

DEA 100 / 150 Liter

beheizbar mit Strom, Gas oder Holz

Innovative, hoch professionelle Jessernigg-Technik für eine nachhaltige Obstverwertung.

Die Brennereien der Baureihe DEA (100/150 Liter) glänzen durch eine komplett neue Brenntechnologie. Die Maischepfanne ist nur noch 24 cm hoch – dadurch entsteht eine große Wärmeangriffs- und Verdampfungsoberfläche, die eine optimale Alkoholausbeute garantiert. Es werden nur edelste Materialien verwendet. Alle mit Wasser oder Feuer in Berührung kommenden Teile bestehen aus hochwertigem Edelstahl, alle Komponenten, die mit Maische oder Destillat in Kontakt kommen, sind aus 2 mm (Brennhut) bzw. aus 3 mm (Maischepfanne) starkem Kupfer gefertigt. Das Verfahren des Ablassens der ausgebrannten Maische sorgt für größtmögliche Sicherheit, da eine Dampfbindung und die häufigen Maischespritzer großteils vermieden werden. Die Einfüllöffnung in Hüfthöhe ist arbeits-ergonomisch optimiert. Sowohl der Nirosta-Ofen als auch der Nirosta-Wasserbadmantel sind mit hochwertigen Isoliermaterialien wie Schamotte oder Steinwolle wärmegeklämt. Der Nirosta-Tellerkühler kühlte exzellent bei minimalem Kühlwasserverbrauch und ist leicht zu reinigen.

DIE VORTEILE LIEGEN AUF DER HAND:

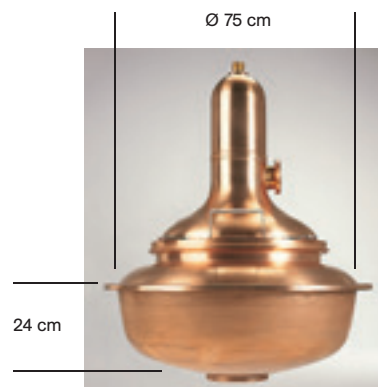
- Niedere Befüllhöhe.
- mit Schauglashut
- Hochwertiger Edelstahl-Wassermantel mit extrem starker Isolierung, daher geringer Wärmeverlust.
- Großer Durchmesser der Kupfer-Maischepfanne, daher weniger Energieverbrauch.
- Schnellere Brennzeit und bessere Alkoholausbeute der Maische durch größere Oberflächenverdampfung.
- Rasche und einfache Reinigung der Kupfer-Maischepfanne durch den abnehmbaren Kugelhahn.
- Elektrisch, mit Holz oder mit Gas beheizbar.
- Strombeheizt entweder mit 20 kW / 32 Ampere oder mit 10 kW / 16 Ampere, automatische computergesteuerte Leistungsregulierung. In Abhängigkeit der Werte des Wasserstandsensors, Drucksensors und des Temperatursensors wird vollautomatisch über den Siemens-Logo-Computer die Leistung reguliert.

DAS JESSERNIGG-EXTRA FÜR MEHR SICHERHEIT:

- Kein Kippen des Brennkessels, sondern sicheres Ablassen des verbrauchten Brenngutes durch großdimensionierten 3"-Kugelhahn.

Maße und Gewicht DEA 100: Höhe: ca. 140 cm / Ø 78 cm / Gewicht: 108 kg (ohne Kühlgefäß) / Rauminhalt: 88 Liter

Maße und Gewicht DEA 150: Höhe: ca. 175 cm / Ø 78 cm / Gewicht: 115 kg (ohne Kühlgefäß) / Rauminhalt: 138 Liter



BONSAI Wasserbad-Tischbrennerei

Klein, aber fein! Die Hobby-Brennerei mit den Qualitäten einer Profi-Anlage.

Diese Mini-Brennerei hat das Zeug zum Party-Hit und eignet sich auch hervorragend zum Experimentieren. Ihr Vertrieb ist nicht meldepflichtig!

- Liebevoller Handarbeit, voll funktionsfähig wie ihre großen Vorbilder.
- 1,8 Liter Inhalt, nur 53 cm hoch.

