

2025



Vom Baum ins Glas

Hausmosterei:
Alles für eigenen Saft, Most und Cider



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



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 und 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.



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 230V Schukosteckdose angeschlossen werden. Ein großer Fülltrichter erleichtert das Einfüllen des Obstes direkt aus der Kiste. So sind bis zu 1.000 Kilogramm Stundenleistung 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.

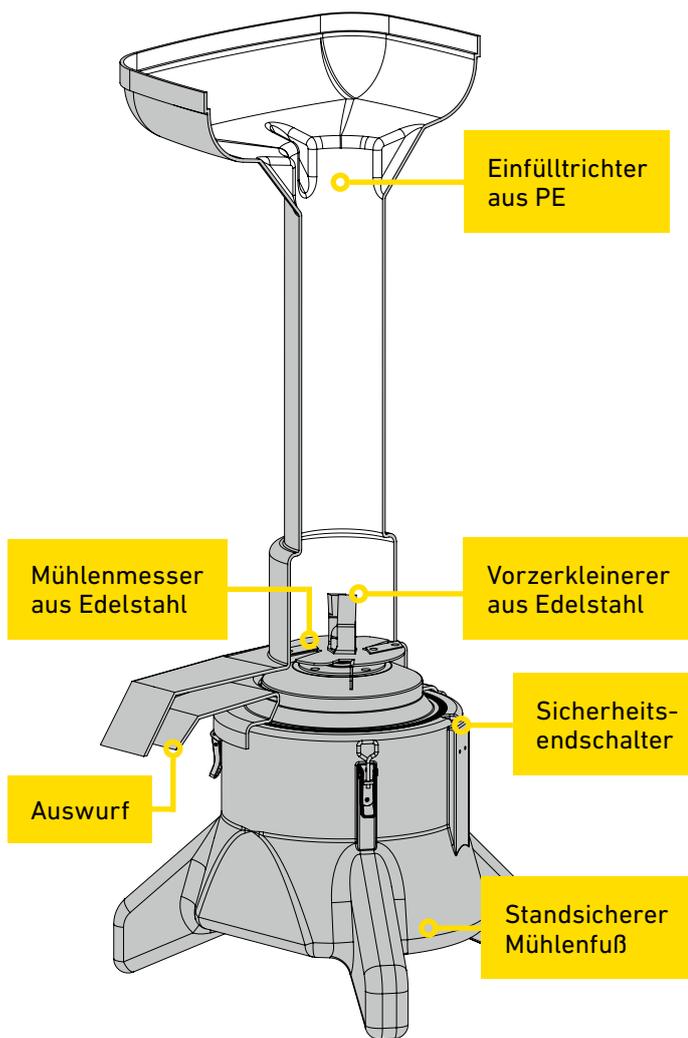
Sicherheit groß geschrieben

Die Kernobstschneidemühle entspricht allen europäischen Sicherheitsnormen (CE-Zeichen); u. a. Motorschutzschalter, der bei Überlastung anspricht, Eingriff- und Einschaltenschutz 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	835,00





TECHNIK KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

- Trichter: aus gelb eingefärbtem, unverwüchtlichem PE-Kunststoff (recyclebar)
- Unterteil: aus schwarz eingefärbtem, unverwüchtlichem 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 Langhebel-Spannmutter 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 ltr.	Art.-Nr.	Ø cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
20	22620-01	44	83	31	14	735,00
40	22600-01	52	92	31	20	895,00
90	22690-01	59	107	31	29	1.380,00





Das passende Zubehör
finden Sie ab Seite 36



MODELLE HYDROPRESSE AUS ALUGUSS

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	∅ cm	Höhe cm	Unterstellhöhe cm	Gewicht kg	Preis Euro
180*	22618	72x94	132	35	72	2.330,00

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

Be- / Entlüftungs-
ventil

Einlegesack
(innen)

Maischeraum

Überdruckventil
mit Manometer
und Auslauf

Deckel /
Verschraubung

Siebkorb
aus Edelstahl

Gummimembrane
aus Naturkautschuk

Saftrinne

Stabile Füße

TECHNIK HYDROPRESSE

- Zuleitung / Anschluss:
Kugelhahn mit Anschluss AG 3/4"
- Ablasskugelhahn:
Außengewinde G 3/4" 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

