» Vom Baum bis ins Glas

Hausmosterei: alles für eigenen Saft, Most und Cider

2022





BIO? IST DOCH GANZ EINFACH

Speidel bietet alles, damit Sie Ihren Saft oder Most komplett selbst herstellen können. So wissen Sie nicht nur genau, was drin ist, sondern haben auch das gute Gefühl, die Ressourcen der Natur bestens zu nutzen.





» Und so geht's

1 ANBAU UND ERNTE
Je nach Saft- oder Getränkeart geht es zunächst einmal raus, um die Früchte der Wahl zu ernten. Schon hier unterscheidet sich Ihr eigener Saft in der Qualität von gekauften Säften. Den Anbau haben Sie in der eigenen Hand, ganz ohne Pestizide oder andere unerwünschte Substanzen, die Sie nicht in Ihrem Saft finden wollen.

2 SCHNEIDEN
Jetzt muss das Obst zunächst zerschnitten werden, um es anschließend auszupressen. Hierbei gilt es, die richtige Schnittgröße zu beachten. Das Obst darf nicht zu grob, aber auch nicht zu fein geschnitten werden, damit eine große Saftausbeute und eine rasche Vergärung erreicht werden können.

Mit der Kernobstschneidemühle von Speidel zerkleinern Sie Ihr Obst optimal. Sie ist einfach zu bedienen und leicht zu reinigen. Mehr dazu finden Sie auf Seite 8.

1


2








3 ENTSAFTEN
Nachdem das Obst zerkleinert wurde, geben Sie die so gewonnene Obstmaische in die Hydropresse, um so den Saft der Frucht zu gewinnen. Den Fruchtsaft können Sie entweder gleich genießen oder ihn beispielsweise zu Most, Cider oder Wein weiterverarbeiten.

Durch den Wasserdruck im Inneren der Hydropresse wird die Obstmaische durch das Schlitzblech gepresst und Sie erhalten frischen Saft. Mehr zur Hydropresse erfahren Sie ab Seite 12.

4 LAGERN ODER VERARBEITEN
Wer jetzt nicht länger warten kann, der genehmigt sich ein Glas Saft und füllt den Rest ganz einfach in einen der Speidel-Lagerbehälter.

5 VERGÄREN
Wer seinen Fruchtsaft lieber zu Most oder Cider weiterverarbeiten möchte, füllt den frischen Saft einfach in eines von Speidels Gärfässern. Für jede Art von Getränk finden Sie in unserem Sortiment das richtige Fass: sei es das Mostfass aus hochwertigem Kunststoff, das Saftfass aus Edelstahl oder das Druckfass.

3


4 5




WENN MOSTEN, DANN RICHTIG

Ungespritztes Obst von eigenen Streuobstwiesen in der eigenen Kernobstmühle mahlen und dann pressen: Das ist zwar mehr Aufwand, als den Saft im Supermarkt zu holen, macht dafür aber auch mehr Spaß. Und kaufen kann ja jeder.





» Kernobstschneidemühle



Die Kernobstschneidemühle von Speidel zerschneidet das Kernobst optimal: Nicht zu grob und nicht zu fein – genau in der Schnittgröße, die Ihnen höchste Saftausbeute beim Mosten (ohne Fruchtfleisch im Saft) und rasche Vergärung beim Einmaischen garantiert.

EINFACHE BEDIENUNG
Die Kernobstschneidemühle kann an eine normale 230 V Schukosteckdose angeschlossen werden. Ein großer Fülltrichter erleichtert das Einfüllen des Obstes direkt aus der Kiste. So sind bis zu 1.000 Kilogramm Stunden-leistung möglich. Das Reinigen ist einfach: Trichter abnehmen, Geräte und Trichter mit Wasser abspritzen.

WARTUNGSFREI
Die Kernobstschneidemühle ist nahezu wartungsfrei. Lediglich das Messerwerk sollte von Zeit zu Zeit nachgeschärft werden.

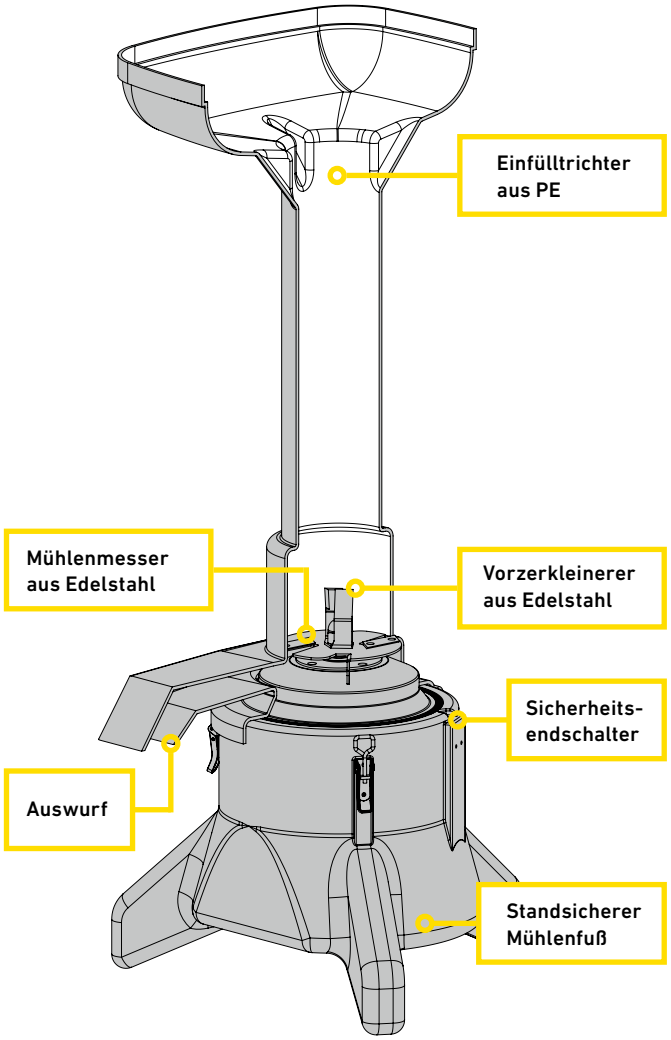
ROSTFREI AUF LEBENSZEIT
Trichter, Motorblock, Messerwerk, Schürze, Füße usw. bestehen aus hochwertigen rostfreien Materialien, die weder Pflege noch besondere Behandlung erfordern. So haben Sie auch nach Jahren keinen Rost zu befürchten.

