tuyau complet à CO <sub>2</sub> Øi 7 mm	5	22.60



pour la bière 3/8

## Tuyau complet air 3/4 "G x 5/16 "G fiche

Pour brancher le connecteur gaz du Corny KEG avec un refroidisseur Lindr/K. Pression ≤ 3 bar, se composant de:

- entrée: fiche mâle 5/16 "
- tuyau CO<sub>2</sub> PVC transparent Ø 7 x 12 mm
- sortie: écrou mobile 3/4 "G.

No. d'art.	article	L m	prix CHF/1
44.151.92	tuyau complet à air Øi 7 mm	2	



pour l'air 5/16



## Refroidisseur pour pression CO2



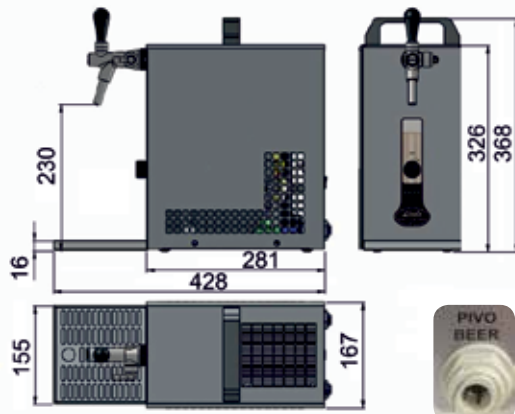
Ces refroidisseurs doivent être branchés à une bonbonne CO2 (voir pages précédentes).



### Refroidisseur pour bière PYGMY 25

20 à 25 l/h  
1 tireuse

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.871.25	refroidisseur PYGMY 25	451.00



1 x Ø 3/8 (9.5 mm)

Le refroidissement pour bières Pygmy est destiné au refroidissement professionnel, au soutirage et à la distribution de bières bien fraîches. Les refroidisseurs de la série Pygmy et Pygmy/K ont été désignés par le public spécialisé comme les refroidisseurs de bière jusqu'à 25 l/h (40 à 60 bières) avec le meilleur rapport prix – rendement – qualité – dimensions. L'appareil est prêt à l'emploi après 2 à 4 minutes.

La construction complète est réalisée en acier inoxydable. Les matières utilisées répondent aux exigences les plus élevées des normes d'hygiène et garantissent une longue durée de vie. Le refroidisseur est équipé d'un robinet de soutirage à refroidissement. Pygmy représente la pointe parmi les refroidisseurs de table domestiques. 230 V, 0.1 kW, 14.5 kg.



### Refroidisseur pour bière KONTAKT 40

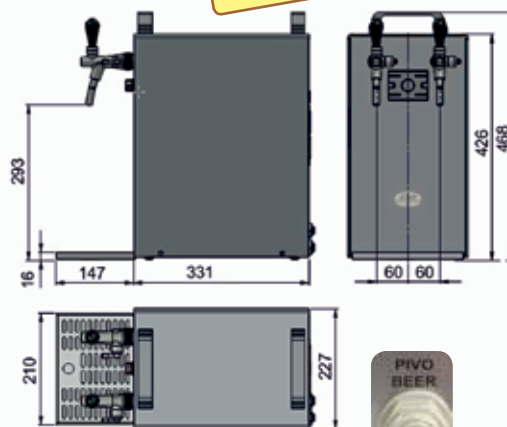
35 à 40 l/h  
2 tireuses

Le refroidisseur de bière KONTAKT 40 a été conçu pour le refroidissement et la distribution de bière lors des petits événements. Ce réfrigérateur a une performance de refroidissement continue de 35 à 40 (max. 50) l/h = 70 à 100 bières. L'appareil est prêt à l'emploi après 5 à 8 minutes. L'échangeur et la partie externe sont en acier inoxydable. Faible consommation d'énergie.

Les matériaux utilisés répondent aux normes les plus élevées d'hygiène et garantissent une longue vie de ce réfrigérateur.

Manipulation faciles grâce aux 2 poignées.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.871.40	refroidisseur KONTAKT 40	685.00



2 x Ø 3/8 (9.5 mm)



Les pièces de rechange pour les appareils LINDR voir sous [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz), e-shop chapitre 52

### Refroidisseur pour bière KONTAKT 70

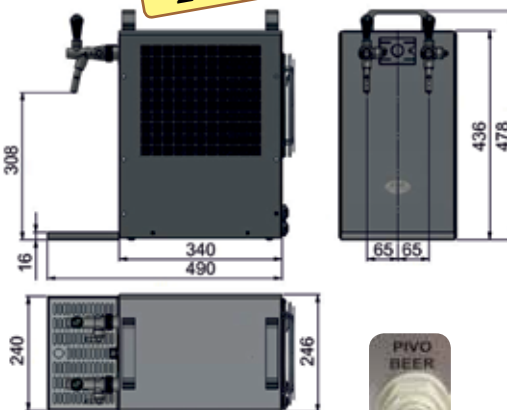
60 à 80 l/h  
2 tireuses

Le refroidisseur de bière KONTAKT 70 a été conçu pour le refroidissement et la distribution de bière lors des petits événements. Ce réfrigérateur a une performance de refroidissement continue de 60 à 80 (max. 90) l/h = 120 à 180 bières. L'appareil est prêt à l'emploi après 5 à 8 minutes. L'échangeur et la partie externe sont en acier inoxydable. Faible consommation d'énergie.

Les matériaux utilisés répondent aux normes les plus élevées d'hygiène et garantissent une longue vie de ce réfrigérateur.

Manipulation faciles grâce aux 2 poignées.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.871.70	refroidisseur KONTAKT 70	898.00



2 x Ø 3/8 (9.5 mm)



## Refroidisseur pour pression d'air

### Refroidisseur pour bière PYGMY 25/K



20 à 25 l/h  
1 tireuse

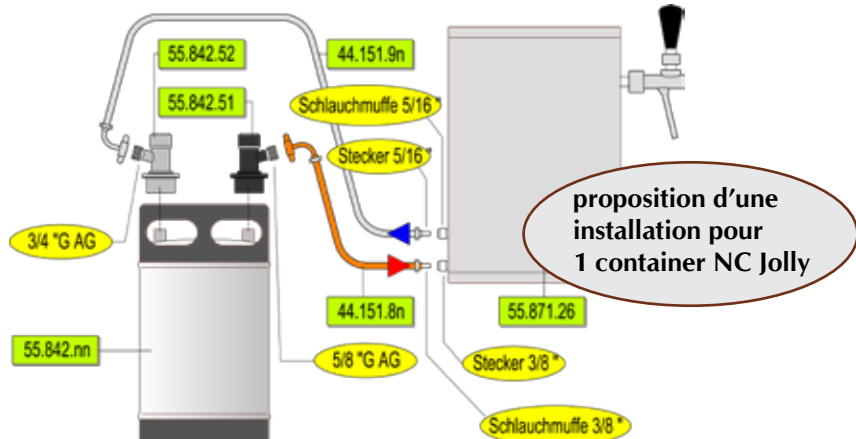
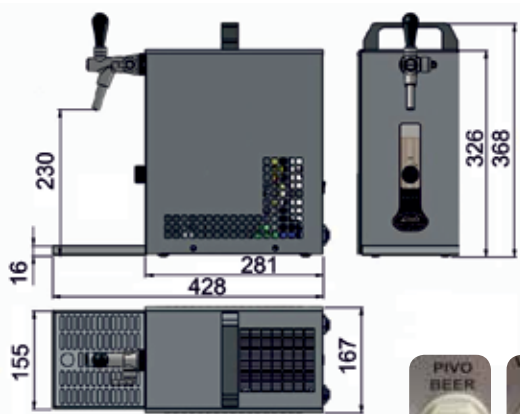
Le refroidissement pour bières Pygmy 25/K est destiné au refroidissement et la distribution de bière en parties lors des petits événements. L'appareil a une performance de refroidissement continue de 20 à 25 l/h = 40 à 60 bières. L'appareil est prêt à l'emploi après 2 à 4 minutes. La construction complète est réalisée en acier inoxydable. Les matières utilisées répondent aux exigences les plus élevées des normes d'hygiène et garantissent une longue durée de vie.

Le refroidisseur est équipé d'un robinet de soutirage à refroidissement. Ce refroidisseur est muni d'un compresseur d'air de haute qualité. Y compris filtre particules. La pression d'air est réglée à 2.6 bar.

Ce refroidisseur produit l'air comprimée destinée à la pression de la bière du container à la tireuse. Par conséquent il faut 2 tuyaux entre le container et le refroidisseur: 1 pour la pression d'air et 1 pour la bière. Voir le schéma ci-dessous. Cet appareil n'a pas besoin d'une alimentation CO2 (par contre: celle-ci empêche l'oxydation de la bière).



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.871.26	refroidisseur PYGMY 25/K	556.00



proposition d'une installation pour 1 container NC Jolly

1 x Ø 3/8 (9.5 mm) BEER & 1 x 5/16 (8 mm) AIR

Installation pour tireuse, se composant de:

- 55.842.51 connecteur bière NC
- 55.842.52 connecteur CO2 NC
- 55.842.nn container NC Jolly
- 44.151.5n tuyau à air
- 44.151.7n tuyau à bière
- 55.871.26 refroidisseur pour bière



## Barils mini

### Baril mini à pression 5 L

Baril à pression neutre très maniable, beaucoup utilisé par les brasseries commerciales. Ajoutez au max. 3 g de sucre/L pour la refermentation. Avec bouchon non réutilisable (livré à part) et robinet. Ne nécessite pas de détendeur.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.901.10	Baril mini 5 L neutre	7.20
	10 pièces	6.80

### Poignées pour baril mini 5 L

Pour le transport facile d'un baril mini 5 L no. 55.901.10.



