

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 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.

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

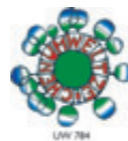


ZENTRALE/WERK I

4614 Marchtrenk
Freilingner Straße 48
Tel 072 43 / 54 040
Fax 072 43 / 54 040-437
www.jessernigg.com
jessur@jessernigg.co.at

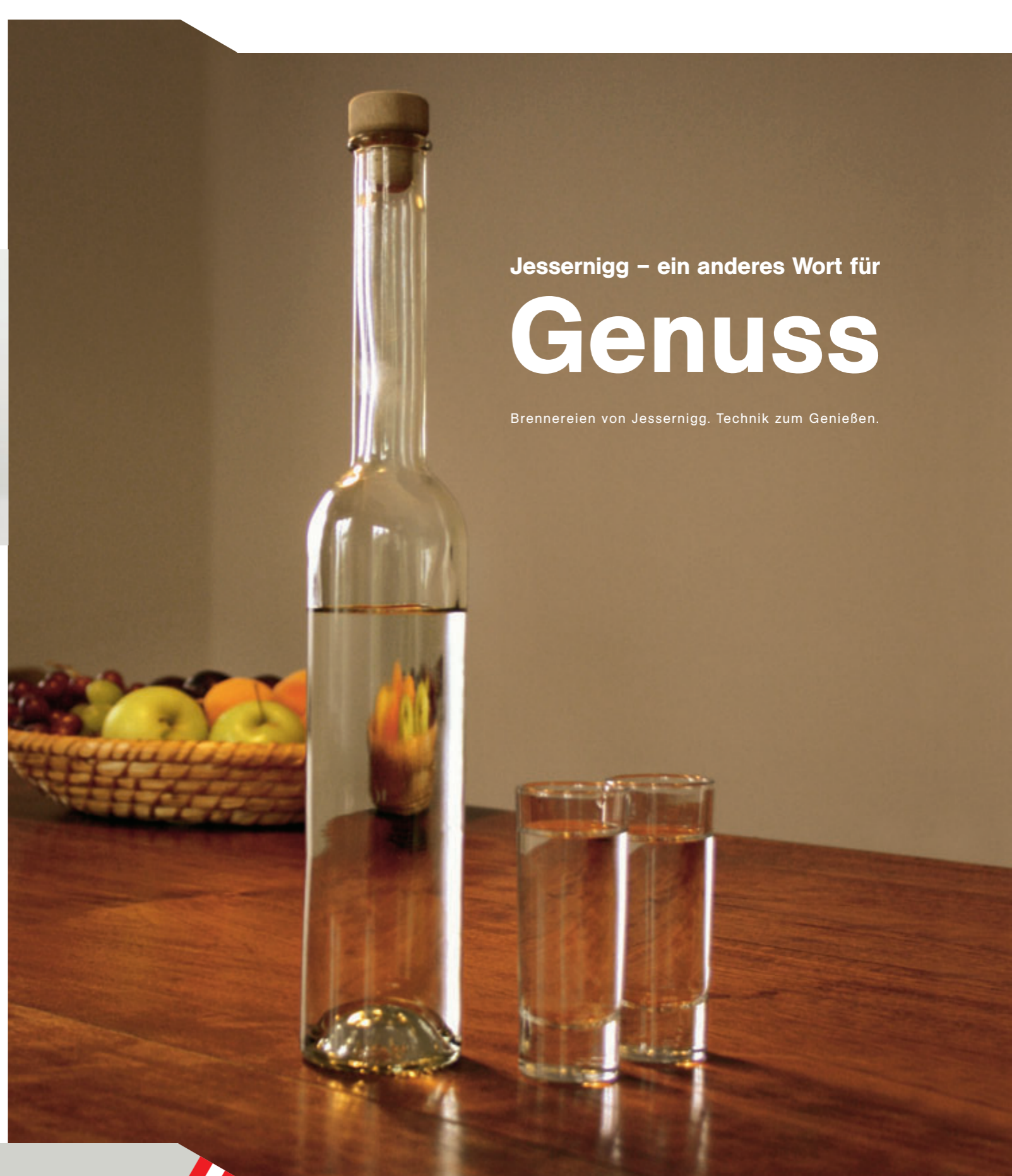
NIEDERLASSUNG/WERK II

2000 Stockerau
J. Jessernigg Straße 6a
Tel 022 66 / 62 772
Fax 022 66 / 62 772-537
stockerau@jessernigg.co.at



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

Föller, Scherhuber, www.fis-linz.at



Jessernigg – ein anderes Wort für

Genuss

Brennereien von Jessernigg. Technik zum Genießen.



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik

AUSTRIA



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik

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 Dampfbildung und die häufigen Maischespritzer großteils vermieden werden. Die Einfüllöffnung in Hüfthöhe ist arbeitsergonomisch 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.**



DEA 100
ca. 88 Liter Füllmenge



DEA 150
ca. 138 Liter Füllmenge

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

KIPP 70 / 30 Liter

beheizbar mit Gas oder Holz

Die „Kleinen“ mit der Technik der Großen. KIPP 70 und KIPP 30 sind die Antwort von Jessernigg auf die immer größere Nachfrage nach „Kleinanlagen für Hobbygärtner und Qualitätserzeuger“.

Ein professioneller, leicht zu reinigender Nirosta-Tellerkühler mit besserer Kühlwirkung bei wesentlich weniger Wasserverbrauch tritt an die Stelle der herkömmlichen Schlangenkühlung. Den konventionellen Kippofen ersetzt ein speziell für das Schnapsbrennen entwickelter, feuerverzinkter, mit Schamottesteinen ausgekleideter Ofen. Die Schamotteauskleidung garantiert dabei die bestmögliche Nutzung des Brennstoffes bei bisher unerreichter Energieeffizienz. Selbstverständlich gehören beide Brenngeräte zur modernen Wasserbad-Baureihe von Jessernigg. Ihr Herz ist ein Wasserbadmantel aus 4 mm starkem, feuerverzinktem

Edelstahl, der mit der Brennblase aus 3 mm starkem Kupfer fix verbunden ist. Wandstärken dieser Dimension sorgen für eine nahezu unbegrenzte Lebensdauer. Der Brennhut von KIPP 70/30 ist aus 2 mm starkem, poliertem Kupfer gefertigt. Weil Jessernigg für Brennblase und Brennhut ausschließlich Kupfer verarbeitet, ist sichergestellt, dass das Destillat auch bei jahrelanger Lagerung klar bleibt und nicht trüb wird, wie das bei Brennereien, die nicht aus Kupfer gefertigt sind, passieren kann. Dafür legen wir unsere Hand ins Feuer!



KIPP 70
ca. 56 Liter Füllmenge



KIPP 30
ca. 24 Liter Füllmenge

- KIPP 70**
- **Profi-Technik zum Hobby-Preis**
 - **Gesamtinhalt ca. 56 l**
 - **Mit Schauglashut und Temperatur-Druckanzeige**

- KIPP 30**
- **Große Leistung, kleiner Preis**
 - **Gesamtinhalt ca. 24 l**