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 ltr.	Art.-Nr.	Form	Länge cm	Breite cm	Höhe cm	Ø cm	Preis Euro
12	21047	rund (R)			35	26	27,50
20	21052	rund (R)			42	31	34,00
30	21006	rund (R)			47	34	38,00
60	21007	rund (R)			61	40	61,00
120	21008	rund (R)			80	50	101,00
60	21001	oval (O)	51	35	52		60,00
100	21002	oval (O)	61	40	62		85,00
200	21004	oval (O)	80	49	77		169,00
300	21005	oval (O)	87	57	87		205,00
500	21042	oval (O)	110	66	104		480,00





Den GÄRSPUNDmobil
finden Sie auf Seite 41



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 Obstsaft 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 »Dicht-ring« 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 ltr.	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
65	47050	77	35	8	230,00
110	47051	77	44	10	275,00
170	47052	77	55	15	350,00



KOMPLETTSETS SAFTFASS

Produkt	Art.-Nr.	Preis Euro
Komplettset 65 ltr.		
· Saftfass 65 ltr.		
+ Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47150	298,00
Komplettset 110 ltr.		
· Saftfass 110 ltr.		
+ Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47151	340,00
Komplettset 170 ltr.		
· Saftfass 170 ltr.		
+ Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer	47152	415,00



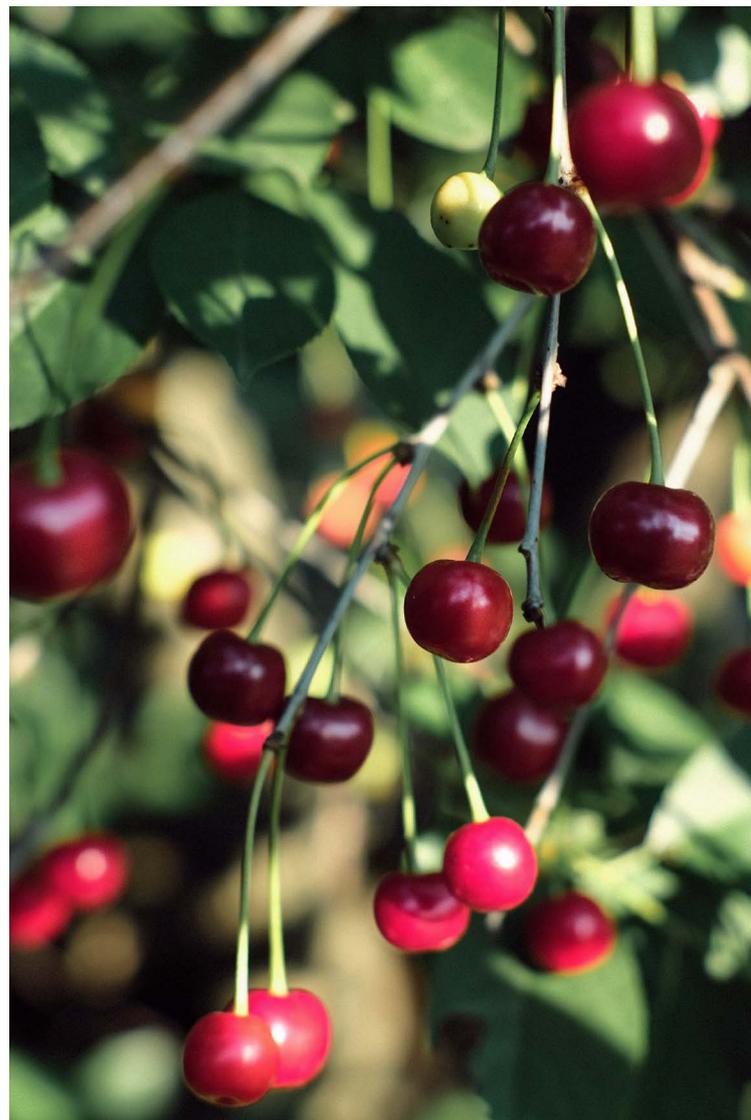
Das passende Zubehör
finden Sie ab Seite 38

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 Vaselineöl



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	Art.-Nr.	Höhe	Ø	Gewicht	Preis
ltr.		cm	cm	kg	Euro
50	47014	53	39	12	295,00





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, Honig etc.