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.901.31	Poignée	0.80
	10 pièces	0.70

### Détendeur Party Star



Détendeur spécial pour les mini-barils à pression sans robinet. Le détendeur spécial à CO2 avec réglages du débit de bière et du CO2. Fonctionne avec des cartouches de CO2 de 16 g et peut être permuté d'un fût vide à un fût Baril à pression 5 L plein sans perte de gaz !



No. d'art.	article	prix CHF/1
55.901.51	détendeur Party Star	56.30
	+ accessoires:	
41.215.10	cartouches CO2 16 g (10)	18.50

### Bouchons pour baril mini 5 L

Bouchons avec échappement pour baril mini 5 L no. 55.901.10; s'utilise une fois.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.901.13	Bouchon	0.80
	10 pièces	0.60



### Box isolé pour baril mini 5 L

Toujours une bière fraîche (la température monte 0.5 +C/h. Pour baril mini no. 55.901.10.

No. d'art.	article	prix CHF/1
55.901.61	Box isolé	14.50



### Remplisseuse isobariométrique Easy

Pour le remplissage de mini barils sous pression. Après la mise sous pression avec du CO2 (max. 0,6 à 1,0 bar) la bière est pressée dans le baril. Le CO2 en excédent échappe par un robinet. Accessoires nécessaires:

- 44.151.52 Tuyau CO2 Di 4 mm, L = 2 m
- 44.121.62 Tuyau bière Di 7 mm, L = 2 m



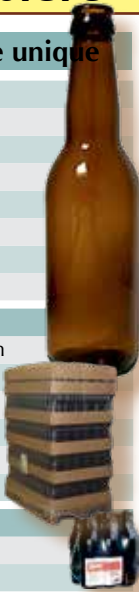
No. d'art.	article	prix CHF/1
04.280	Remplisseuse Easy	148.00



## Bouteilles à bière

### 33 cl Longneck à usage unique

couleur	marron
bague	KK-26
volume	330 ml
vol. ras-bord	≈ 345 ml
niveau de rempl.	≈ 44 mm
Ø	60.4 mm
hauteur	226.5 mm
poids env.	220 g
no. d'art.	<b>63.703.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	3.249 / 9
prix CHF**	
1 palette	322.00/‰
2 palettes	289.00/‰
≥ 3 pal	279.00/‰
no. d'art.	<b>63.703.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	8.00



### 50 cl Longneck réutilisable

couleur	marron
bague	KK-26
volume	500 ml
vol. ras-bord	≈ 520 ml
niveau de rempl.	≈ 60 mm
Ø	68.5 mm
hauteur	270 mm
poids env.	385 g
no. d'art.	<b>63.704.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	2.240 / 8
prix CHF**	
1 palette	328.00/‰
2 palettes	304.00/‰
≥ 3 pal	293.00/‰
no. d'art.	<b>63.704.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	8.30



### Bouchons couronne 26 mm pour toutes les bouteilles à bière de ce catalogue

Qualité voir page 83

Art. No.	64.304.11
pces	10.000/carton
prix CHF/‰	
10.000	14.00
90.000	13.00
180.000	11.00

Demandez votre offre pour des quantités plus importantes et pour les capsules personnalisées.

\*\*\* emballage:

3.249	9	100 x 120 Ind.
quantité	couches	dimension pal.

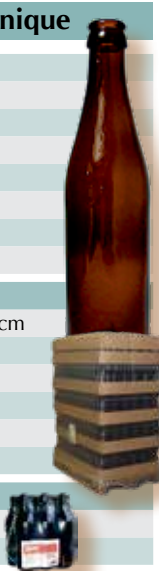
Les palettes du format 100 x 120 cm ainsi que les plaques intercalaires en plastique sont incluses dans le prix.

Les palettes Euro (80 x 120 cm) sont à échanger lors de la livraison sans frais pour vous (veuillez tenir à disposition une palette lors de la livraison).



### 33 cl Vichy à usage unique

couleur	marron
bague	KK-26
volume	330 ml
vol. ras-bord	≈ 345 ml
niveau de rempl.	≈ 47 mm
Ø	60 mm
hauteur	227 mm
poids env.	230 g
no. d'art.	<b>63.705.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	1.855 / 5
prix CHF**	
1 palette	376.00/‰
2 palettes	349.00/‰
≥ 3 pal	336.00/‰
no. d'art.	<b>63.705.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	10.50



### 50 cl NRW réutilisable

couleur	marron
bague	KK-26
volume	500 ml
vol. ras-bord	≈ 520 ml
niveau de rempl.	≈ 58 mm
Ø	67.5 mm
hauteur	260 mm
poids env.	360 g
no. d'art.	<b>63.706.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	2.023 / 7
prix CHF**	
1 palette	320.00/‰
2 palettes	297.00/‰
≥ 3 pal	286.00/‰
no. d'art.	<b>63.706.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	8.70



\* TEA incluse/prix par quantité v. e-shop  
\*\* Prix + TEA: CHF 0.02/≥0.09 l - CHF 0.04/≥0.34 l - CHF 0.06/≥0.6 l



### ...et les bouchons mécaniques pour toutes les bouteilles de ce catalogue

#### Bouchons mécaniques inox 1.4091/porcelaine/joint TPE rouge (échangeable)

Art. No.	64.610.10
Stück/pces	800/Karton/carton
Preis/ prix CHF/‰	
800	375.00
1.600	360.00
≥ 4.000	347.00

#### Joint TPE rouge

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.610.931	joints 10	2.00
64.610.932	100	5.70
64.610.933	1.000	36.70

#### Bouchons mécaniques inox 1.4091/tête synthétique/joint TPE rouge (soudé)

Art. No.	64.612.10
Stück/pces	800/Karton/carton
Preis/ prix CHF/‰	
800	275.00
1.600	257.00
≥ 4.000	248.00

### 33 cl Bouchon méc. réutilisable

couleur	marron
bague	LM (Bügel)
volume	330 ml
vol. ras-bord	≈ 345 ml
niveau de rempl.	≈ 46 mm
Ø	69.9 mm
hauteur	188.4 mm
poids env.	305 g
no. d'art.	<b>63.707.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	2.640 / 10
prix CHF**	
1 palette	329.00/‰
2 palettes	296.00/‰
≥ 3 pal	274.00/‰
no. d'art.	<b>63.707.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	10.50



### 50 cl Bouchon méc. réutilisable

couleur	marron
bague	LM (Bügel)
volume	500 ml
vol. ras-bord	≈ 520 ml
niveau de rempl.	≈ 56 mm
Ø	69.6 mm
hauteur	255 mm
poids env.	390 g
no. d'art.	<b>63.708.50</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	2.112 / 8
prix CHF**	
1 palette	365.00/‰
2 palettes	339.00/‰
≥ 3 pal	326.00/‰
no. d'art.	<b>63.708.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	12.00



# Bouteilles et caisses

## Bouteilles

## spéciales

### 75 cl Champagne/CC29

Teneur en CO<sub>2</sub> ≤ 12 g/l

couleur	vert vétro
bague	Combi/KK-29
volume	750 ml
vol. ras-bord	≈ 780 ml
niveau de remp.	≈ 56 mm
Ø	86.2 mm
hauteur	308 mm
poids env.	800 g
no. d'art.	<b>63.510.22</b>
palette ***	80 x 120 cm
pces/palette	650 / 5
prix CHF**	
1 palette	971.00/‰
2 palettes	919.00/‰
≥ 3 pal	879.00/‰
no. d'art.	<b>63.510.92</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	16.90



### 37.5 cl Champagne/CC29

Teneur en CO<sub>2</sub> ≤ 12 g/l

couleur	vert vétro
bague	Combi/KK-29
volume	375 ml
vol. ras-bord	≈ 395 ml
niveau de remp.	≈ 67 mm
Ø	68.6 mm
hauteur	249.5 mm
poids env.	480 g
no. d'art.	<b>63.502.22</b>
palette ***	100 x 120 cm
pces/palette	1.848 / 7
prix CHF**	
1 palette	725.00/‰
2 palettes	690.00/‰
≥ 3 pal	659.00/‰
no. d'art.	<b>63.502.92</b>
pces/paquet	10
prix CHF/10 *	15.40



Capsules et capsuleuses  
voir page 84



## Alt-Hörder-Biersiphon®

L'original: Alt-Hörder-Biersiphon® en verre marron. Complet de bouchon mécanique en porcelaine/caoutchouc et acier inoxydable. Poignée classique en fonte d'aluminium; visserie en acier inoxydable.



no. d'art.	<b>63.751.90</b>
pces/paquet	10
prix CHF/1 bt	25.50
no. d'art.	<b>63.751.92</b>
1 pièce	
prix CHF/1 bt	28.30
no. d'art.	<b>63.751.99</b>
Joint rouge	
prix CHF/1	1.50

couleur	marron
bague	BM
volume	2000 ml
vol. ras-bord	≈ 2100 ml
niveau de remp.	≈ 50 mm
Ø	nn mm
hauteur	nn mm
poids env.	nnn g
no. d'art.	<b>63.751.50</b>
palette ***	80 x 120 cm
pces/palette***	160 / 4
unité de vente: 1 palette	
prix CHF/1 bt**	23.00



## Porte-bouteilles

### Porte-bouteilles pour 6 bouteilles

En carton de haute qualité 450 g/m<sup>2</sup>; impression «bière».  
79.501.33: 6 x 33 cl, dimension 183 x 122 x H 239 mm  
79.501.50: 6 x 50 cl, dimension 210 x 140 x H 227 mm.  
Emballage: cartons à 120 pièces, palettes à 4.320 pièces.

