



Materie Prime e Attrezzature per Birrifici e Hobbisti

P.A.B. S.r.l.

Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Indice

- Dati p.1
- Istruzioni d'uso p.2

Select language:



CAVO RISCALDANTE

FERRARI
group



1. Dati

Materiale: acciaio inossidabile ricoperto di gomma siliconata

Larghezza della fascia 2 cm x lunghezza 90 cm

Potenza: 25W

Voltaggio: 220V/50Hz

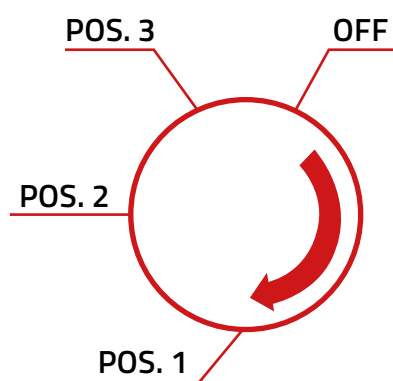
Lunghezza cavo corrente: 190 cm

Regolatore di temperatura

Il prodotto assicura il mantenimento della temperatura ottimale durante la fermentazione.

Si adatta perfettamente a contenitori fino a capacità massima di 33Lt., fornendo calore al mosto in modo corretto ed economico.

Per mantenere la temperatura ideale di fermentazione (21°-24° C) occorre posizionare la fascia riscaldante a circa 4 cm dal fondo del contenitore. Regolare quindi il termoregolatore come da indicazioni seguenti:



Temperatura ambiente circostante	Posizione del termoregolatore
5° - 16° C	Pos. 3 - circa 60° C
16° - 20° C	Pos. 2 - circa 50° C
21° - 24° C	Pos. 1 - circa 40° C
Oltre 24° C	Mettere su posizione OFF

2. Istruzioni d'uso

- ⇒ Posizionare la fascia sul contenitore prima di inserire la spina.
- ⇒ Riempire il contenitore con il mosto, piazzare la fascia all'altezza desiderata e farla adattare al profilo del contenitore facendo scivolare il cavo principale attraverso il buco al capo opposto della fascia stessa. Non stringere o forzare in altro modo.
- ⇒ Inserire la spina nella presa di corrente, e ruotare il regolatore in senso orario fino alla posizione desiderata. Lasciare la fascia in funzione fino al completarsi della fermentazione (che avverrà in tempi più brevi grazie al mantenimento costante della temperatura ideale).
- ⇒ Evitare contatti diretti con altre superfici e/o con correnti d'aria fredda (nel caso di pavimenti particolarmente freddi, interporre un pannello di polistirolo o altri materiali fra lo stesso e il contenitore).
- ⇒ Posizionare il regolatore su OFF e quindi disinserire la spina prima di estrarre la fascia dal contenitore.



AVVISO IMPORTANTE: non immergere la fascia all'interno del contenitore.



ATTENZIONE: la fascia riscaldante raggiunge una temperatura di 60° C - NON toccare la fascia appena si stacca dalla spina ma attendere che si raffreddi.



**Materie Prime e Attrezzature
per Birrifici e Hobbisti**

P.A.B. S.r.l.
Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 Pasian di Prato (UD) Italy

☎ +39.0432 644279
✉ info@mr-malt.it
🌐 www.mr-malt.it

Index

- 🔍 Data p. 1
- 🔍 Instructions of use p.2

Select language:



HEATING CABLE

FERRARI
group



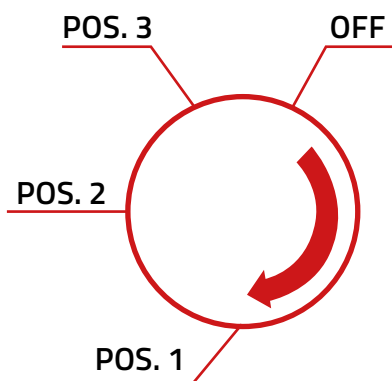
1. Data

Material: stainless steel covered with silicone rubber
Belt width 2 cm x length of belt 90 cm
Power: 25W
Voltage: 220V/50Hz
Length of power cord: 190 cm

Temperature control

The product ensures that the optimum temperature is maintained during fermentation. It adapts perfectly to containers with a maximum capacity of 33 litres, providing heat to the must correctly and economically.