Perfect Clean

Hochwertige Oberflächen und perfekte Verarbeitung ermöglichen eine einfachste Reinigung.

Ausführung

- Behälter aus Edelstahl 1.4301
- Oberfläche innen und außen Ild

MODELLE GÄR- UND LAGERFASS AUS EDELSTAHL

Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Höhe cm	Ø cm	Gewicht kg	Preis Euro
15	UF-028 Var 0001	35	28	5,0	184,00
30	UF-035 Var 0005	40	35	6,5	215,00
45	UF-035 Var 0001	56	35	7,0	228,00
60	UF-035 Var 0006	69	35	8,5	239,00
95	UF-044 Var 0001	70	44	10,0	279,00
120	UF-044 Var 0003	88	44	12,5	312,00
mit Doppelmantel					
15	UF-028-Var 0003	35	28	7,0	422,00
30	UF-035-Var 0007	40	35	9,0	454,00
60	UF-035-Var 0009	69	44	14,0	518,00





LIEFERUMFANG GÄR- UND LAGERFASS

- Dichtschließender Spannring-Deckel mit Silikon-Dichtung
- Auslauf Innengewinde G 3/4" mit Kunststoff-Blindstopfen
- Kunststoffverschraubung mit Blindkappe für Gäraufsatz

Das passende Zubehör finden Sie auf Seite 39



15 ltr.

30 ltr.

45 ltr.

60 ltr.

95 ltr.

120 ltr.

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 G 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 Gärspond. Mit Flüssigkeit gefüllt, ist das Gärgut im Inneren vor Bakterien geschützt.

MODELLE TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte	Inhalt ltr.	Art.-Nr.	Gewicht kg	Preis Euro
1 Transportfass	400	10400	35	420,00
	600	10600	43	445,00
2 Lagerfass	500	11800	33	460,00
	1.000	11036	64	630,00
	1.500	11520	84	710,00
3 Maischefass	600	10610	50	480,00
	1.000	11034	80	660,00



Das passende Zubehör
finden Sie ab Seite 39



2

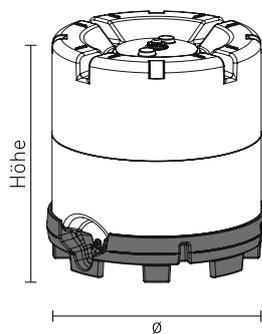


3

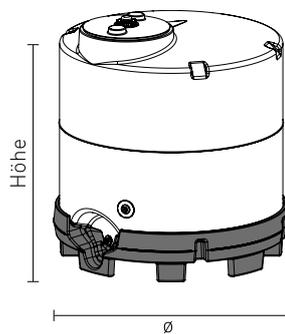


ABMESSUNGEN TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

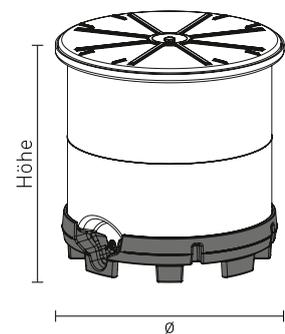
Transportfass



Lagerfass



Maischefass



Produkte

Inhalt
ltr.