SICHERHEIT GROSS GESCHRIEBEN
Die Kernobstschneidemühle entspricht allen europäischen Sicherheitsnormen (CE-Zeichen); u. a. Motorschutzschalter, der bei Überlastung anspricht, Eingriff- und Einschaltschutz am Einfülltrichter, PE-Schürze vor Messer und Motor gegen unbefugte Eingriffe und Spritzwasser.

KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

Art.-Nr.	Breite cm	Höhe cm	Auslaufhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
22200	59	133	38	25	789,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten







TECHNIK KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

- Trichter: aus gelb eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar)
- Unterteil: aus schwarz eingefärbtem, unverwüstlichem PE-Kunststoff (recyclebar)
- Motor: 230 V, 50 Hz, Leistung 2,2 kW, Drehzahl 2.800 U/min
- Ein/Aus: Schalter mit Einschaltsicherung
- Anschluss: 230 V, 50 Hz Schukostecker
- Schneidwerk: nachschleifbare Wendemesser aus gehärtetem Edelstahl

VORTEILE SPEIDEL-KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

- Mehr Leistung: 2,2 kW
- Alle Teile rostfrei auf Lebenszeit
- Made in Germany
- Zertifizierte Lebensmittelechtheit



AM BESTEN FRISCH GEPRESST

Die Hydropresse arbeitet mit Wasserdruck. Das schont nicht nur die Vitamine, sondern sorgt auch für ein wundervoll frisches Aroma des Saftes. Hört sich vielleicht sehr nach heiler Welt an, ist aber in erster Linie sehr lecker. Und sowas von bio.





» Hydropresse

Die Edelstahl-Hydropresse sieht nicht nur gut aus, sie presst auch so. Der Edelstahldeckel mit Schnellspanner erleichtert die Bedienung und die Auslaufrinne aus Edelstahl ist schnell und einfach gereinigt. Das macht das Pressen von Saft, Früchten, Honigwaben, eingelegtem Tabak oder Zitrusfrüchten zum reinen Vergnügen.

Einfach Kernobst mahlen oder Trauben, Beeren usw. quetschen und in die Hydropresse von Speidel füllen, Wasserhahn öffnen und zuschauen, wie der Druck des einfließenden Leitungswassers das Mahlgut von innen nach außen gegen das Korbgitter presst.

HOHE SAFTAUSBEUTE – WENIGER ABFALL
Die schnelle Pressung und die kurzen Fließwege schonen die Vitamine; der Saft hat ein wundervoll frisches Aroma. Durch den hohen Pressdruck erzielen Sie eine außergewöhnlich hohe Saftausbeute, auch dann, wenn der Presskorb nur zum Teil gefüllt ist.

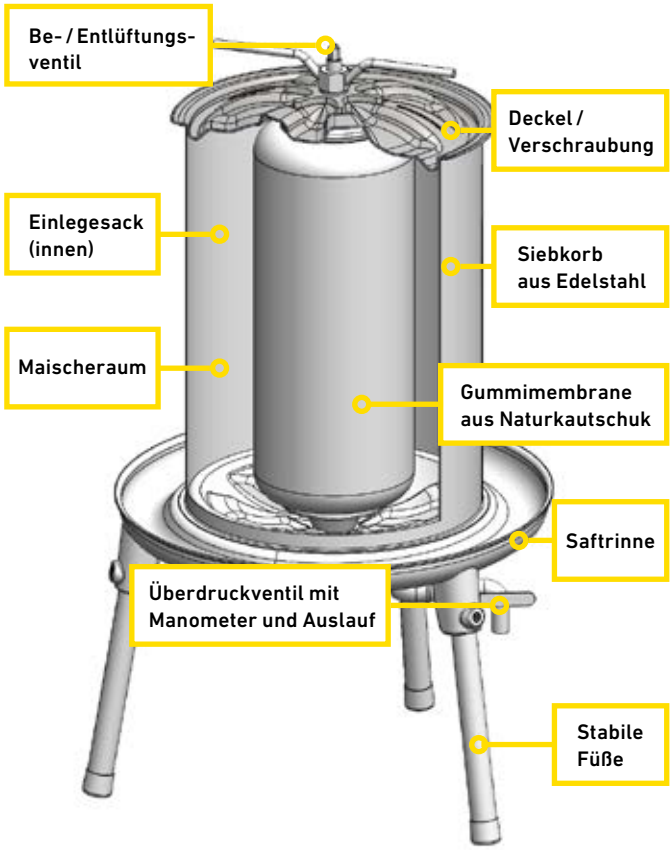
OHNE STROM, OHNE MUSKELKRAFT
Ein energiesparender, genial einfacher Antrieb: Gartenschlauch an die normale Wasserleitung anschließen und den Wasserhahn öffnen. Das Leitungswasser dehnt die eingebaute Gummimembrane nach außen und drückt das Mahlgut gegen das Korbgitter. Durch Zu- oder Aufdrehen des Wasserhahns lassen sich Pressdruck und Pressdauer regulieren.