To maintain the ideal fermentation temperature (21° - 24° C) it is necessary to position the heating band at 4 cm from the bottom of the container. Regular temperature control according to the indications in the following table:



Surrounding room temperature	Temperature control position
5° - 16° C	Pos. 3 - about 60° C
16° - 20° C	Pos. 2 - about 50° C
21° - 24° C	Pos. 1 - about 40° C
Over 24° C	Pos. OFF

2. Instructions of use

- ⇒ Place the band on the container before inserting the plug.
- ⇒ Fill the container with the must, place the band at the desired height and adapt it to the profile of the container by sliding the main cable through the hole to the opposite end of the same band. Do not tighten or force.
- ⇒ Insert the plug into the socket, turn the temperature control to the desired position. Leave the band running until the fermentation is complete (which will take place more quickly thanks to the constant maintenance of the ideal temperature).
- ⇒ Avoid direct contact with other surfaces and/or cold drafts (in the case of particularly cold floors, place a polystyrene panel or other materials between the same and the container).
- ⇒ Put temperature control on OFF position and disconnect the plug before removing the band from the container.



WARNING: do not immerse the band inside the container.



WARNING: the heating band reaches a temperature of 60° C - DO NOT touch the band as soon as it comes off the plug but wait for it to cool down.



**Materie Prime e Attrezzature
per Birrifici e Hobbisti**

P.A.B. S.r.l.
Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Inhaltsverzeichnis

- **Daten** p.1
- **Gebrauchsanweisung** p.2

Select language:    

CAVO RISCALDANTE

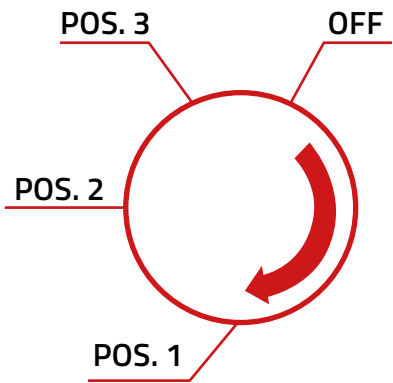


1. Daten

Material: Edelstahl mit Silikonkautschuk beschichtet
Gürtelbreite: 2 cm x Länge 90 cm
Leistung: 25W
Spannung: 220V/50Hz
Länge des Netzkabels: 190 cm

Temperaturregler

Das Produkt sorgt dafür, dass die optimale Temperatur während der Gärung aufrechterhalten wird. Es passt sich perfekt an Behälter mit einem maximalen Fassungsvermögen von 33 Litern an und sorgt korrekt und wirtschaftlich für Wärme im Most.
Um die ideale Gärtemperatur (21°-24° C) zu halten, sollte der Heizgürtel korrekt positioniert werden (durch Verschieben von unten nach oben im Behälter wird die Temperatur des Mostes schrittweise gesenkt) gemäß dem folgenden Diagramm:



Umgebungstemperatur	Höhe des Bandes vom Boden des Behälters
5° - 16° C	Pos. 3 - circa 60° C
16° - 20° C	Pos. 2 - circa 50° C
21° - 24° C	Pos. 1 - circa 40° C
Über 24° C	Stecker ziehen

2. Gebrauchsanweisung

- ⇒ Platzieren Sie das Band auf dem Behälter, bevor Sie den Stecker einstecken.
- ⇒ Füllen Sie den Behälter mit dem Most, platzieren Sie das Band in der gewünschten Höhe und passen Sie es an das Profil des Behälters an, indem Sie das Hauptkabel durch das Loch am gegenüberliegenden Ende des Bandes schieben. Nicht festziehen oder erzwingen.
- ⇒ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und lassen Sie das Band in Betrieb, bis die Gärung abgeschlossen ist (was dank der konstanten Aufrechterhaltung der idealen Temperatur schneller erfolgt).
- ⇒ Vermeiden Sie direkten Kontakt mit anderen Oberflächen und/oder kalten Luftzügen (bei besonders kalten Böden platzieren Sie eine Polystyrolplatte oder andere Materialien zwischen ihm und dem Behälter).
- ⇒ Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie das Band vom Behälter entfernen.