Gewicht
kg

Höhe
cm

Ø
cm

1 Transportfass

400

35

85

106

2 Lagerfass

500

43

113

106

3 Maischefass

1.000

33

141

88

1.500

64

138

126

600

84

186

126

1.000

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



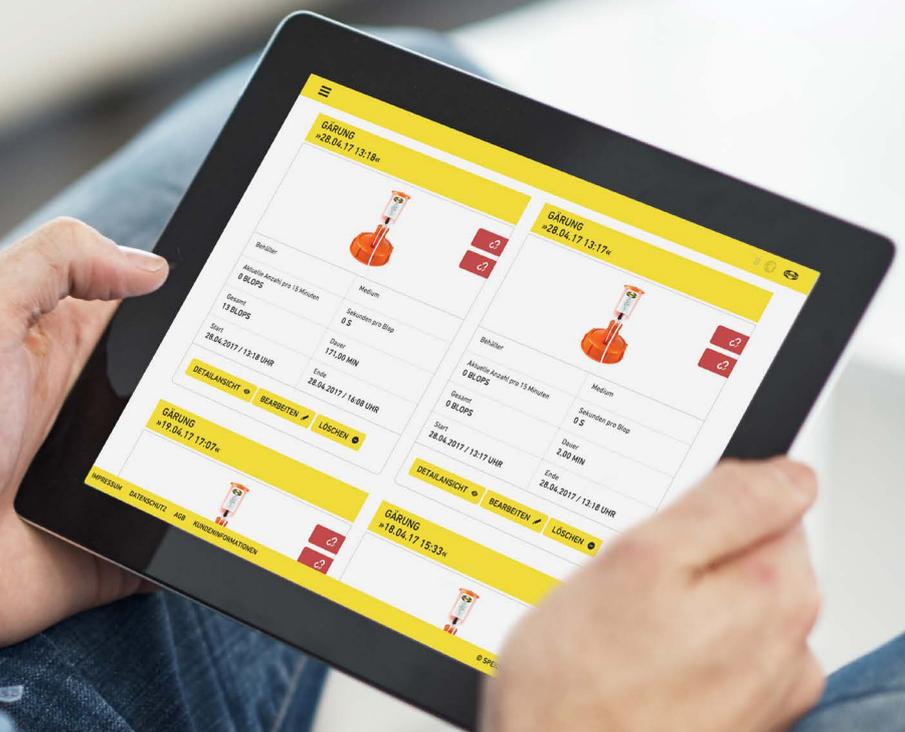
Mit dem GÄRSPUNDmobil können Sie den Gärvorgang aus der Distanz überwachen. Er misst die Gärtätigkeit über die Anzahl der Blops Ihres Gärspunds sowie die Temperatur und sendet diese Daten per WLAN an Ihr Kundenportal auf myspeidel.com.