MODELLE HYDROPRESSE AUS EDELSTAHL

Inhalt l	Art.-Nr.	ø cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
20	22620-01	44	83	31	14	665,00
40	22600-01	52	92	31	20	835,00
90	22690-01	59	107	31	29	1.299,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



TECHNIK HYDROPRESSE

› Zuleitung / Anschluss: GEKA-Schnellkupplung G ¾"
› Ablasskugelhahn: Außengewinde G ¾" mit Schlauchhülle
› Max. Wasserdruck: 3 bar

VORTEILE SPEIDEL-HYDROPRESSE

› Schlitzblech statt Lochblech für bessere Ausbeute
› Made in Germany
› Zertifizierte Lebensmittelechtheit

LIEFERUMFANG HYDROPRESSE

› Presse
› Einlegesack
› Spritzschutz
› Adapter GEKA auf G ¾" AG



Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 36

MODELLE HYDROPRESSE AUS ALUGUSS

Inhalt l	Art.-Nr.	ø cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
90	22690	59	107	30	28	980,00
180*	22618	72 x 94	132	35	72	2.195,00

* schwenkbarer 180-Liter-Korb auf fahrbarem Kippgestell für leichtere Entleerung

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



KEIN UNNÖTIGER VERPACKUNGSMÜLL

Wer seinen eigenen Saft presst und in wiederverwendbaren Flaschen oder Saftfässern lagert, produziert weniger Verpackungsmüll. Das war schon gut für die Umwelt, bevor es jetzt endlich aktuell wurde.





» Mostfass rund / oval

Neben dem richtigen Obst und einem guten Rezept spielt das Fass die wichtigste Rolle. Es muss nicht nur dicht sein, sondern auch Aroma und Bukett über viele Monate hinweg bewahren. Vor allem aber muss es schädliche Bakterien, die über Luft und Fassmaterial eindringen können, fernhalten. Je luftdichter das Fass, desto besser der Most.

Das Oval-Fass von Speidel gehört zu den beliebtesten Mostfässern. Wir verwenden für Oval- und Rundfässer nur ungefärbten, lebensmittelechten PE-Kunststoff. Die besonders dicke Wandung bewahrt Aroma und Alkohol und hält den Most sehr lange frisch und spritzig (im Gegensatz zu dünnwandigen Billigfässern). Der große Einfülldom ermöglicht eine gründliche Reinigung von Hand bis in die äußersten Ecken.



MODELLE MOSTFASS RUND / OVAL

Inhalt l	Art.-Nr.	Form	Länge cm	Breite cm	Höhe cm	ø cm	Preis Euro
12	21047	rund (R)			35	26	23,00
20	21052	rund (R)			42	31	29,00
30	21006	rund (R)			47	34	33,00
60	21007	rund (R)			61	40	53,00
120	21008	rund (R)			80	50	87,00
60	21001	oval (O)	51	35	52		53,00
100	21002	oval (O)	61	40	62		78,00
200	21004	oval (O)	80	49	77		149,00
300	21005	oval (O)	87	57	87		185,00
500	21042	oval (O)	110	66	104		350,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



Den GÄRSPUNDmobil finden Sie auf Seite 28



Gärspund und Hahn sind als Zubehör erhältlich (nicht im Lieferumfang enthalten).



VORTEILE SPEIDEL-MOSTFASS RUND / OVAL

- Das »Original«-Getränkefass
- Bewährt seit Jahrzehnten
- Dickwandig für bestes, langanhaltendes Aroma
- Made in Germany
- Zertifizierte Lebensmittelechtheit
- Stabile Tragegriffe (max. 30 kg / Griff)

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 37



» Saftfass

Im Saftfass von Speidel können Sie Obstsäfte monatelang lagern und täglich zapfen, ohne dass die Säfte gären oder bitter werden. Wegen ihres gesundheitlichen Wertes besonders beliebt sind Säfte aus Äpfeln, Birnen, schwarzen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, Holunder und Weintrauben. Man lagert sie sortenrein oder gemischt. Auch Wasser kann man beimischen, um den Saft süffiger zu machen. Wer will, kann auch bereits vergorenen Most oder Wein im Saftfass lagern.

Der Behälter braucht nicht voll zu sein. Denn der Ölschwimmdeckel passt sich dem Inhalt an; er schwimmt immer oben auf dem Saft.

Beim Abzapfen von Saft sinkt er automatisch nach unten. Ein »Dichtring« aus feinstem, medizinisch reinem Öl hält den Luftsauerstoff fern. So bleibt der Saft monatelang frisch. Schon die alten Römer gossen Öl als »Luftabschluss« auf ihren Wein, um ihn haltbar zu lagern.

Mit dem leistungsstarken Flächen-Tauchsieder von Speidel kann der frisch gepresste Obstsaft direkt im Fass auf 85 °–90 °C erwärmt und anschließend ohne Umfüllen im Behälter gelagert werden. So sparen Sie das Hantieren mit dem Einwecktopf und das Abfüllen des fertigen Saftes in Flaschen.



MODELLE SAFTFASS

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
65	47050	77	35	8	195,00
110	47051	77	44	10	240,00
170	47052	77	55	15	285,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

KOMPLETTSETS SAFTFASS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Komplettset 65 Liter		
› Saftfass 65 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47150	255,00
Komplettset 110 Liter		
› Saftfass 110 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47151	299,00
Komplettset 170 Liter		
› Saftfass 170 Liter + Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47152	350,00



Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 38



VORTEILE SPEIDEL-SAFTFASS

› Auslauf geschweißt, nicht verschraubt, dadurch optimale Hygiene
› Behälter in spiegelglatter Oberfläche, dadurch einfache Reinigung
› Belüftungsschlitze für optimale Belüftung
› Made in Germany

LIEFERUMFANG SAFTFASS

› Edelstahl-Fass mit Flachboden, oben offen mit Verstärkungsrand (ca. 10 mm breit)
› Anschweiß-Gewindestutzen G ¾" als Klarablauf unten
› PE-Zapfhahn G ¾", NW10
› Edelstahl-Schwimmdeckel mit Kugelknopf
› Edelstahl-Stülpdeckel mit Kugelknopf und Belüftung
› 1 Liter Vaselinöl

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



» Cider-Keg / Druckfass

Mit diesem vielseitigen Fass können Sie bis zu 50 Liter Ihrer eigenen Getränke herstellen, monatelang frisch halten und täglich bequem zapfen – ohne Erhitzen und ohne Zusatz chemischer Konservierungsmittel.