No. d'art.	impression	prix 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



# Nettoyer les bouteilles

## Laveuses bouteilles et produits de nettoyage

### Laveuse rotative à main

No. d'art.	appareil	prix CHF
03.907	<b>Plus-MINI</b> Pour laver et rincer les bouteilles à l'intérieur. Fonctionne par pression d'eau froide. Raccord pour tuyau.	84.40
03.908	<b>Plus-MAXI</b> Pour laver et rincer les bouteilles à l'intérieur et à l'extérieur. Moteur 230 V. Raccord pour tuyau.	585.00
47.501	Brosse métallique	17.70
47.501.50	Brosse métallique	17.70

### Rinceuse

No. d'art.	description	prix CHF
03.416	<b>Vitisvinifera MINI</b> Pour la désinfection de bouteilles avec acide sulfureux liquide 2 %	15.80
03.416.10	<b>Vitisvinifera ECO</b> Pour la désinfection de bouteilles avec acide sulfureux liquide 2 %	9.70
69.607.01	Solution SO <sub>2</sub> 5%, 1 kg	7.90

### Egouttoir pour bouteilles

No. d'art.	appareil	prix CHF
03.905	Egouttoir pour 81 bouteilles; fixe	28.00
03.906	Egouttoir pour 81 bouteilles; pivotant	25.60
03.915	Set composé de 1 bac de rétention et deux supports pour bouteille. Par étage (= support pour bouteille) il y a de la place pour 16 bouteilles à vin ou 25 bouteilles à bière de 33 cl. Bien adapté pour égoutter et stocker les bouteilles. On peut superposer 7 étages au maximum.	28.00

### Poudre à laver DD

Poudre pour le nettoyage des bouteilles par trempage.

No. d'art.	Prix CHF
66.121	1 kg = 1 sachet 7.50

### Nettoyant pour bouteilles Superfla double

Produit alcalin efficace liquide pour des bouteilles par immersion.

On peut même décoller les étiquettes auto-adhésives en utilisant une concentration élevée de 10 % (contact jusqu'à 24 h).

No. d'art.	unité de vente	prix CHF
66.196.06	1 kg = 1 bidon	4.95

### Rinceuse

No. d'art.	description	prix CHF
03.610	<b>ELVA-Diamant Mono</b> Appareil à pression d'eau pour rincer les bouteilles. Filetage 3/4 "G mâle. Fixation à une table.	310.00
03.611.10	<b>Rins-1</b> Appareil à pression d'eau pour rincer 1 bouteille. Filetage 1/2 "G IG. Montage au robinet	14.00
03.611.90	<b>Rins-1</b> acier inox	20.20
03.611.20	<b>Rins-2</b> Appareil à pression d'eau pour rincer 1 bouteille. Filetage 1/2 "G IG. Montage au robinet	

### Flaschenfee (pour bouteilles)



Laver les bouteilles dans votre lave-vaisselle! Il faut un chariot et un adaptateur. Tout sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

No. d'art.	# bouteilles	Ø bouteille	prix CHF
03.620.20	20 btl	max 88 mm	405.00
03.620.25	25 btl	max 88 / 74	439.00
03.620.30	30 btl	max 74 mm	460.00
03.620.9..	Adaptateur pour divers lave-vaisselles		34.60

### Rinceuse/souffleuse Rins-Air 2/2

Pour rincer et souffler de bouteilles par de l'eau et d'air comprimé.

- Station de rinçage: 2 jets, 1 filtre à eau 10 " pour une cartouche 10 "/0.45 my, y compris 1 cartouche 0.45 my, raccord GEKA.
- Station de soufflage: 2 jets, 1 détendeur/filtre, raccord rapide.
- La machine exige l'alimentation de: eau froide, air comprimé (exempt d'huile)
- Cartouche de filtration de remplacement: Cartouche d'eau numéro d'article 61.630.31

No. d'art.	# bouteilles	prix CHF
03.612.20	Rins Air 2/2	1.530.00
61.630.31	Remplacement cartouche deau	130.00

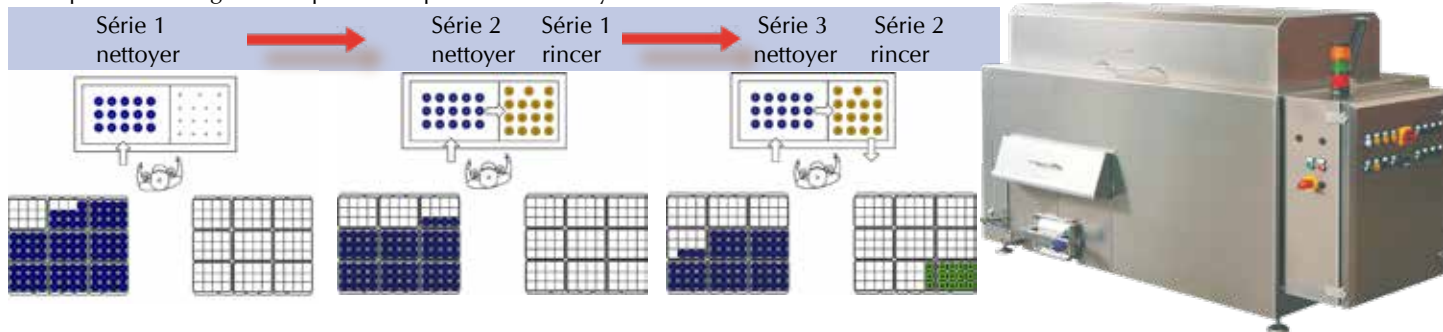
61.630.31



# Remplir les bouteilles

## Laveuse bouteilles manuelle COMBI-1

COMBI-1: la laveuse bouteilles manuelle. Pour micro-brasserie ou vigneron. Débit 300 b/h env. Munie d'un brûleur à mazout; option: chauffage électrique ou à vapeur. 03.330. Rythme de travail:



## Remplisseuses par gravité

### Tireuse inox 3 becs

\*dépend du produit

Pour le remplissage de bouteilles de 0.3 à 1.0 l avec des liquides aqueux non gazeux. Entièrement en acier inoxydable. Machine pour poser sur table munie de becs réglables d. 15 mm. Bac tampon hygiénique muni d'un flotteur au raccord d'entrée. Alimentation par gravité ou par pompe centrifuge. Stérilisable à la vapeur.

No. d'art.	modèle	Ø bec mm	rend. 0.5 l/h*	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.148.03	3 becs	15	350	600/500/H700	20	-	1.198.00

04.148.03



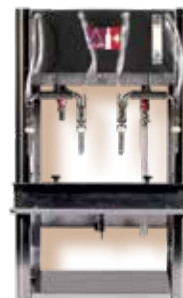
### Tireuse inox Plus

Pour le remplissage de bouteilles de 0.5 à 1.0 l. Système clos. Alimentation par gravité. Entièrement en acier inoxydable. Plus 1: modèle à table. Alimentation par gravité.

\*dépend du produit

No. d'art.	modèle	Ø bec mm	rend. 0.5 l/h*	dimensions mm	poids kg	pompe	prix CHF
04.136.04	Plus 1 / 4 becs	16	480	600/500/H700	29	-	1.880.00
04.136.06	Plus 1 / 6 becs	16	720	900/500/H700	32	-	1.920.00

04.136.04



### Tireuse en ligne inox ELVA ECOfill

\*dépend du produit

Pour remplir de produits liquides non gazeux dans bouteilles en verre ou en matière plastique. Machine pour poser sur table. Système vases communicants. Exécution hygiénique: entièrement en acier inoxydable et silicone.

No. d'art.	modèle	Ø becs mm	rend. 0.5 l/h*	Dimens. mm	poids kg	prix CHF
04.111.04	4 becs	15	500	465/500/H580	18	1.750.00
04.111.06	6 becs	15	800	705/500/H580	22	1.990.00

04.105

04.111.04



### Tireuse en ligne inox ELVA-62

Pour remplir de produits liquides non gazeux dans bouteilles en verre ou en matière plastique. Machine pour poser sur table. Système vases communicants. Exécution hygiénique: acier inoxydable et silicone.

No. d'art.	modèle	Ø becs mm	rend. 0.5 l/h*	Dimens. mm	poids kg	prix CHF
04.105.12	12 becs	15	1.500	900/900/H1580	90	s. demande

\*dépend du produit



# Remplir les bouteilles

## Petites remplisseuses

### 04.180.10 Tige-remplisseuse PE

Le bec plus ultra pour les brasseurs amateurs! Une tige qui remplit vos bouteilles par le fond, sans oxydation ni formation de mousse excessive. La tige se ferme automatiquement en retirant la bouteille. Y compris le robinet 45.234.09. (Utilisable aussi sur un tuyau PVC de 10 mm).