WICHTIGER HINWEIS: das Band nicht in den Behälter eintauchen.



WARNUNG: das Heizband erreicht eine Temperatur von 60° C - BERÜHREN SIE das Band nicht sofort nach dem Ausstecken, sondern warten Sie, bis es abgekühlt ist.



**Materie Prime e Attrezzature
per Birrifici e Hobbisti**

P.A.B. S.r.l.

Via V. Menazzi Moretti, 4 int. 4
33037 Pasian di Prato (UD) Italy

+39.0432 644279
info@mr-malt.it
www.mr-malt.it

Index

- **Données** p.1
- **Mode d'emploi** p.2

Select language:



CÂBLE CHAUFFANT

FERRARI
group



1. Données

Matériau** : acier inoxydable recouvert de caoutchouc silicone

Largeur de la ceinture** : 2 cm x longueur 90 cm

Puissance** : 25W

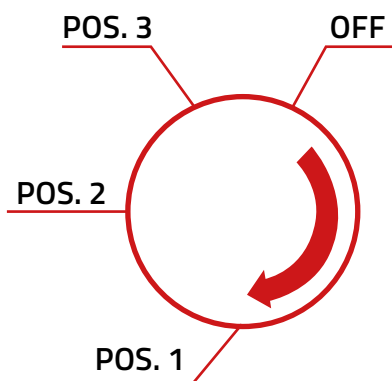
Tension** : 220V/50Hz

Longueur du cordon d'alimentation** : 190 cm

Régulateur de température

Le produit garantit le maintien de la température optimale pendant la fermentation. Il s'adapte parfaitement aux récipients d'une capacité maximale de 33 litres, fournissant de la chaleur au moût de manière correcte et économique.

Pour maintenir la température idéale de fermentation (21°-24° C), la ceinture chauffante doit être correctement positionnée (en la déplaçant de bas en haut du récipient, la température du moût diminuera progressivement) selon le schéma suivant :



Température ambiante environnante	Hauteur de la bande par rapport au fond du récipient
5°-16° C	Pos. 3 - about 60° C
16°-20° C	Pos. 2 - about 50° C
21°-24° C	Pos. 1 - about 40° C
Plus de 24° C	Pos. OFF

2. Mode d'emploi

- ⇒ Placez la bande sur le récipient avant d'insérer la fiche.
- ⇒ Remplissez le récipient avec le moût, placez la bande à la hauteur désirée et adaptez-la au profil du récipient en faisant glisser le câble principal à travers le trou à l'extrémité opposée de la bande elle-même. Ne pas serrer ou forcer de quelque manière que ce soit.
- ⇒ Insérez la fiche dans la prise et laissez la bande en fonctionnement jusqu'à ce que la fermentation soit terminée (ce qui se fera plus rapidement grâce au maintien constant de la température idéale).
- ⇒ Évitez le contact direct avec d'autres surfaces et/ou courants d'air froids (dans le cas de sols particulièrement froids, placez un panneau de polystyrène ou d'autres matériaux entre celui-ci et le récipient).
- ⇒ Débranchez la fiche avant de retirer la bande du récipient.



AVIS IMPORTANT: NE PAS IMMERGER LA BANDE À L'INTÉRIEUR DU RÉCIPIENT.



AVERTISSEMENT: la bande chauffante atteint une température de 60° C - NE TOUCHEZ PAS la bande immédiatement après l'avoir débranchée mais attendez qu'elle refroidisse.