SÜSSMOST, MOST ODER CIDER
mit variabel hohem Alkoholgehalt aus Äpfeln, Birnen, Beeren oder Weintrauben. Den Alkoholgehalt können Sie selbst bestimmen: Je kürzer das Fass nach dem Befüllen offen bleibt, desto weniger Gärung, desto niedriger der Alkoholgehalt (max. 10 bar durch Gärung).

ALKOHOLARMER SÜSSMOST
aus Äpfeln, Birnen, Beeren usw. Nahezu alkoholfrei durch Zugabe von Kohlensäure: Geringe Nachgärung, monatelange Frische (max. 10 bar).

VERGORENE GETRÄNKE
wie Wein, Most, Bier, Schaumwein frisch zapfen wie im Gasthaus. Nur 0,5 bis 1 bar Kohlensäure halten das Getränk über Monate frisch und geben den nötigen Druck beim Zapfen. Beim Wein erspart Kohlensäure ein übermäßiges Schwefeln.

SODAWASSER BZW. MILDER SPRUDEL
selbst herstellen aus Trinkwasser unter Zugabe von Kohlensäure. Für alle, die Erfrischungsgetränke mit wenig Kohlensäure lieben und eine Menge Geld sparen wollen. Immer beste Wasserqualität (in Deutschland z. T. besser als die von Tafelwasser), kein Kistenschleppen mehr und stets frisch gezapft.



DRUCKFASS

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
50	47014	53	39	12	259,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



Unser Druckfass eignet sich auch zur Herstellung von Wein und Federweißem



Im Gegensatz zu Bierfässern ist das Druckfass für bis zu 10 bar Druck ausgelegt.

VORTEILE SPEIDEL-DRUCKFASS

- TÜV-Überwachung für höchste Sicherheit
- Bis 10 bar Druck (Bierfässer sind nur bis 3 bar Druck ausgelegt)

LIEFERUMFANG DRUCKFASS

- Fass
- Edelstahl-Steigrohr mit Zapfsäule und Edelstahl-Kugelhahn mit Auslaufbogen
- Verschraubung mit Manometer
- Sicherheitsventil
- Blindstopfen für Gasanschlussventil

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 38



» Gär- und Lagerfass aus Edelstahl





Edelstahl ist das ideale Material für Fässer: Es ist lebensmittelecht und absolut luftdicht. Weder die Luft von außen noch das Aroma von innen können durchdringen. Edelstahl ist völlig geschmacksneutral und wird von Fruchtsäure nicht angegriffen. Er lässt sich ohne aggressive Mittel außen und innen leicht reinigen.

VERWENDUNG
Weil es so vielseitig einsetzbar ist, bezeichnen wir unser Gär- und Lagerfass aus Edelstahl auch als Universalfass. Es ist optimal als Mostfass geeignet oder zum Lagern, Mischen und Transportieren diverser Medien, wie z. B. Weine, Säfte, Liköre, Sirup etc.

PERFECT CLEAN
Hochwertige Oberflächen und perfekte Verarbeitung ermöglichen eine einfachste Reinigung.

AUSFÜHRUNG
› Behälter aus Edelstahl 1.4301
› Oberfläche innen und außen IIId

MODELLE GÄR- UND LAGERFASS AUS EDELSTAHL

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
15	UF-028 Var 0001	35	28	5,0	185,00
30	UF-035 Var 0005	40	35	6,5	199,00
45	UF-035 Var 0001	56	35	7,0	215,00
60	UF-035 Var 0006	69	35	8,5	230,00
95	UF-044 Var 0001	70	44	10,0	260,00
120	UF-044 Var 0003	88	44	12,5	285,00
mit Doppelmantel					
15	UF-028-Var 0003	35	28	7,0	395,00
30	UF-035-Var 0007	40	35	9,0	440,00
60	UF-035-Var 0009	69	44	14,0	490,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



15 Liter | 30 Liter | 45 Liter | 60 Liter | 95 Liter | 120 Liter

LIEFERUMFANG GÄR- UND LAGERFASS

- Dichtschließender Spannring-Deckel mit Silikon-Dichtung
- Auslauf Innengewinde G ¾" mit Kunststoff-Blindstopfen
- Kunststoffverschraubung mit Blindkappe für Gäraufsatz

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 39





» Transport-, Lager-, und Maischefass

LEBENSMITTELECHT
Alle Fässer hier sind aus ungefärbtem und UV-beständigem PE und erfüllen dadurch die EU-Verordnung 1935 / 2004.

STABIL
Wie bei Speidel üblich, sind auch diese Fässer besonders dickwandig und dadurch extrem stabil.

REINIGUNG
Die glatte Innenfläche sorgt dafür, dass das Fass sehr einfach zu reinigen ist.

AUSLAUFSICKE / KLARABLAUF
Die Auslaufsicke liegt an der tiefsten Stelle des Tanks. Dadurch ist eine komplette Entleerung möglich. Der Lagertank hat zusätzlich einen Klarablauf. Beide Ausläufe mit VA-Buchse 1¼" IG.

SOCKEL
Der PE-Sockel ist nicht nur stabil, er macht das Fass auch mit Stapler und Hubwagen gut unterfahrbar.

TAUCHRAND
Der Tauchrand dient als Gärspund. Mit Flüssigkeit gefüllt, ist das Gärgut im Inneren vor Bakterien geschützt.