No. d'art.	article	prix CHF
04.180.10	tige-remplisseuse PE	7.10



### 04.181.10 Remplisseuse manuelle

Arrêt automatique à bouteille pleine. Niveau réglable, dispositif anti-mousse. Pour tuyau Ø 12 mm (à commander séparément, svp).

No. d'art.	article	prix CHF
04.181.10	remplisseuse man.	21.90
44.118.12	tuyau Sili. 12 mm	17.40/m



### 04.193.10 Pistolet-soutireuse Beer Gun

Cette soutireuse ingénieuse est maniable à 1 main et vous permet, grâce au préremplissage de CO<sub>2</sub>, d'embouteiller de la bière sans oxydation. La construction ingénieuse vous aide à remplir les bouteilles en n'engendrant pratiquement pas de formation de mousse! Ce set est complet et comprend tous les tubes et connecteurs nécessaires.

No. d'art.	article	prix CHF
04.193.10	Beer Gun	178.00
+ accessoires nécessaires:		
41.214.01	mano-détendeur, 1 sortie	77.30
41.214.53	sortie double 3/4" G mâle	51.10
44.151.62	tuyau à bière complet	15.90
55.842.51	raccord bière NC*	20.30
55.842.52	raccord gaz NC*	24.30

\* ou à choix: raccord pour containers CC ou KEGs selon ce catalogue.



## Remplisseuses sous vide

### Tireuse sous vide ENOLmatic

La tireuse pratique pour le remplissage de boissons tranquilles tels que bière (sans pression), vin etc. Pour bouteilles de de 0.3 à 1.0 l. La boisson est aspirée par la tireuse: la cuve peut être placée au sol. Possibilité de brancher un filtre. Voir chapitre filtres, no. d'art. 23.306.

No. d'art.	modèle	débit 0.5 l/h	dimens. mm	poids kg	prix CHF
04.315	ENOLmatic	200	200/350/H350	4	315.00



### Tireuse sous vide ENOLmaster

La tireuse pratique pour le remplissage de boissons tranquilles tels que bière (sans pression), vin etc. Pour bouteilles de de 0.3 à 1.0 l. La boisson est aspirée par la tireuse: la cuve peut être placée au sol. Possibilité de brancher un filtre. Voir chapitre pompes et filtres, no. d'art. 23.307. Température de remplissage ≤ 40 °C.

No. d'art.	modèle	débit 0.5 l/h	dimens. mm	poids kg	prix CHF
04.316.41	ENOLmaster 4 becs	700	650/400/H400	39	2.517.00



## Chaudière à vapeur

### Chaudière à vapeur

No. d'art.	article	prix CHF
03.403.18	RECORD-18. Pour la stérilisation à vapeur des appareils et des conduites. En acier inoxydable. Basse pression.	3.320.00



#### Données techniques

Tension de service	400 V triphasé
Fusibles	3 x 25 A
Rendement max.	18 kW
Rendement vapeur max.	27 kg / h
Contenu de la chaudière	40 l
Durée de vaporisation	1.5 - 5 h
Raccordement vapeur	GEKA 1"
Raccordement d'eau	3/4" femelle



## Remplisseuses isobarométriques



### Tireuse isobarométrique D-fill

Tireuse iso-barométrique pour bouteilles en verre et PET (Ø 55 à 100 mm, hauteur 200 à 350 mm, volume 250 à 750 ml) et boissons gazeufiées. Pression 1.5 à 2.0 bar. Avec robinet CO2 et commande par flotteur. Becs manuels pour la mise à pression, le remplissage et échappement pression. Débit/h 50 bouteilles env. par bec (selon le volume). Option: Grandes bouteilles et kegs; nettoyage CIP.

No. d'art.	Modèle	Dimensions mm L x P x H	Poids kg	Prix CHF
04.213.02	2 becs	500 x 800 x 1.700	38	s. demande
04.213.04	4 becs	850 x 800 x 1.700	47	s. demande
04.213.06	6 becs	1.200 x 800 x 1.700	56	s. demande
04.213.08	8 becs	1.500 x 800 x 1.700	66	s. demande

### Groupes monoblocs COMBIfill HP pour bière

Machines pour la mise en bouteilles de boissons gazeuses. Bouteilles: Ø 58 à 90 mm, hauteur 182 à 330 mm. La machine est composée de :

- bâti revêtu d'acier inox avec protection CRAM selon les normes CE, avec commande électrique ; tension de commande 24 V. Machine à insérer en ligne pour chaîne 82 mm de large. Avec 1 jeu d'étoiles pour 1 format cylindrique de bouteilles. 4 pieds réglable en hauteur.
- tireuse rotative isobarométrique; arrivée du liquide en haut, flotteur mécanique. récipient annulaire vissé, résistant à la chaleur. Pistons avec récupération d'air. Option pré-évacuation et réglage des niveaux
- boucheuse ou capsuleuse.

### Groupe monobloc COMBIfill R/HP/C

Modèle muni des machines suivantes :

- rinceuse rotative à 1 canal pour le rinçage des bouteille par eau froide. Option : 2 canaux
- tireuse rotative iso-barométrique ; arrivée du liquide en haut, flotteur mécanique
- boucheuse mono-tête pour capsules couronne 26 mm.

No. d'art.	exécution	rendement b/h	prix CHF
04.211.13	COMBIfill 12R-12HP-1C	1.800	s/demande
04.211.17	COMBIfill 12R-16HP-1C	2.500	s/demande
04.211.21	COMBIfill 16R-20HP-1C	3.000	s/demande



### Groupe monobloc COMBIfill HP/C

Modèle avec capsuleuse couronne 26 mm. Avec distributeur de capsules (exemple).

No. d'art.	exécution	rendement b/h	prix CHF
04.210.13	COMBIfill HP 12-1V	1.800	s/demande
04.210.17	COMBIfill HP 16-1V	2.500	s/demande
04.210.21	COMBIfill HP 20-1V	3.000	s/demande

### Tireuse isobarométrique COMBIfill HP

Tireuse avec les mêmes qualités que celle dans le groupe monobloc COMBIfill HP.

No. d'art.	exécution	rendement b/h*	prix CHF
04.210.12	MONO 12HP	1.800	s/demande
04.210.16	MONOfill 16HP	2.500	s/demande
04.210.20	MONOfill 20HP	3.000	s/demande

\* dépend des conditions de remplissage



# Remplir les bouteilles

## Remplisseuse iso-barométrique RLV-F

Remplisseuse iso-barométrique pour le soutirage de boissons gazéifiées/gazeuse telles que la bière, le Champagne, l'eau minérale etc. en bouteilles en verre ou (option) en PET.

Munie de sondes pour le réglage du niveau de liquide. Cuve tampon pour pression maximale 5 bars avec des ouvertures pour le nettoyage.

### Cycle de remplissage:

- A) 1ère pré-évacuation: la majeure partie de l'air à l'intérieur de la bouteille est évacuée
- B) Balayage de la bouteille par du gaz inerte (CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>)
- C) 2ème pré-évacuation: le mélange air - gaz inerte est évacué et il ne reste quasiment plus d'O<sub>2</sub> dans la bouteille.
- D) Compensation de pression: la pression dans la bouteille correspond à celle dans la cuve tampon de la tireuse.
- E) Remplissage par gravité sous pression
- F) Réduction de la pression dans la bouteille à la pression atmosphérique.

### Données techniques:

Alimentation électrique : 230 V 50 Hz, tension de commande 24 V

Entrée du liquide: 1" G femelle

Bouteilles: Ø max. 120 mm, hauteur max. 350 mm



No. d'art.	Modèle	Débit/h* 0.5 l-Flaschen	Consom- mation kW	Cons. air c. NL/min/6 bar	Poids kg	Encombrement B x T x H cm	Prix CHF
04.221.02	RLV-2F, 2 bécans	200	0.37	60	85	57 x 49 x 192	s/demande
04.221.04	RLV-4F, 4 bécans	400	0.37	120	115	77 x 49 x 192	s/demande
04.221.06	RLV-6F, 6 bécans	600	0.37	180	140	97 x 49 x 192	s/demande

\* dépend des conditions de remplissage

## Groupe monobloc iso-barométrique RLV-FK

Groupe monobloc semi-automatique avec remplisseuse iso-barométrique pour le soutirage de boissons gazéifiées/gazeuses telles que bière, Champagne, eau minérale etc. en bouteilles en verre ou (option pour la remplisseuse) en PET.

Munie de sondes pour le réglage du niveau de liquide. Cuve tampon de pression maximale 5 bars avec des ouvertures pour le nettoyage.

Equippé d'une capsuleuse semi-automatique pour bouchons couronne Ø 26 mm

### Cycle de remplissage:

voir tireuse iso-barométrique no. 04.221

### Données techniques:

Alimentation électrique : 230 V 50 Hz, tension de commande 24 V

Entrée du liquide: 1" G femelle

Bouteilles: Ø max. 120 mm, hauteur max. 350 mm.



