

Der MattMill Rührwerksimpeller ist eine Komponente des modular aufgebauten MattMill Impellerrührwerks.



Er dient zum Durchmischen und stetigem Bewegen der Maische im hobbymäßigen Brauprozess.

Geeignete Behältergröße: bis ca. 45cm Durchmesser.

Maischeverhältnis bis ca. 3:1 Malzschrot/Wasser.

Empfohlene Drehzahl ca. 40-80/min.

Durch die spezielle Formgebung wird über dem Behälterboden eine radial nach außen wirkende Strömung erreicht. Somit entsteht ein kontinuierlicher Volumenstrom vom unteren Zentrum nach außen, an der Behälterwand nach oben und mittig wieder zum Impeller nach unten zurück. Scherkräfte werden weitestgehend reduziert, Ablagerungen weitestgehend vermieden.

Die Abbildung zeigt die Anordnung für einen von oben gesehenen üblichen linksdrehenden Antrieb.

Die Wirkrichtung und damit der Volumenstrom kann durch Umdrehen des Impellers umgekehrt werden.

Bei dicken Maischen und/ oder großen Behältern wird der optionale Rührwerkpropeller empfohlen.

#### Lieferumfang:

WIG-geschweißter Impeller. Außendurchmesser ca. 220mm, Flügelhöhe 50mm, zentrische Bohrung 10,5mm.

Vor dem ersten Gebrauch spülen um evtl. vorhandene Fertigungsrückstände zu beseitigen. Die Reinigung kann in der Spülmaschine erfolgen. Resistent gegen gebräuchliche Reinigungs- und Desinfektionsmittel, kochfest und aus korrosionsbeständigem Edelstahl.

Nach Gebrauch mit üblichen Haushaltsmitteln reinigen. Alle Komponenten sind in Deutschland hergestellt.

Montage: fest auf die Rührwerkswelle (optional) aufschrauben. Reihenfolge der Verschraubung beachten!