1

MODELLE TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte	Inhalt l	Art.-Nr.	Gewicht kg	Preis Euro
1 Transportfass	400	10400	35	390,00
	600	10600	43	415,00
2 Lagerfass	500	11800	33	440,00
	1.000	11036	64	590,00
	1.500	11520	84	650,00
3 Maischefass	600	10610	50	445,00
	1.000	11034	80	610,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



2



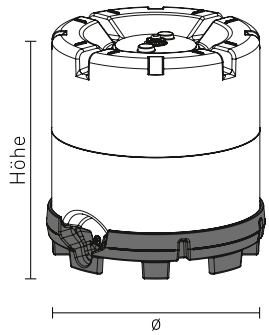
3

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 39

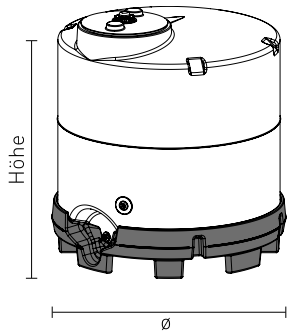


ABMESSUNGEN TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

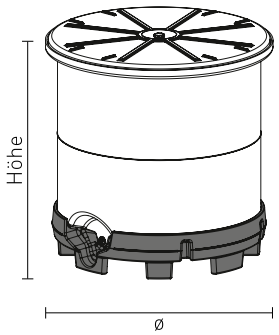
Transportfass



Lagerfass



Maischefass



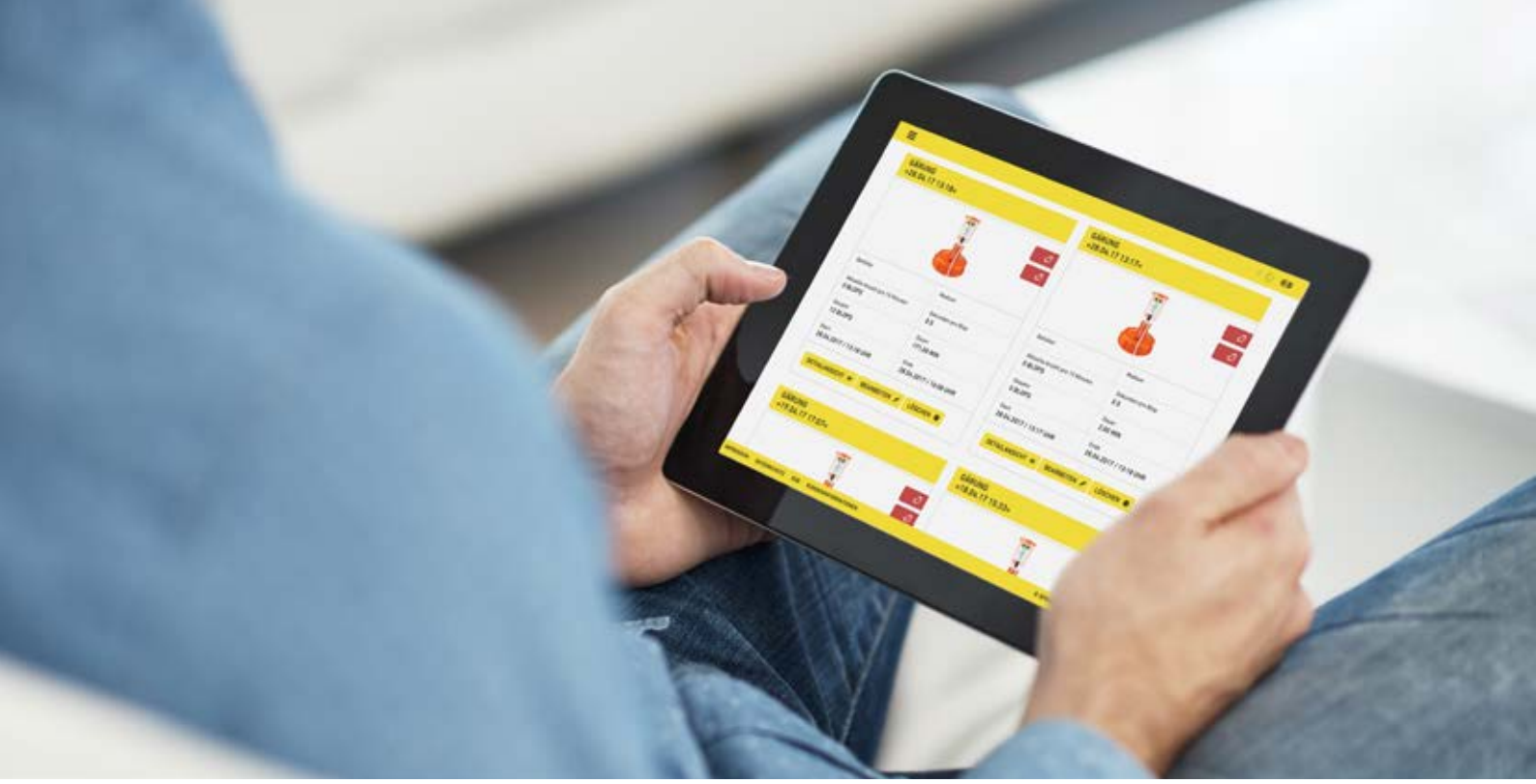
Produkte	**Inhalt** l	**Gewicht** kg	**Höhe** cm	**ø** cm
1 Transportfass	400	35	85	106
	600	43	113	106
2 Lagerfass	500	33	141	88
	1.000	64	138	126
	1.500	84	186	126
3 Maischefass	600	50	119	112
	1.000	80	132	133



ELTERN SAFTEN FÜR IHRE KINDER

Wer eigenen Saft herstellt, weiß genau, woher das Obst kommt und auch, dass keine Chemie drin ist. Das hört sich profan an, wird aber für viele immer wichtiger, bei denen das Vertrauen in die Lebensmittelindustrie mehr und mehr schwindet.





» GÄRSPUNDmobil

Mit dem GÄRSPUNDmobil können Sie den Gärvorgang aus der Distanz überwachen. Er misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal auf myspeidel.com.