No. d'art.	Modèle	Débit/h* 0.5 l-Flaschen	Consom- mation kW	Cons. air c. NL/min/6 bar	Poids kg	Encombrement B x T x H cm	Prix CHF
04.222.02	RLV-2FK, 2 bécans	200	0.37	120	180	107 x 49 x 222	s/demande
04.222.04	RLV-4FK, 4 bécans	400	0.37	240	210	127 x 49 x 222	s/demande
04.222.06	RLV-6FK, 6 bécans	600	0.37	360	240	147 x 49 x 222	s/demande

\* dépend des conditions de remplissage

## Groupe monobloc iso-barométrique RLV-FK

Groupe monobloc semi-automatique avec remplisseuse iso-barométrique pour le soutirage de boissons gazéifiées/gazeuses telles que bière, Champagne, eau minérale etc. en bouteilles en verre ou (option pour la remplisseuse) en PET.

Munie de sondes pour le réglage du niveau de liquide. Cuve tampon de pression maximale 5 bars avec des ouvertures pour le nettoyage.

Equippé d'une rinçeuse à eau froide et d'une capsuleuse semi-automatique pour bouchons couronne Ø 26 mm

### Cycle de remplissage:

voir tireuse iso-barométrique no. 04.221

### Données techniques:

Alimentation électrique : 230 V 50 Hz, tension de commande 24 V

Entrée du liquide: 1" G femelle

Bouteilles: Ø max. 120 mm, hauteur max. 350 mm.



No. d'art.	Modèle	Débit/h* 0.5 l-Flaschen	Consom- mation kW	Cons. air c. NL/min/6 bar	Poids kg	Encombrement B x T x H cm	Prix CHF
04.223.02	RLV-2RFK, 2 bécans	200	0.37	120	210	137 x 49 x 222	s/demande
04.223.04	RLV-4RFK, 4 bécans	400	0.37	240	240	157 x 49 x 222	s/demande
04.223.06	RLV-6RFK, 6 bécans	600	0.37	360	270	177 x 49 x 222	s/demande

\* dépend des conditions de remplissage

# Fermer les bouteilles

## Bouchons couronne

### Capsuleuse pneumatique KK

Pour bouteilles de 0,25 à 1,0 l avec goulot KK 26 ou 29 mm Ø avec des bouchons-couronne. Livrée avec 2 cônes de fermeture. A monter sur table. Demande de l'air comprimé. Peut être utilisé pour les bouchons Champagne 64.131.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.315	Capsuleuse pneumatique KK	602.00

### Bouchons couronne Ø 26 mm

Joint injecté (exempte de PVC; SV855) pour remplissage à froid et à chaud. Pasteurisation possible.

\* joint injecté en PVC qualité alimentaire.

Pasteurisation pas possible.

Demandez votre offre pour les quantités plus importantes et des bouchons personnalisés.

No. d'art.	couleur	Ø mm	quant.	prix CHF
64.304.91	or	26	100	3.00
64.304.97			1.000	17.00
64.304.11			10.000	13.50/‰
64.306.91*	argent	26	100	4.50
64.306.97*			1.000	19.10
64.307.91*	noir	26	100	3.00
64.307.98			1.000	24.00
64.307.11			10000	19.00/‰
64.308.91*	rouge	26	100	5.00
64.308.97*			1.000	24.00
64.305.11	blanc	26	10.000	225.00/‰

### Capsuleuse à main KK

Pour bouteilles de 0,25 à 1,0 l avec goulot KK 26 ou 29 mm Ø avec des bouchons-couronne. Livrée avec 2 cônes de fermeture. A monter sur table.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.302	Capsuleuse à main KK	155.00

## et capsuleuses

### Capsuleuse pneumatique RL-C1

Pour bouteilles de 0,25 à 1,0 l avec goulot KK 26 mm Ø avec des bouchons-couronne. Modèle professionnel sur roulettes. Alimentation automatique des bouchons. Demande de l'air comprimé et l'alimentation électrique 230 V. Peut être utilisé pour les bouchons Champagne 64.131.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.317.26	capsuleuse KK-26	s/demande
+ Options:		
05.317.51	2ème format bouchons	s/demande

### Bouchons couronne Ø 29 mm

Avec joint injecté en PVC qualité alimentaire. Pasteurisation possible. Demandez votre offre pour les quantités plus importantes et des bouchons personnalisés.

No. d'art.	couleur	Ø mm	quant.	prix CHF
64.301.91	or	29	100	5.80
64.301.97			1.000	28.00
64.301.11			7.000	18.80/‰
64.301.98	rouge	29	1.000	41.00
64.301.02			7.000	26.00/‰

### Capsuleuse à main KK légère

Pour bouteilles de 0,25 à 1,0 l avec goulot KK 26 ou 29 mm Ø avec des bouchons-couronne. Livrée avec 2 cônes de fermeture. A monter sur table.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.316	Capsuleuse à main KK	82.50

### Capsuleuse à main KK (pince)

Pour bouchons couronne et bouteilles à bière avec goulot 26 ou 29 mm. Y compris les deux cônes de fermeture.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.313	Capsuleuse à main KK	17.40

## Bouchons mécaniques et machines pour les fermer

### Bouchons mécaniques DIN5097

inox 1.4091/porcellaine/joint TPE rouge (échangeable)  
Emballage d'origine: 800 pièces

No. d'art.	quant.	prix CHF/‰
64.610.10	800	375.00
	1.600	360.00
	≥ 4.000	347.00

No. d'art.	quant.	prix CHF/‰
64.610.91	10	5.70
64.610.92	100	46.40

### Joint TPE rouge

pour bouchon mécanique no. 64.610

No. d'art.	quant.	prix CHF/‰
64.610.931	10	2.00
64.610.932	100	11.45
64.610.933	1.000	36.70

### Bouchons mécaniques DIN5097

inox 1.4091/tête synthétique/joint TPE rouge (soudé).  
Emballage d'origine: 800 pièces

No. d'art.	quant.	prix CHF/‰
64.612.10	800	275.00
	1.600	257.00
	≥ 4.000	248.00

### Fermeuse

Poser le bouchon mécanique à la main et le fermer sans effort en actionnant le pédale.

No. d'art.	modèle	prix CHF
05.604	MECA-34	633.00



## Fermetures pour Champagne et leur machines

### Boucheuses à main pour Champagne

Pour bouteilles de champagne jusqu'à 1.5 litres.  
Avec 4 mors.

**Pour bouteilles 0.7 et 1.5 L: RAPID 55C**

05.152.10 seulement boucheuse

05.152.21 boucheuse y compris museleuse ONE TWIST.

05.152.40: museleuse ONE TWIST seule

**Pour bouteilles 3 L et 6 L: RAPID 56:**

05.154.10: boucheuse RAPID 56

05.154.21: boucheuse RAPID 56 & museleuse



05.152.10 (boucheuse)  
05.152.20 (avec museleuse)



pour bouteilles  
3 litres et  
6 litres de  
Champagne!

05.154.21  
(avec museleuse  
ONE TWIST)



05.144.40

No. d'art.	machine	bouchons max. mm	bouteilles				prix CHF
			type	Øi bague mm	haut. mm	Ø max. mm	
Série RAPID: costaud, 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	Ø 34 x 51	Champagner	19	220/420	200	1.650.00
05.154.10	RAPID 56C		3L & 6L				2.890.00
05.154.21	RAPID 56CM		3L & 6L				3.820.00

### Muselets pour champagne

Avec couvercle

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.503.90	1 x 10	6.00
64.503.91	1 x 100	32.50
64.503	2.700	76.00/‰



### Bouchons champagne

blanc, en matière plastique.

Machine de bouchage pas nécessaire

No. d'art.	couleur	quantité	prix CHF
64.131.91	blanc	1 x 10	3.00
64.131.92		1 x 100	7.00
		10 x 100	6.00/%



### Capsules pour champagne

Ø 34 x 130 mm, or, avec bande déchirable

No. d'art.	quantité	prix CHF
64.209.81	1 x 10	4.00
64.209.91	1 x 100	13.00
64.209.06	3.200	95.00/‰

### Bouchons champagne COLSPARK

Bouchons agglomérés, avec 2 rondelles en liège naturel. Chanfrein supérieur. Ø 30.5 x 48 mm.

No. d'art.	qualité	quantité	prix CHF
64.130.97	2-2 / STAR	100	49.90
64.130.07	2-2 / STAR	500	244.00



### Capsuleuse à main

05.705: modèle simple

05.705.50: modèle pratique.

Tirer 2 fois: le muselet est serti.

No. d'art.	machine	prix CHF
05.705	pour muselets	7.00
05.705.50	pour muselets	24.70



05.705

05.705.50



### Capsuleuse champagne pneumatique

Capsuleuse pour capsules Champagne.

Avec tête de pré-lissage et lissage. Longueur des capsules max. 150 mm.

Pour montage sur table; demande l'alimentation d'air comprimé ≥ 6 bar.



No. d'art.	machine	prix CHF
05.802	caps. champagne 150 mm	1.110.00
64.209.91	> capsules champagne	

### Groupe monobloc Champagne

Se composant de:

- boucheuse semi-automatique pour bouchons Champagne et vin avec compresseur à 4 mors
- museleuse semi-automatique

**Données techniques:**

- groupe monobloc sur roulettes, revêtu d'acier inoxydable
- sellettes pneumatiques (demandent une alimentation d'air)
- alimentation manuelle de fermetures
- pour Champagne et bière
- rendement max 500 bt/h 0.375 à 1.5 l
- bouchons max. 34 x 50 mm
- encombrement B 90 x T 65 x H 180 cm
- poids 180 kg
- alimentation électrique: 400 V, 50 Hz

No. d'art.	machine	prix CHF
05.148	boucheuse/museleuse	s. demande
64.503.25	> Vierdrahtverschlüsse	



## Machines pour étiquettes auto-collantes



06.739.01

Etiquetage avec étiquettes auto-collantes: surfaces sèches nécessaires!