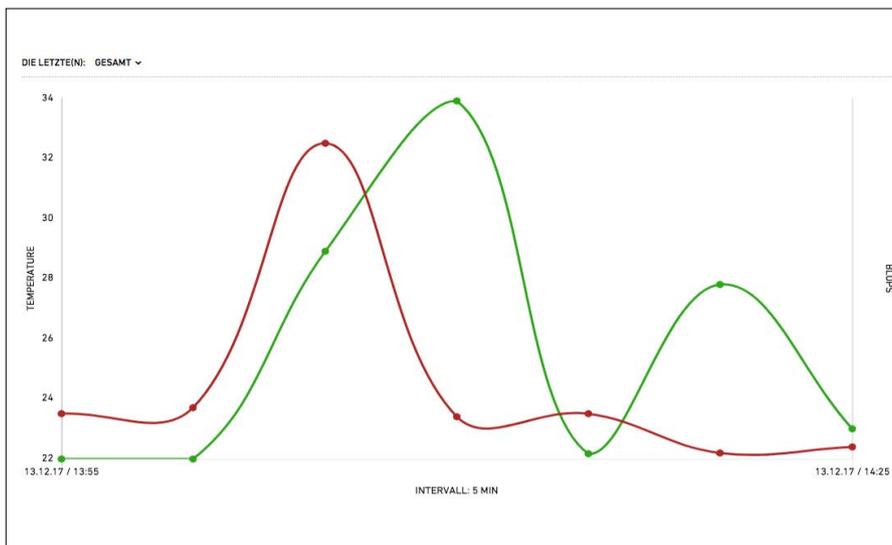
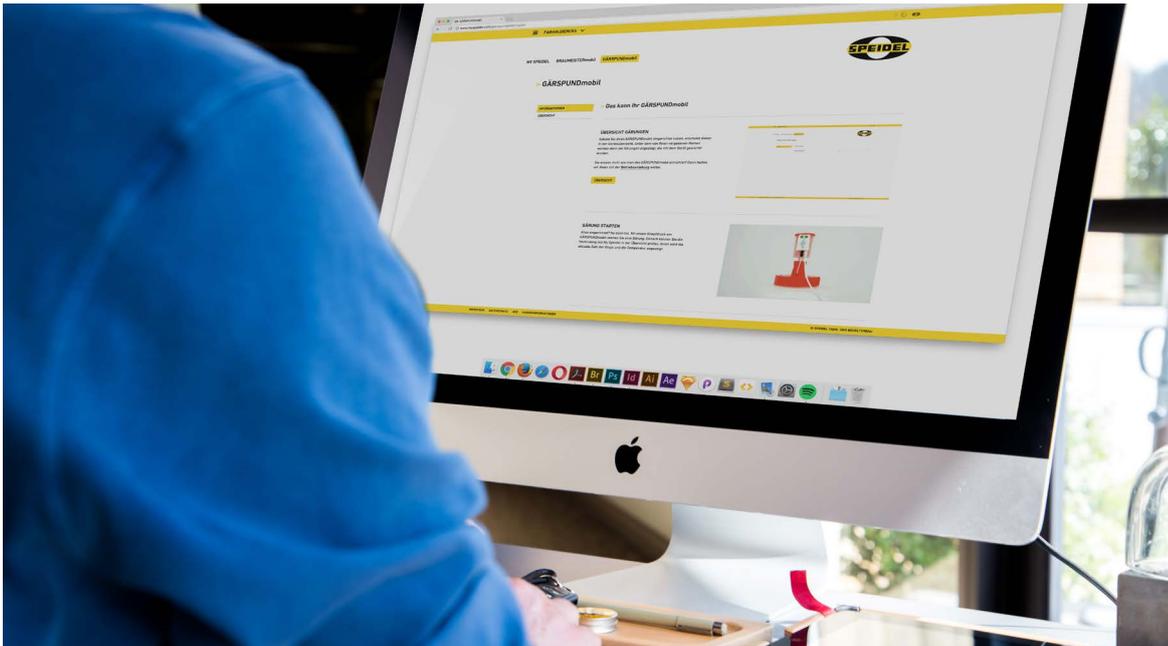
Rechts sehen Sie eine beispielhafte Gär- und Temperaturkurve. Der voraussichtliche Abfüllungszeitpunkt lässt sich auf diese Weise besser voraussagen und planen. Durch die Daten können Sie die Zusammenhänge zwischen Gär- und Temperaturverlauf und dem Geschmack Ihres Mosts herausfinden und diese Verläufe 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	179,00





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 Gärspund (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 lebensmittel-echtem PE entwickelt.

MODELLE GÄREI FERMENTEGG

Inhalt ltr,	Art.-Nr.	Höhe cm	Breite cm	Gewicht kg	Preis Euro
60	21090	79	48	8	280,00
250	21070	120	76	21	415,00
600	21080	157	103	42	680,00



VORTEILE SPEIDEL-GÄREI FERMENTEGG

- Geeignet für die Vergärung von Wein, Bier und Most
- Aus lebensmittelechtem PE
- Wein, Most und Bier kann sich während der Gärphase und der Lagerung fließend bewegen
- Spontanere Vergärung, vielschichtigere und filigranere Weine und Biere
- Die Sauerstoffpermeabilität 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.
- Bei 60 Liter: Auslauf 2 x G ¾" Innengewinde
- Ab 250 Liter: Auslauf 2 x G 1" Innengewinde

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 ltr.	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	780,00



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 G $\frac{3}{4}$ " Innengewinde
- Totalauslauf G $\frac{3}{4}$ " Innengewinde
- Doppelmantel 2 x G 1" Außengewinde
- NW 10 Stutzen mit Blindkappe für Temperaturfühlerhülse
- Mit Kühlmantel
- Deckel mit Bohrung für Gärspund

Das passende Zubehör finden Sie ab Seite 41



Davon schwärmen alle

Die Hydropresse kann nicht nur für Saft verwendet werden, sondern auch für das Pressen von Bienenwaben. Als perfekte Ergänzung dazu gibt es demnächst auch spezielle Honigfässer von Speidel.



Zubehör Schneiden und Pressen

ZUBEHÖR KERNOBSTSCHNEIDEMÜHLE

Produkte

Edelstahlwanne

- ø 55 cm, Höhe 27 cm
- Mit Tragegriffen zum Unterstellen



Art.-Nr.