Rechts sehen Sie eine beispielhafte Gär- und Temperaturkurve. Der voraussichtliche Abfüllungszeitpunkt lässt sich auf diese Weise besser voraussagen und planen. Durch die Daten können Sie die Zusammenhänge zwischen Gär- und Temperaturverlauf und dem Geschmack Ihres Mosts herausfinden und diese Verläufe optimieren.

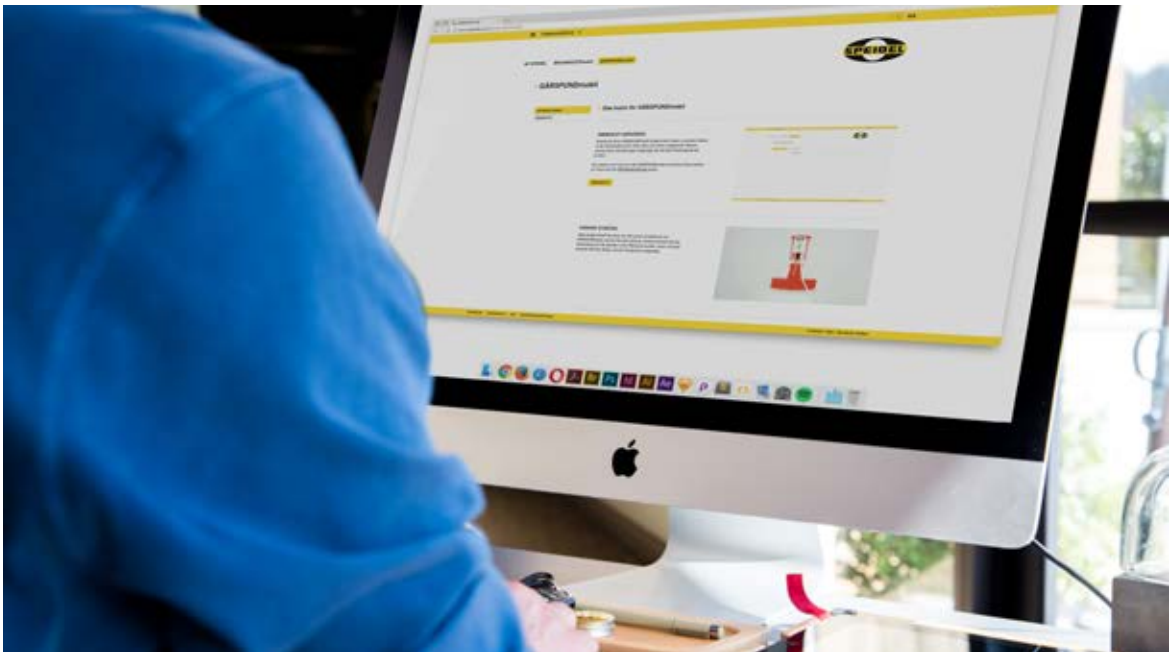


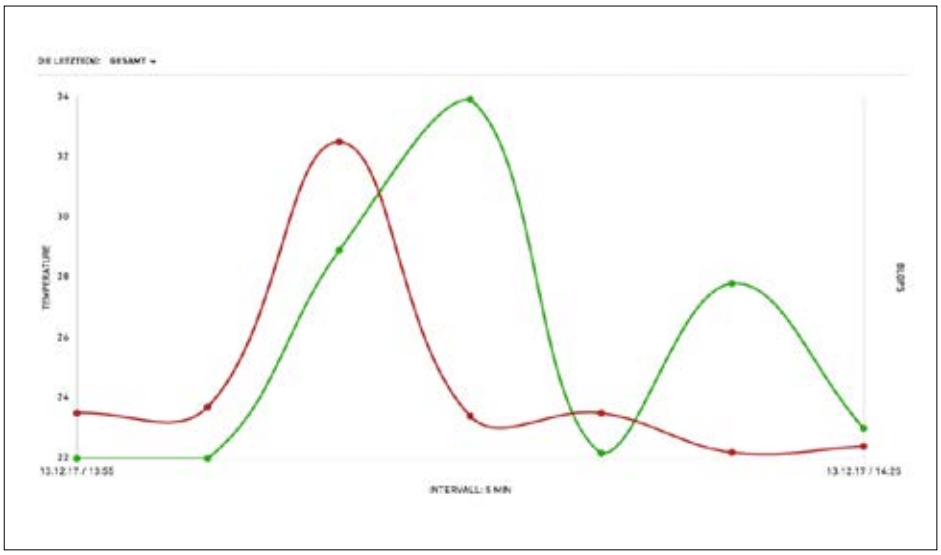
Den Gärspund finden Sie auf Seite 37 (Art.-Nr. 21010)

GÄRSPUNDMOBIL

Art.-Nr.	Breite cm	Höhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
21100	4	6	0,1	175,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten





Die Gärkurve: So sieht ein typischer Gärverlauf in einem Schaubild aus.

TECHNIK GÄRSPUNDMOBIL

- Misst die Gärtätigkeit über Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur
- Sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal MySpeidel
- Netzwerkstandard: IEEE 802.11 b / g / n

VORTEILE SPEIDEL-GÄRSPUNDMOBIL

- Optimierung des Gärprozesses und Verbesserung des fertigen Mosts oder Ciders
- Zugang zu My Speidel
- Online-Verwaltung von Daten und Rezepten
- Leuchtdioden zeigen den Status des Gerätes an

LIEFERUMFANG GÄRSPUNDMOBIL

- Gerät GÄRSPUNDmobil
- Temperaturfühlerkabel
- Tankverschraubung für Kabel
- Mini-USB-auf-USB-Kabel
- Ohne Gäspund (bitte bestellen Sie den Speidel Gärspund separat)



» Gärei Fermentegg

Die biodynamische Vergärung in der Eiform entspricht dem goldenem Schnitt ohne Ecken und Kanten. Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen. Der Prozess läuft dadurch schonender ab und das Getränk kann zur völligen Entfaltung gelangen. Die Idee der Vergärung oder Reifung im Ei ist eine Rückbesinnung auf uralte Methoden, aber mit neuen Materialien.