06.732



### Etiqueteuse manuelle

Etiqueteuse manuelle pour poser des étiquettes auto-collantes aux cartons.

No. d'art.	modèle	largeur étiquettes	prix CHF
06.732.10	60	25 - 60 mm	86.00
06.732.20	100	50 - 100 mm	125.00

06.739.02



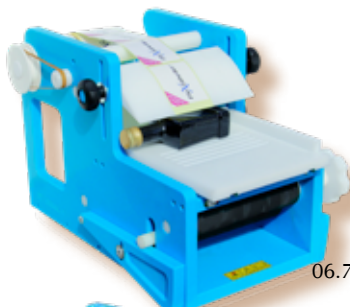
### Etiqueteuse manuelle Etifix 1

Etiqueteuse simple pour bouteilles cylindriques. Etiqueteuse à main. Pour étiquettes autocollantes et auto-enveloppantes. Poulie. Après avoir posé l'étiquette sur la bobine. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 350/400 Fl/h. Nouveau modèle (no. 06.739.02) avec levier à cric selon la longueur de l'étiquette.

06.739.01S



No. d'art.	modèle	prix CHF
06.739.01	Etifix 1 à manivelle	890.00
06.739.01S	idem, avec kit de timbrage	1.180.00
06.739.02	Etifix 1 à levier	1.170.00
06.739.02S	idem, avec kit de timbrage	1.410.00



06.739.03

### Etiqueteuse semi-automatique Etifix 3

Etiqueteuse simple pour bouteilles ou boîtes carrées (max. 70/70 x H 300 mm) ou rectangulaires (max. 140/120 x H 200 mm). Fonctionnement manuel. Après avoir posé l'étiquette sur la bobine. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 300 Fl/h.

No. d'art.	modèle	prix CHF
06.739.03	Etifix 3	850.00
06.739.03S	idem, avec kit de timbrage	1.120.00

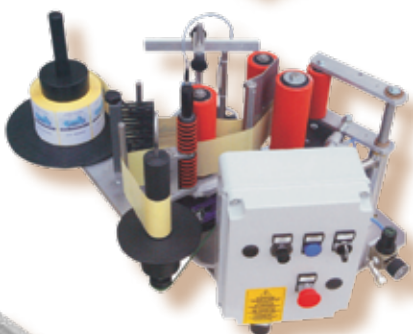


06.740.20

### Etiqueteuse semi-automatique Etifix 2

Etiqueteuse simple pour bouteilles cylindriques. Moteur 230 V. La bobine est déposée dans la machine. Gebinde-Ø von 50 bis 90 mm. Hauteur d'étiquettes max. 120 mm. Rendement env. 600 Fl/h.

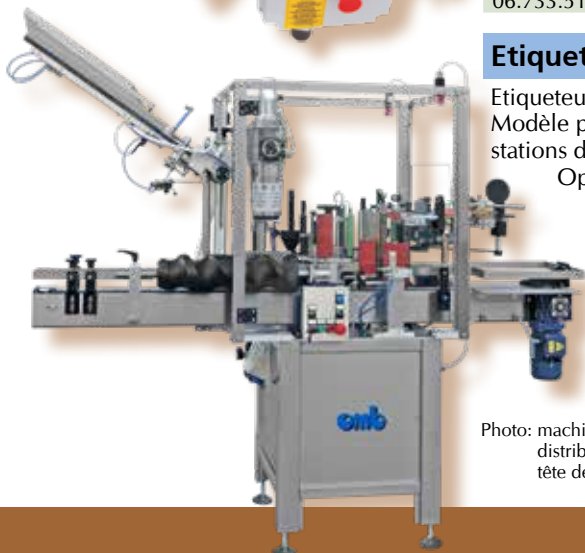
No. d'art.	modèle	prix CHF
06.740.20	Etifix 2	2.150.00
06.740.20S	idem, avec kit de timbrage	3.120.00



### Etiqueteuse pour étiquettes auto-collantes S/600

Etiqueteuse simple de table pour bouteilles cylindriques d'un Ø de 50 à 120 mm et étiquettes auto-collantes. Modèle pour l'application de l'étiquette de corps et de la contre-étiquette sur deux bobines. En mettant une bouteille l'étiquetage est déclenché automatiquement. Rendement/h env. 600 bouteilles. Hauteur d'étiquette max. 150 mm. Moteur 230 V, 0,33 kW. Demande de l'air comprimé à 4 bars. Démontage facile pour le nettoyage. Poids 38 kg.

No. d'art.	modèle	prix CHF
06.733	S/600	4.680.00
06.733.52	2. station pour contre-étiquette	1.870.00
06.733.51	photocellule pour la mise de la contre-étiquette sur bout. étiquetée	850.00



### Etiqueteuse pour étiquettes auto-collantes ET 800

Etiqueteuse automatique linéaire pour bouteilles cylindriques étiquettes auto-collantes. Modèle pour l'application de l'étiquette de corps et de la contre-étiquette (1 ou 2 stations d'étiquetage). Rendement/h 1.000 bouteilles. Moteur 400 V.

Options: distributeur de capsules, station de capsulage etc.

No. d'art.	modèle	prix CHF
06.734	ET 800	s. demande
+ accessoires:		
06.734.51	vis-sans-fin supplémentaire pour bt. cyl.	
06.734.52	2ème station pour contre-étiquette	
06.734.53	distributeur de capsules	
06.734.54	cloche de distribution supplémentaire	
06.734.55	capsuleuse (sans tête)	
06.734.56	tête thermique	
06.734.57	tête à rouleaux	

Photo: machine munie de:  
distributeur de capsules  
tête de capsulage

# Etiqueter les bouteilles

## Machines pour étiquettes encollées

### Appareil à encoller les étiquettes S

Une étiquette après l'autre sort du magasin et est encollée. 2ème mode de travail: une étiquette sort sur demande. Moteur 230 V. Démontage facile pour le nettoyage. Vitesse réglable.

No. d'art.	modèle	Encombrement	prix CHF
06.107.15	S150, largeur du rouleau 150 mm	L 40 x P 34 x H 25 cm	2.800.00



A COLLE

### Colles à étiqueter synthétiques

Veuillez consulter la fiche technique pour tout renseignement complémentaire.



### Colle à étiqueter KeBa PA 400

Colle synthétique pour l'étiquetage de bouteilles à verre sèches à humides. La colle KeBa PA 400 est bien appréciée par ceux qui font du jus, du jus de fruit et de l'eau minérale.

Lors de l'étiquetage veuillez vérifier que la colle ait une température de plus de 20 °C (idéalement la température sera entre 25 à 30 °C).

**La colle PA 400 résiste à l'eau glacée.**

No. d'art.	type	vente par	prix CHF
62.187.05	KeBa PA 400	bidon de 5 kg	6.60/kg
62.187.30	KeBa PA 400	bidon de 30 kg	4.90/kg

### Colle à étiqueter KeBa PA 404 V

Produit synthétique à usage universelle pour l'industrie des boissons. Adaptée à l'étiquetage de bouteilles à verre, des bocaux à verre et des boîtes en fer blanc. Le remplissage à chaud du produit final est possible. Cette colle ne doit pas être utilisée pour les bouteilles à PET. **La colle ne résiste pas à l'eau glacée.**

Lors de l'étiquetage la température idéale de la colle est entre 20 et 30 °C.

No. d'art.	type	vente par	prix CHF
62.188.05	GL 3312	bidon de 5 kg	6.90/kg
62.188.30	GL 3312	bidon de 30 kg	5.15/kg

### Types de colles vendus jusqu'à 2015:

types jusqu'à 2015:	correspond +/- à
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



### Utilisation

Les colles sont adaptées aux machines et récipients suivants. Attention: recommandation sans engagement. Il faut faire un essai à cause des conditions qui peuvent varier d'une cave à l'autre.

pour machine		pour bouteilles				
colle correspondante	no. d'art.	machine rotative (aut.)	machine à palettes	SEITZ-Etirma Jagenberg Coletta	Brücher EH73	encolleuse
62.187	KeBa PA 400	•	•	•	•	•
62.188	KeBa PA 404 V	•	•	•		

pour bouteilles		pour boîtes en fer-blanc		
colle correspondante	no. d'art.	type	verre	PET
62.187	KeBa PA 400		•	
62.188	KeBa PA 404 V		•	•

**Expert**

Offrir votre bière en canettes comme les grands brasseurs: un rêve devient réalité!  
Jusqu'à présent l'équipement était trop coûteux pour les micro-brasseries. Ce marché important des bières conditionnées en canette ne leur était pas accessible.

C'est désormais possible !

Grâce à un effort de Baldinger-brew vous pouvez vous équiper de l'installation nécessaire pour le conditionnement en canettes. Avec notre assistance technique.