Durch den stufenlos regelbaren Gasbrenner und den Wasserbadmantel aus Kupfer ist es möglich, alle Arten von Maischen zu brennen. Ob flüssige Maischen wie Bier, Wein und Most oder auch feste Maischen wie Vogelbeere, Birne oder Apfel – es gelingt immer, ein edles Destillat zu gewinnen. Die technischen Komponenten wie Befuerung, Wasserbadmantel, Einfülltrichter, Ablasshahn, Überdruckventil, Übersteigrohr und Kühlung sind genau wie bei den großen Brennereivorbildern, nur eben kleiner. Das bedeutet: Die Qualität des Schnapses ist bei sorgfältiger Handhabung auf jeden Fall auf professionellem Niveau.



DEA 100
ca. 88 Liter Füllmenge



DEA 150
ca. 138 Liter Füllmenge



DEA 100 / 150 Liter

beheizbar mit Strom, Gas oder Holz

Innovative, hoch professionelle Jessernigg-Technik für eine nachhaltige Obstverwertung.

Die Brennereien der Baureihe DEA (100/150 Liter) glänzen durch eine komplett neue Brenntechnologie. Die Maischepfanne ist nur noch 24 cm hoch – dadurch entsteht eine große Wärmeangriffs- und Verdampfungsoberfläche, die eine optimale Alkoholausbeute garantiert. Es werden nur edelste Materialien verwendet. Alle mit Wasser oder Feuer in Berührung kommenden Teile bestehen aus hochwertigem Edelstahl, alle Komponenten, die mit Maische oder Destillat in Kontakt kommen, sind aus 2 mm (Brennhut) bzw. aus 3 mm (Maischepfanne) starkem Kupfer gefertigt. Das Verfahren des Ablassens der ausgebrannten Maische sorgt für größtmögliche Sicherheit, da eine Dampf- und die häufige Maischespritzer größtenteils vermieden werden. Die Einfüllöffnung in Hüfthöhe ist arbeits-ergonomisch optimiert. Sowohl der Nirosta-Ofen als auch der Nirosta-Wasserbadmantel sind mit hochwertigen Isoliermaterialien wie Schamotte oder Steinwolle wärmegeklämt. Der Nirosta-Tellerkühler kühlt exzellent bei minimalem Kühlwasserverbrauch und ist leicht zu reinigen.

- DIE VORTEILE LIEGEN AUF DER HAND:**
- **Niedere Befüllhöhe.**
 - **Mit Schauglashut.**
 - **Hochwertiger Edelstahl-Wassermantel mit extrem starker Isolierung, daher geringer Wärmeverlust.**
 - **Großer Durchmesser der Kupfer-Maischepfanne, daher weniger Energieverbrauch.**
 - **Schnellere Brennzeit und bessere Alkoholausbeute der Maische durch größere Oberflächenverdampfung.**
 - **Rasche und einfache Reinigung der Kupfer-Maischepfanne durch den abnehmbaren Kugelhahn.**
 - **Elektrisch, mit Holz oder mit Gas beheizbar.**
 - **Strombeheizt entweder mit 20 kW / 32 Ampere oder mit 10 kW / 16 Ampere, automatische computergesteuerte Leistungsregulierung, in Abhängigkeit der Werte des Wasserstandsensors, Drucksensors und des Temperatursensors wird vollautomatisch über den Siemens-Logo-Computer die Leistung reguliert.**
- DAS JESSERNIGG-EXTRA FÜR MEHR SICHERHEIT:**
- **Kein Kippen des Brennkessels, sondern sicheres Ablassen des verbrauchten Brenngutes durch großdimensionierten 3“-Kugelhahn.**

Maße und Gewicht DEA 100: Höhe: ca. 140 cm / Ø 78 cm / Gewicht: 108 kg (ohne Kühlgefäß) / Rauminhalt: 88 Liter

Maße und Gewicht DEA 150: Höhe: ca. 175 cm / Ø 78 cm / Gewicht: 115 kg (ohne Kühlgefäß) / Rauminhalt: 138 Liter



ELEKTRA 70 Liter

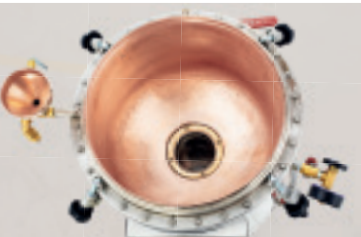
beheizbar mit Strom

Neue, elektrisch beheizte und mit feinsten Jessernigg-Technologie ausgestattete Brennanlage, speziell entwickelt für ebenso anspruchsvolle wie ambitionierte Hobby-Schnapsbrenner.