Preis Euro

47062

170,00

ACCESSORIES HYDROPRESS

Produkte

Edelstahlwanne

- ø 55 cm, Höhe 27 cm
- Mit Tragegriffen zum Unterstellen



Art.-Nr.

Preis Euro

47062

170,00

Feinfiltersack für Hefe und Entschleimungstrub

- Unter Zugabe von Presshilfsmitteln

- 1 Für Hydropresse 40 ltr.
- 2 Für Hydropresse 90 ltr.
- 3 Für Hydropresse 180 ltr.



22693

62,00

22691

78,00

22619

126,00

ERSATZTEILE HYDROPRESSE

Produkte

Spritzschutzhaube

- 1 20 ltr.
- 2 40 ltr.
- 3 90 ltr.
- 4 180 ltr.



Art.-Nr.

Preis Euro

63238

30,00

63274

35,00

63278

45,00

69210

66,00

Membrane

- 1 20 ltr.
- 2 40 ltr.
- 3 90 ltr.
- 4 180 ltr.



63226

93,00

63272

99,00

63285

107,00

63831

179,00

Einlegesack

- 1 20 ltr.
- 2 40 ltr.
- 3 90 ltr.
- 4 180 ltr.



63230

26,00

63273

31,00

63286

40,50

63840

57,00

Reparaturlack

22692

29,00

Zubehör Lagern und Vergären

ZUBEHÖR MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Gärspund und Stopfen			
· Schlagfest		21010	5,00
Literskalen für Mostfässer			
1 Für Gärfass 30 ltr.		66725	5,00
2 Für Gärfass 60 ltr.		66726	5,00
Kunststoff-Auslaufhahn			
1 Mit Überwurfmutter, NW 10		21043	4,50
2 Mit Überwurfmutter, NW 15		20009	5,00
Verschlusskappe			
		21015	2,00
Auslaufhahn			
· Edelstahl, G 1/2" mit Überwurfmutter		21050	23,00
Adapter 1"			
· Passend für alle Speidel-Mostfässer (rund und oval)			
· G 1"-Außengewinde			
· Einfache Montage		66953-01	19,00
Thermometer-Strip			
· Passend für alle Speidel-Mostfässer			
· Abmessung 13 x 2 cm			
· Celsius und Fahrenheit			
· 4 °C–24 °C		66715	3,50

ERSATZTEILE MOSTFASS RUND / OVAL

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Schraubdeckel			
1 Für Mostfass rund 12 ltr.		21048	6,50
2 Für Mostfass rund 20 ltr., 30 ltr.		21017	7,50
Deckel komplett			
· Für Mostfass rund 60 ltr., 120 ltr.		21021	32,00
Spannband im Deckel			
· Für Mostfass rund 60 ltr., 120 ltr.		21019	9,00
Deckel			
· Für Mostfass oval		21022	12,50
Griff			
		62969	3,50
Dichtung			
1 Für Mostfass rund 12 ltr.		21049	2,50
2 Für Mostfass rund 20 ltr., 30 ltr.		21031	2,50
3 Für Mostfass rund 60 ltr., 120 ltr.		21025	6,00
Dichtung			
· Für Mostfass oval		21027-01	2,80
Dichtung zu Auslaufhahn NW 10 / 15			
		21046	1,50
Dichtung zu Verschlusskappe			
		64845	1,50

ZUBEHÖR SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Flächen-Tauchsieder mit Thermometer · Für Heißsterilisation der Säfte · 3.200 W, 230 V mit Steckerkabel		47059	85,00
Vaselineöl 1 ltr. · Verpackungseinheit = 25 ltr.		47054	8,00
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter · G 3/4" AG, Wst. 1.4301 · Alternative zu Kunststoffhahn		65276	30,00

ERSATZTEILE SAFTFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
PE-Auslaufhahn G 3/4" AG		21013	4,20

ZUBEHÖR DRUCKFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Reinigungsbürste · Aufsatz für Bohrmaschine		47009	26,50
Gasset-Einschraubückschlagventil · Schlauch, Anschluss für G 1/4"		47015	39,00
CO₂-Druckminderer · Arbeitsdruck bis 10 bar		47057	95,00
CO₂-Gasflasche · Gefüllt mit 2 kg Kohlensäure (für 50 ltr.)		47058	95,00

ERSATZTEILE GÄR- UND LAGERFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Entlüftungsstutzen orange für Spannringdeckel		63865	6,00
Dichtungen · Für Spannringdeckel UF Ø 280 mm · Für Spannringdeckel UF Ø 350 mm · Für Spannringdeckel UF Ø 440 mm		91859 76685 76686	15,00 17,00 19,00

ZUBEHÖR GÄR- UND LAGERFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Rollsockel für Gärfässer VA und PE 12–120 Liter · Für ø 350–440 mm · Erhöhung 57,6 cm · Gewicht: 8,2 kg		77497	189,00
Edelstahl-Ablasshahn mit Kontermutter · G ¾" AG, Wst. 1.4301		65276	30,00
Gärspund und Stopfen · Schlagfest		21010	5,00
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			
· Für Gär- und Lagerfass 15 ltr.		94137	25,00
· Für Gär- und Lagerfass 30 ltr.		94130	32,00
· Für Gär- und Lagerfass 60 ltr.		94131	42,00

NEU

ZUBEHÖR TRANSPORT-, LAGER- UND MAISCHEFASS

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Edelstahl-Kugelhahn · G 1¼", VA 1.4301, 1 x IG / 1 x AG, AG tankseitig		66552	79,00
Gärspund und Stopfen · Schlagfest		21010	5,00
Edelstahl-Gewindestutzen (DIN) · NW 40–G 1¼" AG, Wst. 1.4301 · Dichtungsring Perbunan		66551	60,00
		63204	0,70
Edelstahl-Gewindestutzen (WKN) · WKNAG–G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66549	65,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Mainzer) · MZ32 AG–G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66550	47,00
Edelstahl-Gewindestutzen (Pfälzer) · Pfälzer 38 AG–G 1¼" AG, Wst. 1.4301		66567	48,00
Thermometer-Set · Thermometer und Dichthülse für nachträgliche Montage an PE-Fässern		11820	32,00
Wärmetauscherplatte 1 Für Lagerfass 1.000 ltr. 2 Für Lagerfass 1.500 ltr.		68641	230,00
		68643	300,00

Allgemeines Zubehör

ZUBEHÖR HEFEN

Produkte

Kaltgärhefe

- Für 50 ltr. Saft / kg Maische
- Gärtemperatur ab 5 °C

Steinberghefe

- Für 50 ltr. Saft / kg Maische
- Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C

Portweinhefe

- Für 50 ltr. Saft / kg Maische
- Gärtemperatur ab 10 bis 25 °C



Art.-Nr.

Preis

Euro

77280-01

4,00

77280-04

4,00

77280-05

4,00



Zubehör für Fortgeschrittene

ZUBEHÖR GÄREI FERMENTEGG

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Kugelhahn G ¾" AG-AG für Gärei 60l / Gärtank FD		75104	52,00
Kugelhahn G 1" AG-AG für Gärei 250l / 600l		69315	62,00
Gärspund mit Stopfen		21010	5,00
Rollsockel für Gärfässer VA und PE 12-120 Liter · Für ø 350-440 mm · Erhöhung 57,6 cm · Gewicht: 8,2 kg		77497	189,00

ZUBEHÖR EDELSTAHL-GÄRTANK (DRUCKLOS)

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
Einschraubhülse zu Thermometer, L = 125 mm		64071	29,00
Bimetall-Zeigerthermometer, L = 125 mm		63887	32,00
Kugelhahn G ¾" AG-AG		75104	52,00
Gärspund mit Stopfen		21010	5,00

ZUBEHÖR OBSTERTE

Produkte		Art.-Nr.	Preis Euro
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)		10002	380,00
Abdeckhaube aus lebensmittelechter Plane		10006	86,00

Kombucha in großen Mengen

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



Behälter aus Leidenschaft

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



Kennen Sie alle
SPEIDEL-Produkte?



www.speidel-edelstahlbehaelter.de



www.speidels-braumeister.de



www.speidel-regenwasser.de



www.speidels-hausmosterei.de

**MADE IN
GERMANY**

Preise und technische Ausführung der Produkte sind freibleibend.