Schon in der Antike wurde Wein in eiförmigen Amphoren ausgebaut. Nachdem für den Weinbau in den letzten Jahren Versuche mit eiförmigen Gärbehältern aus Beton erfolgreich getestet wurden, hat Speidel nun das Gärei aus lebensmittelechten PE entwickelt.



MODELLE GÄREI FERMENTEGG

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	Breite cm	Gewicht kg	Preis Euro
60	21090	79	48	8	245,00
250	21070	120	76	21	365,00
600	21080	157	103	42	600,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

VORTEILE SPEIDEL-GÄREI FERMENTEGG

› Geeignet für die Vergärung von Most, Wein und Bier
› Aus lebensmittelechten PE
› Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
› Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
› Die Sauerstoffpermiabilität des lebensmittelechten Kunststoffes erlaubt einen gleichmäßigen Sauerstoffeinfluss und sorgt so für einen idealen Prozess der Gärung und Reifung.
› Nach der Vergärung ist die glatte Innenoberfläche sehr einfach zu reinigen.

LIEFERUMFANG GÄREI FERMENTEGG

› Gärei mit Sockel und Deckel
› Ohne Hähne und Rollsockel

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 41





» Edelstahl-Gärtanks (drucklos)

Speidel-Edelstahl-Gärtanks sind die Profitanks für Anspruchsvolle. Wer sich bereits auskennt und Gärprozesse auf gesteigertem Niveau und in größeren Mengen durchführen will, ist mit dem Wechsel von Kunststoff- zu Edelstahlbehältern gut beraten. Die Tanks sind in Qualität und Handhabung das optimale Gärbehältnis für professionelle Produktionen.
Die glatten Innenwände sind perfekt verarbeitet und lassen sich mühelos nach jedem Einsatz ebenso perfekt wieder reinigen.

Und Dank Doppel-Kühlmantel und Kühlaggregat-Anschluss sind sie auch für genaue Temperaturregelungen im Produktionsprozess hervorragend geeignet. Wenn Sie also langfristig auf hohem Niveau mit einem hochwertigen Tank arbeiten wollen, sind unsere Edelstahl-Gärtanks die richtige Entscheidung.



EDELSTAHL-GÄRTANK (DRUCKLOS)

Inhalt l	Art.-Nr.	Höhe cm	ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
60	FD-044-S Var 0019	90	44	16	690,00
120	FD-044-S Var 0020	127	44	20	760,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

VORTEILE SPEIDEL-EDELSTAHL-GÄRTANKS

› Der Speidel-Edelstahl-Gärtank empfiehlt sich zur Vergärung von Obstmaische und Bier
› Die spezielle 3D-Innenoberfläche erleichtert die Reinigung.
› Der Doppel-Kühlmantel ist für den Anschluss eines Kühlaggregats vorbereitet.
› Der Edelstahl-Gärtank steht stabil und sicher auf drei Füßen.

TECHNIK EDELSTAHL-GÄRTANKS

› Klarablauf ¾" Innengewinde
› Totalauslauf ¾" Innengewinde
› Doppelmantel 2 x 1" Außengewinde
› NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperatur-fühlerhülse
› Mit Kühlmantel
› Deckel mit Bohrung für Gärspund

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 41



60 Liter



120 Liter



DAVON SCHWÄRMEN ALLE

Wenn Sie eigenen Saft machen, freuen sich nicht nur alle, die ihn trinken, sondern auch die Honigbienen. Denn auf den Obstbäumen finden die Wild- und Honigbienen reichlich Nahrung.



» Zubehör Schneiden und Pressen

ZUBEHÖR KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahlwanne			
› ø 55 cm, Höhe 27 cm			
› Mit Tragegriffen zum Unterstellen		47062	150,00

ZUBEHÖR HYDROPRESSE

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahlwanne			
› ø 55 cm, Höhe 27 cm			
› Mit Tragegriffen zum Unterstellen		47062	150,00
Feinfiltersack für Hefe und Entschleimungstrub			
› Unter Zugabe von Presshilfsmitteln			
1 Für Hydropresse 90 Liter		22691	62,00
2 Für Hydropresse 180 Liter		22619	126,00

ERSATZTEILE HYDROPRESSE

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Spritzschutzhaube			
1 20 Liter		63238	30,00
2 40 Liter		63274	35,00
3 90 Liter		63278	45,00
4 180 Liter		69210	66,00
Membrane			
1 20 Liter		63226	68,00
2 40 Liter		63272	79,00
3 90 Liter		63285	98,00
4 180 Liter		63831	129,00
Einlegesack			
1 20 Liter		63230	26,00
2 40 Liter		63273	31,00
3 90 Liter		63286	40,50
4 180 Liter		63840	57,00
Reparaturlack		22692	29,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Zubehör Lagern und Vergären

ZUBEHÖR MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Gärspund und Stopfen			
› Schlagfest		21010	4,50
Kunstoff-Auslaufhahn			
1 Mit Überwurfmutter, NW 10		21043	4,30
2 Mit Überwurfmutter, NW 15		20009	5,00
Verschlusskappe		21015	2,00
Auslaufhahn			
› Edelstahl, ½" mit Überwurfmutter		21050	21,00
Thermometer-Strip			
› Passend für alle Speidel-Mostfässer			
› Abmessung 13 x 2 cm			
› °Celsius und Fahrenheit			
› 4°C - 24°C		66715	3,00

ERSATZTEILE MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Schraubdeckel			
1 Für Mostfass rund 12 Liter		21048	5,50
2 Für Mostfass rund 20 Liter, 30 Liter		21017	6,90
Deckel komplett			
› Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21021	29,00
Spannband im Deckel			
› Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21019	8,00
Deckel			
› Für Mostfass oval		21022	10,50
Griff		62969	2,60
Dichtung			
1 Für Mostfass rund 12 Liter		21049	1,50
2 Für Mostfass rund 20 Liter, 30 Liter		21031	1,50
3 Für Mostfass rund 60 Liter, 120 Liter		21025	4,00
Dichtung			
› Für Mostfass oval		21027-01	1,80
Dichtung zu Auslaufhahn NW 10 / 15		21046	1,00
Dichtung zu Verschlusskappe		64845	1,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer			
› Für Heißsterilisation der Säfte			
› 3.200 W, 230 V mit Steckerkabel		47059	79,50
Vaselinöl 1 Liter			
› Verpackungseinheit = 25 Liter		47054	5,30
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter			
› G ¾" AG, Wst. 1.4301			
› Alternative zu Kunststoffhahn		65276	29,00

ERSATZTEILE SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
PE-Auslaufhahn		21013	4,20

ZUBEHÖR DRUCKFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Reinigungsbürste			
› Aufsatz für Bohrmaschine		47009	26,50
Gasset-Einschraub-rückschlagventil			
› Schlauch, Anschluss für G ¼"		47015	39,00
CO_2-Druckminderer			
› Arbeitsdruck bis 10 bar		47057	73,00
CO_2-Gasflasche			
› Gefüllt mit 2 kg Kohlensäure (für 50 l)		47058	87,00

ERSATZTEILE GÄR- UND LAGERFASS

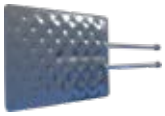
Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Entlüftungsstutzen orange für Spannringdeckel		63865	5,00
Dichtungen			
› Für Spannringdeckel UF Ø 280 mm		91859	12,00
› Für Spannringdeckel UF Ø 350 mm		76685	14,00
› Für Spannringdeckel UF Ø 440 mm		76686	16,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

ZUBEHÖR GÄR- UND LAGERFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter			
› G ¾" AG, Wst. 1.4301		65276	29,00
Gärspund und Stopfen			
› Schlagfest		21010	4,50
Thermometer-Strip			
› Passend für alle Speidel-Mostfässer			
› Abmessung 13 x 2 cm			
› °Celsius und Fahrenheit			
› 4°C - 24°C		66715	3,00
Neoprenmanschette für Gär- und Lagerfass aus Edelstahl NEU			
› Für Gär- und Lagerfass 15 Liter		94137	22,00
› Für Gär- und Lagerfass 30 Liter		94130	29,00
› Für Gär- und Lagerfass 60 Liter		94131	42,00

ZUBEHÖR TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Kugelhahn			
› 1¼", VA 1.4301, 1 x IG / 1 x AG, AG tankseitig		66552	78,00
Gärspund und Stopfen			
› Schlagfest		21010	4,50
Edelstahl-Gewindestutzen (DIN)			
› NW 40 – G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66551	49,00
› Dichtungsring Perbunan		63204	0,60
Edelstahl-Gewindestutzen (WKN)			
› WKN AG – G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66549	53,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Mainzer)			
› MZ 32 AG – G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66550	38,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Pfälzer)			
› Pfälzer 38 AG – G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66567	39,00
Thermometer-Set			
› Thermometer und Dichthülse für nachträgliche Montage an PE-Fässern		11820	32,00
Wärmetauscherplatte			
1 Für Lagerfass 1.000 Liter		68641	200,00
2 Für Lagerfass 1.500 Liter		68643	250,00

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Allgemeines Zubehör

ZUBEHÖR HEFEN

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Kaltgärhefe › Für 50 l Saft / kg Maische › Gärtemperatur ab 5 °C		77280-01	3,50
Steinberghefe › Für 50 l Saft / kg Maische › Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C		77280-04	3,50
Portweinhefe › Für 50 l Saft / kg Maische › Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C		77280-05	3,50



Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten

» Zubehör für Fortgeschrittene

ZUBEHÖR GÄREI FERMENTEGG

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Kugelhahn ¾" AG–AG		75104	52,00
Kugelhahn 1" AG–AG		69315	58,00
Gärspund mit Stopfen		21010	4,50

ZUBEHÖR EDELSTAHL-GÄRTANK (DRUCKLOS)

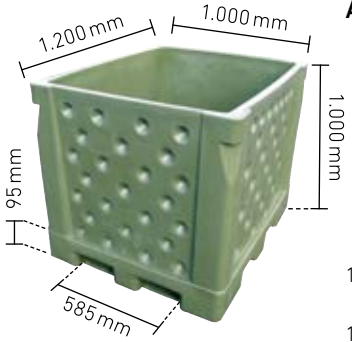
Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Einschraubhülse zu Thermometer, L = 125 mm		64071	28,00
Bimetall-Zeigerthermometer, L = 125 mm		63887	28,00
Kugelhahn ¾" AG–AG		75104	52,00
Gärspund mit Stopfen		21010	4,50

ZUBEHÖR OBSTERNTE

Produkte

Kippbottich

- Absolut formstabil durch Doppelverbundwand mit Stabilisierungstrichtern außen
- Innen glattwandig
- Keine Rippen, keine Schmutzecken, hygienisch einwandfrei
- Leichte Reinigung, auch außen
- Von allen vier Seiten kippbar (mit Drehsatz-Stapler).
- Stapelbar (gefüllt: jeweils zwei Bottiche aufeinander, leer: unbegrenzt)
- Dunkelgrüner, lebensmittelechter PE-Kunststoff (recyclebar)



Art.-Nr.	Preis Euro
10002	360,00
10006	86,00

Abdeckhaube aus lebensmittelechter Plane

Alle Preise in Euro zzgl. MwSt. und Versandkosten



KOMBUCHA IN GROSSEN MENGEN

Kombucha gelingt in unseren Tanks auch im größeren Maßstab bestens! Unsere Gärbehälter eignen sich hervorragend für die Fermentierung gesüßten Tees.





SPEIDEL – VOLL GUT!

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de

www.wagnerwagner.de

www.speidels-hausmosterei.de

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.