Nous vous offrons un système complet qui vous permet de trouver une nouvelle clientèle pour votre bière. Profitez-en!



## Un nouveau marché s'offre à vous: **Conditionnez vos canettes!**

### L'équipement

#### La sertisseuse ELVaseamer M600

Sertisseuse mono-tête semi-automatique pour canettes. Opération très simple: poser le couvercle sur la canette remplie, poser la canette sur la sellette, mettre la machine en marche (à deux mains): c'est fait ! Equipement standard pour canettes de 0.5 litre. Rendement/h env. 600 canettes. No. d'art. 05.253.



#### L'étiqueteuse S/600

Étiqueteuse semi-automatique pour étiquettes autocollantes. Pour des étiquettes de corps ou enrobantes sur tout récipients cylindriques. Equipée de série pour les canettes de 0.5 L. Rendement/h env. 600 canettes. La surface doit être préalablement séchée. No. d'art. 6.733.



#### Fardeuse Canpacker 700M

La machine fait des six-packs avec un film rétractable: mettez 6 canettes sur la table (3 x 2) et enveloppez les canettes avec le film. Après avoir coupé le film poussez le six-pack dans le tunnel thermique où le paquet est obtenu par rétraction du film. Le paquet fini sort de l'autre côté de la machine. Machine équipée de série pour canettes de 0.5 L. Rendement/h env. 600 canettes.

No. d'art. 08.202.07



## Canettes & Cie.

### Les canettes

Deux variantes possibles:

#### Canettes neutres de 0.5 L

Achetez ces canettes neutres (coloris argent) y compris les couvercles du type 2.02 par palettes d'env. 4.000 pièces. En stock à Rümikon.



### Canettes

Canettes 0.5 L neutres (coloris argent) en aluminium. Ø 65.6 mm x hauteur 168 mm. Y compris le couvercle du type 2.02. Demande une sertisseuse no. d'art. 05.253.

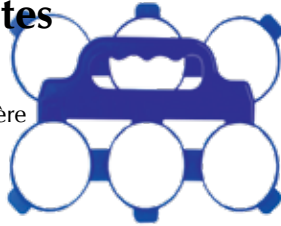
1 Palette = env. 4.000 pièces. Pour canettes personnalisées demandez votre offre.

No. d'art.	article	prix CHF/‰		
		1 pal.	2 pal.	3 pal.
76.101.50	canette neutre 0.5 L	187.00	184.00	172.00
	à commander séparément, svp.		9000	18.000
76.201	Deckel 2.02 dazu		44.90	40.40

### Les grilles porte-canettes

Nous vous offrons ces grilles pratiques pour le montage manuel ou à l'aide de la machine (no. d'art. 08.101). La manière la plus économique pour confectionner des six-packs.

No. d'art. 79.801.50



No. d'art.	article	prix CHF/1			
		10	250	1.000	5.000
79.801.50	grilles bleus 6 x 0.5 L	0.55	0.52	0.48	0.44

### Le film rétractable

Film rétractable 90 µ en PE, largeur 400 mm, longueur 400 m. Pour faire des six-packs de canettes 0.5 L avec le Canpacker 700M.

No. d'art. 78.601.10



No. d'art.	article	prix/1 CHF		
		1	5	10
78.601.10	film rétractable, roul.	118.00	109.00	99.00

## L'équipement de base:

### Sertisseuse ELVAseamer



No. d'art. 05.253

### Etiqueteuse S/600



No. d'art. 06.733



*Vous souhaitez proposer votre bière dans des canettes? Je vous aide volontiers à trouver le bon équipement.*

Dieter Baldinger  
MSc Masch. Ing. ETH  
Tel. 044 806 80 80





# Savourer la bière et le vin

## Les verres

### Verres à bière

Avec marque au volume nominal.  
En vente par cartons à 6 verres.



52.151.30  
Stange

52.152.30  
Pilsner

52.153.30  
52.153.50  
Seidel

52.154.50  
Weizen

No. d'art.	type	volume nom. cl	volume à ras cl	Ø mm	hauteur mm	prix CHF/1 6 pièces	prix CHF/1 24 pièces	prix CHF/1 96 pièces
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

## Accessoires pour la gastronomie



### Crâchoir

En acryle. Accessoire professionnel, comprenant le seau et le cône. Ø 215 x H 230 mm. 2 litres.

No. d'art.	type	prix CHF
52.201.20	acryle noir	17.10



En acier inoxydable 18/10, comprenant le seau et le cône. Ø 115 x h 140 mm. 1 litre.

No. d'art.	type	prix CHF
52.202.10	Inox	42.80



### Champagne Bucket

En PC, avec 2 anses-boutons, pour bouteilles de champagne ou de vin 0.75 L. Léger et pratique.

No. d'art.	type	prix CHF
52.212.50	Ø 21 cm. hauteur 21cm	7.80



En acier inoxydable, avec 2 anses, pour bouteilles Champagne ou de vin 0.75 L. Léger, élégant et pratique.

No. d'art.	type	prix CHF
52.212.10	Ø 18.5 cm. hauteur 18.5 cm	17.90



Nous nous réjouissons de votre visite au magasin ou sur le site internet et nous vous conseillons volontiers.



## Bière (en allemand)

### 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, wohlschmeckender 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	0.40



### 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



Prix choc!

### 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 (en français)

### 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

### 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



### 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

### 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

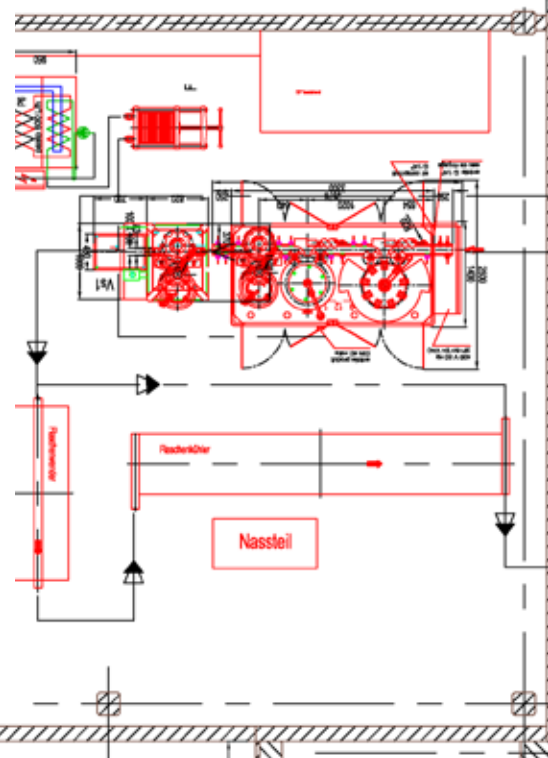
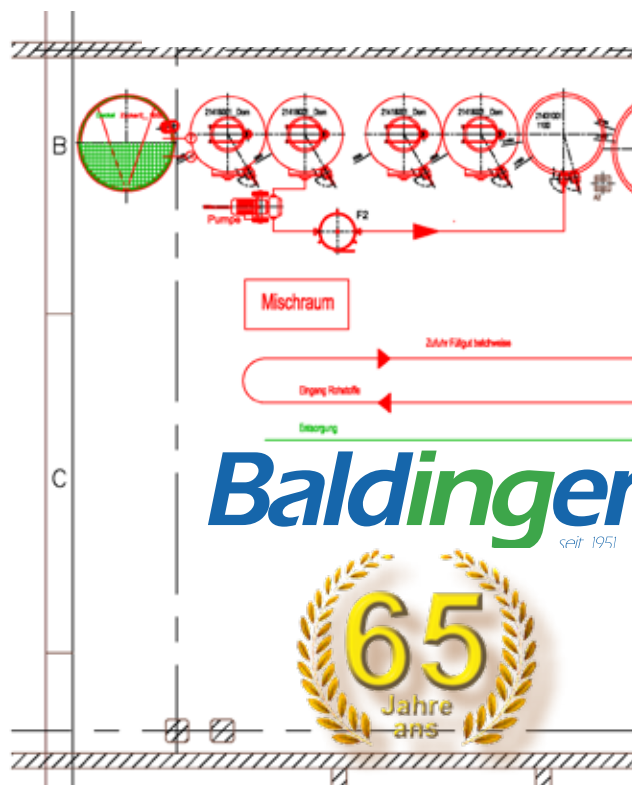


## Engineering

**Je suis à votre disposition!**

Tél. 044 806 80 80

Dieter Baldinger, Msc Masch. Ing. ETH





## Pour en savoir plus:

Depuis la fondation en 1951 la Max Baldinger SA s'est développé continuellement. Nous sommes partenaire de beaucoup de producteurs du secteur agro-alimentaire qui profitent de notre offre intéressante.

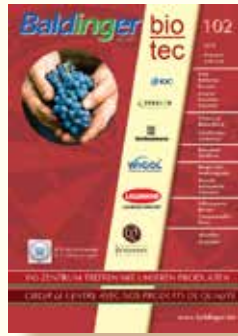
Tous trouverez tout sous [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz), où vous pouvez télécharger nos catalogues. Les catalogues spécialisés sont bi-lingue, tandis que les autres catalogues sont disponibles en version allemande et française.



Catalogue spécialisé: Consommables pour la filtration, le nettoyage et la mise en bouteilles.