In der neuen, mit Strom beheizten Ablassbrennanlage ELEKTRA 70 verbindet Jessernigg das Beste der DEA 100 Premium-Brennerei mit ausgesuchten Merkmalen und Talenten der bewährten Kleinanlage KIPP 70. Ergebnis dieser Kombination ist eine Maschine, die in Sachen Qualität, Leistungsfähigkeit, Anwenderfreundlichkeit, Flexibilität und Bedienkomfort restlos überzeugt. Speziell für ambitionierte Hobby-Brenner konzipiert, begeistert die ELEKTRA vor allem durch Details, die mitunter nur bei Profi-Anlagen zu finden sind. Auch bei diesem Typ verwendet Jessernigg für Teile, die mit Wasser in Berührung kommen, ausschließlich Edelstahl. Komponenten, die mit Maische oder Destillat Kontakt haben (Brennhut, Brennblase), werden ausnahmslos aus 2 bzw. 3 mm starkem Kupfer gefertigt. Als elektrisch beheizte Brennerei kann die ELEKTRA mit minimalem Aufwand praktisch überall in Betrieb genommen werden – auch dort, wo es keinen Kamin, der für eine herkömmliche Brennanlage notwendig ist, gibt. Neben der hervorragenden Material- und Fertigungsqualität sowie der Benutzerfreundlichkeit der Anlage gewährleisten klassische Sicherheitssysteme wie Überdruckventil, ein Vakuumrücksaugventil oder gut ablesbare Temperatur- und Druckanzeigen die hohe Betriebssicherheit der ELEKTRA 70.

- TECHNISCHE DATEN:**
- **2 Heizstäbe mit je 5,5 KW Leistung.**
 - **380 Volt / 16 Ampere.**
 - **Leistung über Drehregler von 0 – 100 % stufenlos regulierbar.**
 - **Anzeige der Leistung in Prozent am Display.**
 - **Groß dimensionierter, leicht zu bedienender 3“-Ablasskugelhahn.**
 - **Mit Schauglashut.**
 - **Kein Kippen des Brennkessels, sondern sicheres Ablassen des verbrauchten Brenngutes durch großdimensionierten 3“-Kugelhahn.**

Maße und Gewichte ELEKTRA 70: Brennhöhe: ca. 140 cm; max. Höhe (Steigrohr) ca. 194 cm / Breite: ca. 97 cm / Tiefe: ca. 90 cm / Gewicht: ca. 80 kg (ohne Kühlgefäß)



BONSAI

Wasserbad-Tischbrennerei

Klein, aber fein! Die Hobby-Brennerei mit den Qualitäten einer Profi-Anlage.

Diese Mini-Brennerei hat das Zeug zum Party-Hit und eignet sich auch hervorragend zum Experimentieren. Ihr Vertrieb ist nicht meldepflichtig!

Durch den stufenlos regelbaren Gasbrenner und den Wasserbadmantel aus Kupfer ist es möglich, alle Arten von Maischen zu brennen. Ob flüssige Maischen wie Bier, Wein und Most oder auch feste Maischen wie Vogelbeere, Birne oder Apfel – es gelingt immer, ein edles Destillat zu gewinnen. Die technischen Komponenten wie Befeuerung, Wasserbadmantel, Einfülltrichter, Ablasshahn, Überdruckventil, Übersteigrohr und Kühlung sind genau wie bei den großen Brennereivorbildern, nur eben kleiner. Das bedeutet: Die Qualität des Schnapses ist bei sorgfältiger Handhabung auf jeden Fall auf professionellem Niveau.

