

Genuss

mit Brennereien von Jessernigg –
Technik zum Genießen



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik

DEA 100 / 150

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. Grundsätzlich baugleich unterscheiden sie sich einzig und allein darin, dass der Oberteil der Maischepfanne unterschiedlich hoch ist.

Mit hochwertiger Technik zu einzigartigem Genuss

Die Maischepfanne selbst 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 (Brennhut, Maischepfanne), sind aus starkem Kupfer gefertigt.

Der Kupfer Brennhut ist mit einem Schauglas zum Beobachten des Destillationsvorgangs ausgestattet. Verbunden ist er mit dem Nirosta-Übersteigrohr über immer dichtende Messing-Konusse. Dichtungsringe werden also nie mehr benötigt.

Das Verfahren des Ablassens der ausgebrannten Maische sorgt für größtmögliche Sicherheit, da eine Dampfbildung und die häufigen Maischespritzen 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 wärmege-dämmt. So kann man während des Brennens ohne Schutzausrüstung die Abdeckung der Isolierung berühren, da diese nicht mehr heiß wird.

Der Nirosta-Tellerkühler kühlt exzellent bei minimalem Kühlwasserverbrauch und ist leicht zu reinigen.

Egal mit welcher Methode die Brennerei beheizt wird, es sind immer die mechanischen Anzeigen für Temperatur und Druck sowie die Sicherheitsventile (Überdruck und Vakuum) montiert.

Klare Vorteile

- Niedere Befüllhöhe
- Integrierter Schauglas im Brennhut
- 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 Öffnen des Kugelhahns
- Elektrisch, mit Holz oder mit Gas beheizbar
- Strombeheizt entweder mit 20 kW / 32 Ampere oder mit 10 kW / 16 Ampere, automatische computer-gesteuerte Leistungsregulierung. In Abhängigkeit der Werte des Wasserstandsensors, Drucksensors und des Temperatursensors wird vollautomatisch über den Siemens-Logo-Computer die Leistung reguliert.
- Alkoholvorlage mit Alkoholometer, für konstantes Ablesen der Volums-prozente Alkohol des Destillates während des Brennvorganges.



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



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



Die Maischepfanne ist aus starkem Kupfer gefertigt. Die besondere Form (75 cm Durchmesser aber nur noch ca. 24 cm Füllhöhe) erinnert an eine Pfanne und nicht wie früher an eine Brennblase. Die Pfannenform ermöglicht eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung der Maische. Die dadurch entstehende große Verdampfungsoberfläche sorgt für eine optimale Ausbeute der Maische. Es ist logisch, dass ein mechanisches Rührwerk bei so einer Konstruktion absolut sinnlos wäre. Dies spart Geld und sorgt für nahezu unbegrenzte Lebensdauer.



Das Jessernigg-Extra für mehr Sicherheit

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

Erst wenn der Innenraum leer ist, wird der Brennhut abgenommen. Somit steht der Anwender immer vor einer leeren Anlage sobald der Brennhut abgenommen ist.

Kein Dampfen, kein Spritzen und keine offene Feuerstelle - sauberes und vor allem sicheres Arbeiten ist garantiert!

Die elektrische Variante der DEA 100/150

Die Maschine wird nicht nur elektrisch beheizt, sondern die Leistung wird auch noch elektronisch reguliert. In eine Siemens Logo werden über einen Wasserstandsensoren, einen Drucksensoren und einen Temperatursensoren permanent verschiedene Werte übermittelt. In Abhängigkeit dieser Werte wird die Heizleistung automatisch gesteuert, damit immer die optimale Leistung (Brenngeschwindigkeit zu Stromverbrauch) gewährleistet ist.

Es gibt nur noch einen elektrischen Leistungsregler (0-100%). Je mehr Leistung zur Verfügung steht, umso schneller ist der Destillationsprozess – ein praktischer Geschwindigkeitsregler!



Mit einem Messingring ist die Maischepfanne mit dem Nirosta Wasserbadmantel verschraubt.

Die Maische, die sich während des Brennvorgangs im Ablassrohr befindet, wird selbstverständlich mitgebrannt, so dass keine Verluste entstehen.

Bonsai

Wasserbad Tischbrennerei – elektrisch oder mit Gas

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

Diese handgefertigte Mini-Brennerei ist ein voll funktionsfähiges Schaustück und ein beliebtes Geschenk für Jubilare. Neben dem Brennen aller Arten von Maische eignet sie sich auch hervorragend zur Herstellung von Aroma-Ölen. Der Vertrieb der Anlage ist nicht meldepflichtig!

Durch den stufenlos regelbaren Gasbrenner bzw. der elektrischen Heizplatte 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. Für hochwertige Aroma-Öle eignen sich Lavendelblüten, Rosenblätter und dergleichen, ebenso wie Kräuter oder Zitrusfrüchte. Die Rezepte sind fast grenzenlos – und das Beste – ein Anbrennen der Maische ist nicht möglich!

Die technischen Komponenten wie Befeuerung, Wasserbadmantel, Einfülltrichter, Ablasshahn, Überdruckventil, Übersteigrohr und Kühlung sind genau wie bei den großen Brennereivorbildern, nur eben kleiner. Das bedeutet, dass die Qualität des Destillats bei sorgfältiger Handhabung professionellem Niveau entspricht.

Befeuert wird die Brennerei mit einem stufenlos regelbaren Gasbrenner, oder mit einer elektrischen Heizplatte zum selben Preis.



www.jessernigg.com



Jessernigg
Schnapsbrenntechnik

Zentrale Marchtrenk:

Freilinger Straße 48, 4614 Marchtrenk
Tel. 07243/54040, E-Mail: et@jessernigg.com

Niederlassung Stockerau:

J. Jessernigg Straße 6a, 2000 Stockerau
Tel. 02266/62772, E-Mail: stockerau@jessernigg.com