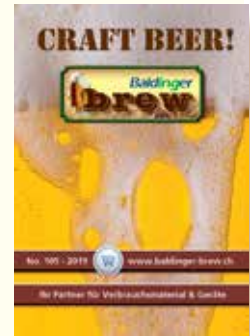
Catalogue spécialisé: Equipement pour la production et le remplissage de boissons.



Catalogue spécialisé: Produits de qualité pour la production de boissons et articles auxiliaires.



La gamme complète pour la production artisanale et privé de boissons.



La gamme complète pour la production artisanale et privé de bières.

Au cours des dizaines d'années nous avons agrandi plusieurs fois notre structure:



Ouverture à Zürich en 1951



Nouveau local à Zürich en 1961



Nouveaux locaux à Fällanden près de Zürich en 1982.



Achat du bâtiment industriel bleu en 1996

Malgré ce développement nous avons cherché une structure plus grande plus adapté à notre activité actuelle.

Nous l'avons trouvée en fin de l'année 2012 en achetant ces bâtiments industriels à Rümikon AG (y compris l'ancienne gare!). Depuis janvier 2014 nous y travaillons.



l'ancienne gare réservée pour nos projets futurs



l'entrepôt à rayonnages en hauteur



le local de vente



l'atelier



# Baldinger

seit 1951



**3300** m<sup>2</sup> Surface de notre magasin à Rumikon avec service de retrait 24/24h



Entreprise familiale à **100** % avec autant de motivation.



Notre stockage automatisé peut accueillir

**1007** palettes.



**1951**

Depuis plus de 65 ans nous sommes votre partenaire.



Depuis **3** générations, nous sommes à votre service afin que vous vous sentiez à l'aise chez nous.



Plus de **5000** produits sont disponibles dans notre boutique en ligne.



# Conditions de vente 3/19

La version en vigueur lors de la conclusion d'un contrat est prise en considération. Elle est publiée dans le dernier catalogue Baldinger et sur [www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz). Lorsqu'il passe une commande, le client reconnaît les conditions ci-après de la Max Baldinger SA («Baldinger»). Au cas où des conditions divergentes auraient été faites, celles-ci seront prépondérantes sur les points suivants: offre, confirmation de commande, conditions de livraison de l'e-shop

1. Offre. Toutes nos offres sont établies sans engagement; vente et possibilité de livraison réservée. Le délai de livraison indiqué est sans engagement de notre part et basé sur notre expérience; il débute après réception de la commande ainsi que la mise au point de tous les détails et livraison des échantillons.
2. Confirmation de commande. Celle-ci est faite sous réserve de livraison correcte de notre fournisseur.
3. Exécution. Toutes nos offres répondent aux standards techniques suisses. Moteurs électriques : 400 V, 50 Hz (sauf autre indication). Appareils qui sont munis d'office par une prise SCHUKO peuvent être fournis avec un adaptateur fixe SCHUKO-SUISSE 230 V.
4. Livraison. Selon le tableau des tarifs. Les profits et les risques de la livraison passent à l'acquéreur lors de l'expédition de la marchandise, c'est à dire dès que celle-ci quitte notre maison. Le transport de marchandises dangereuses est soumis à des restrictions. Nous choisissons le mode de transport admis et le meilleur marché. Généralement les colis suisses sont postés en courrier A (prioritaire). Les levures, les bactéries & les enzymes sont envoyés uniquement du lundi au jeudi pour interrompre la chaîne frigorifique le moins longtemps possible. Les frais RPLP sont refacturés pour les envois par camion (même si la livraison est franco). Le vendredi l'envoi des bactéries, des enzymes et des levures se fait uniquement sur demande, par ce que les colis Courrier A ne sont pas distribués.
5. Prix. Suisse: ex works; emballage inclus dans les frais d'expédition. TVA au taux en vigueur non comprise. Etranger: ex works; emballage exclu, la TVA locale sera à payer au transporteur lors de la réception du colis. Les prix indiqués dans ce catalogue peuvent varier durant l'année et sont sans engagement. Les rabais et les actions ne sont pas cumulables.
6. Paiement. 30 jours net ou selon accord. Toutes déductions injustifiées seront réclamées. La mise en demeure du client (= 2ème rappel) nous autorise à lui facturer les frais du rappel. Les clients qui commandent pour une première fois et les clients étrangers sont priés de faire un paiement avant la livraison.
7. Propriété. La marchandise reste dans notre propriété jusqu'à son paiement intégral.
8. Délai de livraison. Nous sommes en mesure de livrer beaucoup d'articles de notre stock ou dans un délai de quelques jours. Toutefois il peut arriver que le produit demandé n'est pas en stock chez nous et il faut compter avec un certain délai. Si vous avez un besoin urgent veuillez nous contacter, on vous renseignera volontiers du délai. Ou indiquez votre date de livraison souhaitée sur la commande, on reprendra contact avec vous si on ne peut pas livrer dans le délai demandé. Les indications du stock sont sans garantie.
9. Montage/mise en service. Les frais de montage et la mise en service sont facturés séparément, pour autant qu'ils aient été effectués par notre atelier. D'éventuels travaux vous incombant ne sont pas compris dans l'offre.
10. Les tâches incombant au client et au fournisseur seront, si nécessaire, définies dans l'offre.
11. Service après-vente. Nous documentons soigneusement toutes nos livraisons et en garantissons ainsi le contrôle. Le service après-vente et les réparations sont exécutés par notre atelier. Celui-ci dispose d'un stock de pièces de rechange bien achalandé. Pour demandes ou commandes prière de vous référer aux indications contenues dans notre catalogue ou de communiquer les indications exactes concernant votre machine.
12. Les réclamations doivent être formulées par écrit dans les 8 jours qui suivent la livraison, accompagnées par l'étiquette du carton ou la fiche de contrôle (pour les bouteilles). Nous reconnaissons seulement des dégâts résultant d'un emballage insuffisant, si la sté de transport en a été dûment avisée immédiatement après la réception de la marchandise. Si un colis postal est endommagé nous vous prions de remplir le formulaire de déclaration de dommages de la poste.
13. Garantie. Nous nous portons garant d'une livraison impeccable. En cas de défaut constaté sur la marchandise livrée, nous nous engageons uniquement à son remplacement. Lorsque Baldinger revend de la marchandise emballée d'un autre fabricant, sans pouvoir en contrôler la qualité, le remplacement peut avoir lieu que si le fabricant s'engage au remplacement de la marchandise défectueuse. Hormis le cas de grave négligence démontrée, Baldinger refuse toute prétention pour dommage direct ou indirect, de même que pour les dépenses entraînées par le client. Nous ne prenons aucune responsabilité pour les valeurs des analyses et leurs suites possibles.
14. Utilisation pour BIO, Halal, Kasher, Demeter, etc. Nous stockons les produits dans l'emballage d'origine des fabricants. Certains produits sont certifiés (selon les normes étrangères). Veuillez vous référer aux fiches techniques et descriptions disponibles pour les informations pertinentes. Nos locaux n'ont actuellement pas de certification biologique ou d'autres certificats comparables. Veuillez vérifier auprès des autorités locales si vous êtes autorisé à utiliser ces produits.
15. Les retours doivent faire l'objet d'un accord préalable de notre part. Les frais occasionnés par le retour seront facturés.
16. For. Le lieu d'exécution et le for sont à notre domicile légal.
17. Tous les renseignements et notices explicatives, y compris notre site Internet, ne sont donnés qu'à titre indicatif et ne constituent pas des documents contractuels. Baldinger décline toute responsabilité pour d'éventuelles erreurs ou omissions y figurant.
18. En acceptant ces conditions de vente le client / interlocuteur accepte également notre déclaration de confidentialité générale

## 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> )
<b>Versandkosten Ausland - Frais d'expédition étranger</b>	
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

## La gamme complète pour la brasserie

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



### Heures d'ouverture:

Lundi à jeudi 07.30 à 11.45/13.15 à 16.45 h  
 Vendredi 07.30 à 11.45/13.15 à 16.15 h



Mitglied der KEBA-Einkaufsgesellschaft  
 Membre de la société d'achat KEBA

## Point de retrait 24/7:



**e-shop: 10 % de rabais!\***

- vous passez votre commande dans notre e-shop et vous cliquez sur le bouton "Marchandise cherchée en dehors des heures d'ouverture"
- Vous recevrez par e-mail un code d'accès pour la porte du container où la marchandise commandée est prête pour vous
- Vous pouvez chercher la marchandise n'importe quand
- Signer la copie du bulletin de livraison
- Fermer la porte en composant le code: ça y est!



## Bureau Romandie:

### Baldinger-brew

c/o ELVAmac SA, Rte de Préverenges 10, 1026 Denges  
 Tél. 021 801 21 77. Point relais et conseils pour vous. Livraison  
 hebdomadaires franco Denges pour le retrait gratuit de votre  
 commande. Votre interlocuteur:  
 Monsieur Xavier Grivel  
 tél. 079 590 26 71



[www.baldinger-brew.ch](http://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!**



**La collection ELVA  
de machines de cave  
à Rümikon**

[www.collection-elva.ch](http://www.collection-elva.ch)

Une offre exclusive pour nos clients:  
profitez de votre visite à Rümikon et  
laissez vous montrer notre collection de machines  
de cave de brasserie unique au monde. Merci de bien  
vouloir nous contacter au préalable par téléphone.