- **Liebevolle Handarbeit, voll funktionsfähig wie ihre großen Vorbilder.**
- **1,8 Liter Inhalt, nur 53 cm hoch.**



ZENTRALE/WERK I

4614 Marchtrenk
Freiling Straße 48
Tel 07243 / 54 040
Fax 07243 / 54 040-437
www.jessernigg.com

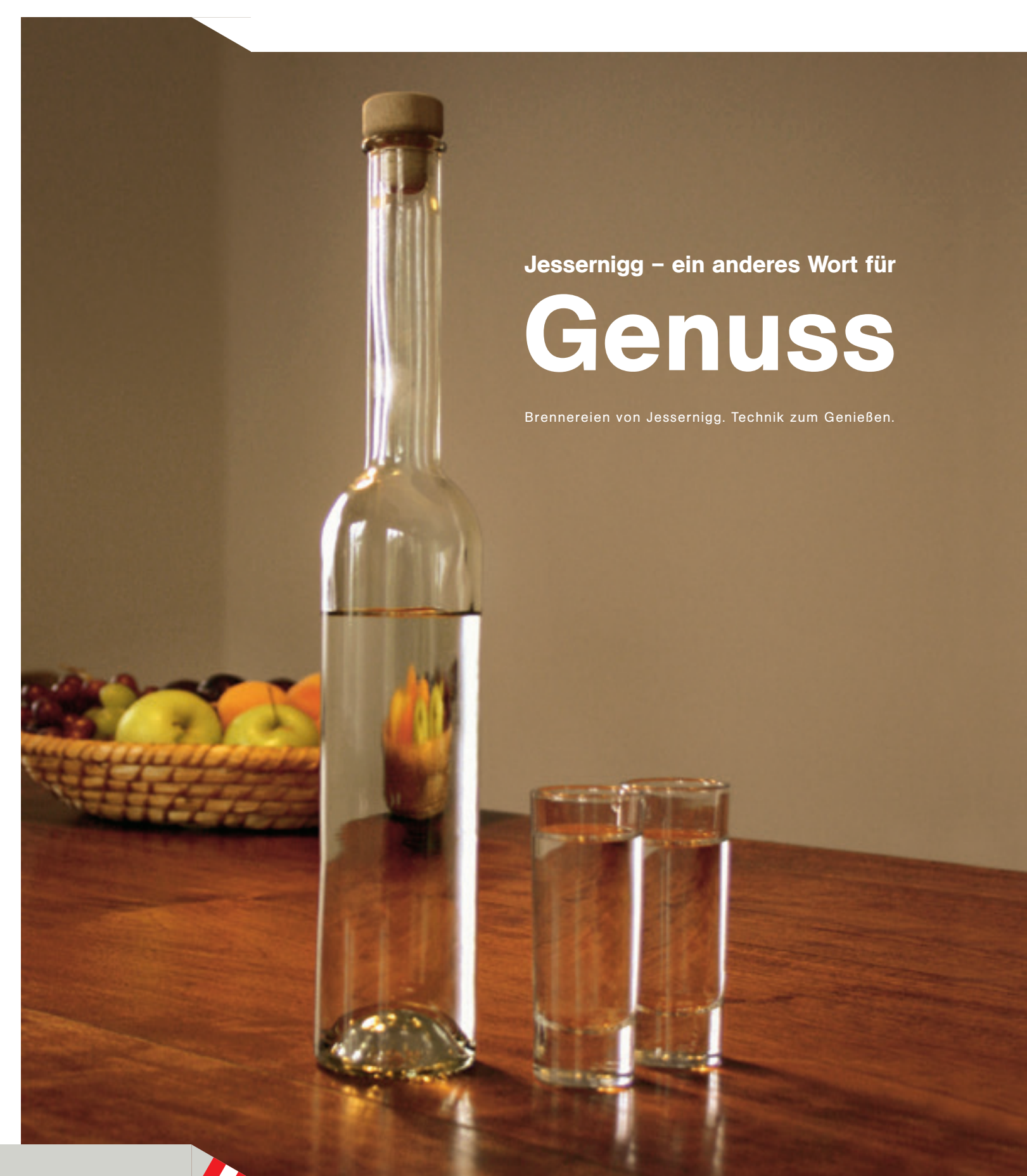
NIEDERLASSUNG/WERK II

2000 Stockerau
J. Jessernigg Straße 6a
Tel 02266 / 62772
Fax 02266 / 62772-537
stockerau@jessernigg.com



Technische Änderungen, Sonderausstattung, Satz- und Druckfehler vorbehalten.
Produktabbildungen können Sonderausstattungen beinhalten.

Förder- / Schirmhüter: www.fz-linz.at



Jessernigg – ein anderes Wort für

Genuss

Brennereien von Jessernigg. Technik zum Genießen.



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik