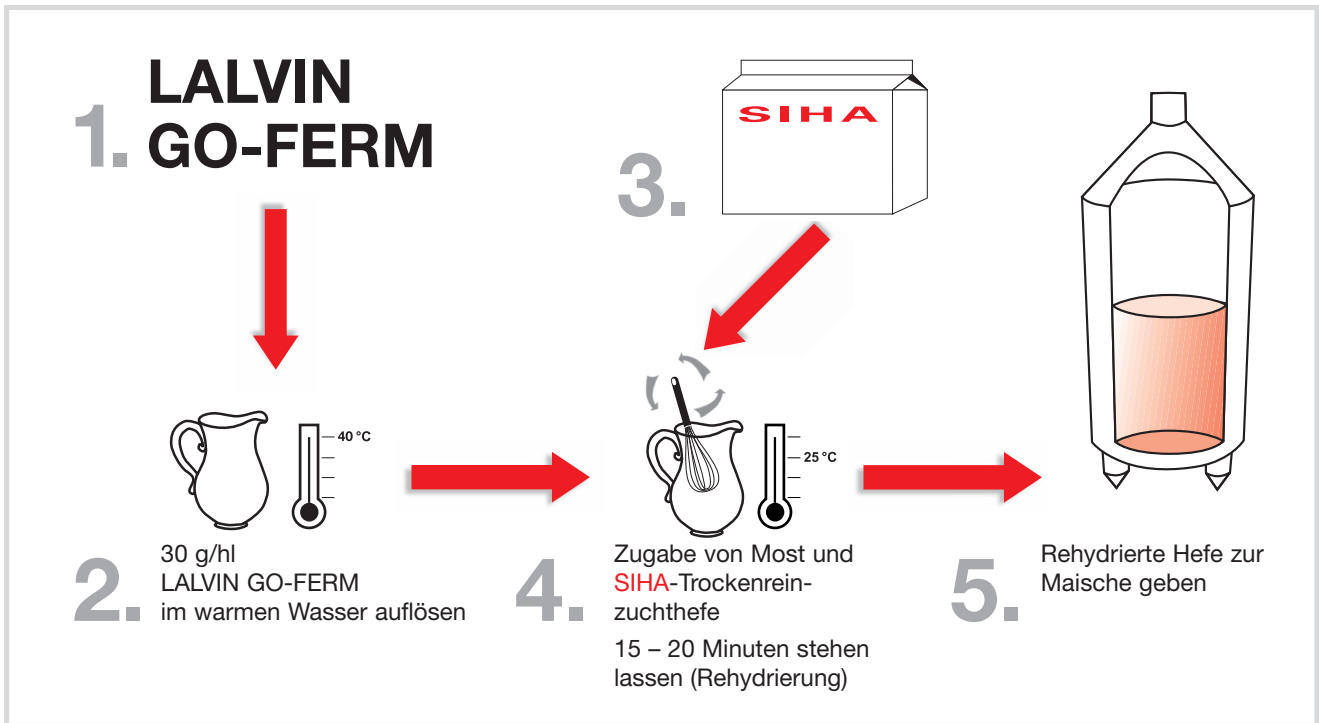


Spirituosen-Guide



Optimale Rehydrierung der Hefe



Edelbrandfiltration mit BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten

Allgemeine Vorteile der SELECT A-Tiefenfilterschichten:

- Selektive Abtrennung langkettiger Fettsäureester
- Abtrennung von Trübungsbildnern auch bei höheren Temperaturen (5 – 8 °C)
- Vermeidung von Nachtrübungen durch niedrige Ionengehalte
- Farb- und aromaschonende Filtration

Empfehlung zum Einsatz von BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten

SELECT A 80	Grobe Partikelabtrennung, Vorfiltration
SELECT A 40	Klärfiltration zur Abtrennung mittlerer Trübungen hohe Trubaufnahmekapazität
SELECT A 20	Filtration zur Abtrennung feinsten Partikel, höchster Klärgrad für trübungsfreie Füllung


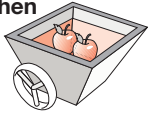
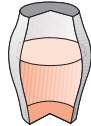
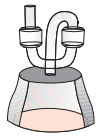


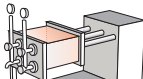
Anwendung	BECO-Tiefenfilterschicht	Filtrationstemperatur	Leistung [l/m ² h]
Williams Christbirne	SELECT A 20	4 – 6 °C	200 – 250
Apfel, Birne	SELECT A 40	3 – 6 °C	250 – 300
	SELECT A 20		
Quitte	SELECT A 40	3 – 6 °C	200 – 250
	SELECT A 20		
Steinobst, z. B. Kirsche	SELECT A 40	5 – 8 °C	300 – 350
	SELECT A 20		
Vogelbeeren	SELECT A 40	3 – 6 °C	200 – 250
	SELECT A 20		
Schlehen	SELECT A 40	3 – 6 °C	300 – 350
	SELECT A 20		
Holunderbeeren	SELECT A 40	2 – 6 °C	150 – 200
	SELECT A 20		
Tresterbrand, Grappa	SELECT A 40	0 – 3 °C	150 – 200
	SELECT A 20		

Zu allen in diesem Prospekt genannten Produkten stehen Ihnen unsere detaillierten Technischen Informationen unter www.begerow.com zur Verfügung.

Edelbrand aus Kernobst und Steinobst



Obstbrände liegen voll im Trend. Der Verbraucher wird immer anspruchsvoller und genießt die Vielfalt der edlen Brände, die aus Kern- und Steinobst zu erzielen sind.

	Kernobst	Steinobst
Rohware 	<ul style="list-style-type: none"> - Vollreife, gesunde und saubere Früchte verarbeiten - Evtl. kurze Lagerung der Rohware zum Ausreifen der Früchte - Schnell verarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Vollreife, gesunde und saubere Früchte schnell verarbeiten
Einmaischen 	<ul style="list-style-type: none"> - Auslesen von Blättern und fauligen Früchten - Früchte waschen - Stiele entfernen - Früchte mahlen und musen 	<ul style="list-style-type: none"> - Früchte waschen - Stiele entfernen, Früchte nur quetschen - Schonend pumpen - Anteil der zerstörten Steine sollte unter 5 % liegen
Maischebehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> - In sauberen Gärbehältern mit Deckel und Gärspund einlagern - Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3,2 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl - Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat 5 – 10 g/hl für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung oder SIHA MethaBloc 3 – 5 ml/hl zur Vermeidung von Methanolbildung und Amylase AG 300L 3 – 5 ml/hl 	<ul style="list-style-type: none"> - In sauberen Gärbehältern mit Deckel und Gärspund einlagern - Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 200 g/hl - Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat 3 – 5 g/hl für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung oder SIHA MethaBloc 3 – 5 ml/hl zur Vermeidung von Methanolbildung
Vergärung 	<ul style="list-style-type: none"> - Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 10 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME oder SIHA DestaCold 10 – 20 g/hl - Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA GärSalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 15 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME 15 – 20 g/hl - Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA GärSalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2.
Maischelagerung 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach Gärende die Maische vor Luftzutritt schützen und frühzeitig abbrennen. - Zur Freisetzung gebundener Aromastoffe (Terpene) in die abklingende Gärung Panzym Arome G 1 – 2 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> - Kühl, unter Säureschutz und luftdicht - Lagerdauer < 3 Monate
Brennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach abgeschlossener Gärung SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl dosieren, um das Aufschäumen in der Brennblase zu verhindern. - Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 - Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach abgeschlossener Gärung brennen, mit der erforderlichen Menge Kupfer-1-Chlorid oder mit geeignetem Katalysator - SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl - Max. 10 % der Steine mitbrennen - Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 - Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 5 – 8 °C ein paar Tage lagern. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern.


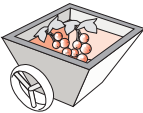
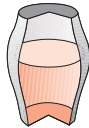
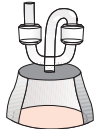


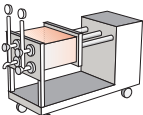
Bitte entnehmen Sie unsere Anwenderhinweise zur Edelbranntweinfiltration mit BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten der Tabelle auf Seite 3.

* In Deutschland in Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten

Edelbrand aus Beerenobst



Bei Edelbränden aus Beerenobst muss man ein besonderes Augenmerk auf die Qualität der Beeren legen und eine Maischelagerung vermeiden.

	Vogelbeeren, Schlehen	Holunderbeeren, Himbeeren
Rohware 	<ul style="list-style-type: none"> – Erntezeit nach dem ersten Frost 	<ul style="list-style-type: none"> – Vollreife, gesunde und saubere Früchte schnell verarbeiten
Einmaischen 	<ul style="list-style-type: none"> – Frei von Blättern und faulen Früchten – Stiele entfernen (entrappen) – Früchte nur quetschen – Schonend pumpen – Steine und Kerne nicht beschädigen! 	<ul style="list-style-type: none"> – Frei von Blättern und faulen Früchten – Stiele entfernen (entrappen) – Früchte nur quetschen – Schonend pumpen – Kerne nicht beschädigen!
Maischebehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> – In sauberen Gärbehältern mit Deckel und Gärspund einlagern – Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3,2 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl – Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat 5 – 15 g/hl für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung oder SIHA MethaBloc 3 – 5 ml/hl zur Vermeidung von Methanolbildung und Amylase AG 300L 3 – 5 ml/hl 	<ul style="list-style-type: none"> – In sauberen Gärbehältern mit Deckel und Gärspund einlagern – Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl – Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat 3 – 5 g/hl für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung oder SIHA MethaBloc 3 – 5 ml/hl zur Vermeidung von Methanolbildung
Vergärung 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 10 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME 20 – 30 g/hl – Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärsalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2. 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 15 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME 15 – 20 g/hl – Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärsalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2.
Maischelagerung 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach Gärende die Maische vor Luftzutritt schützen und frühzeitig abbrennen. – Zur Freisetzung gebundener Aromastoffe (Terpene) in die abklingende Gärung Panzym Arome G 1 – 2 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach Gärende die Maische vor Luftzutritt schützen und frühzeitig abbrennen. – Zur Freisetzung gebundener Aromastoffe (Terpene) in die abklingende Gärung Panzym Arome G 1 – 2 g/hl
Brennen 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach abgeschlossener Gärung brennen, mit der erforderlichen Menge Kupfer-1-Chlorid oder mit geeignetem Katalysator – SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl einsetzen – Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 – Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6 	<ul style="list-style-type: none"> – Bei abklingender Gärung brennen – SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl einsetzen – Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 – Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern.


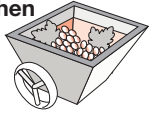
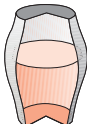
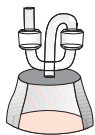


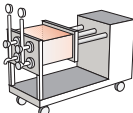
Bitte entnehmen Sie unsere Anwenderhinweise zur Edelbranntweinfiltration mit BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten der Tabelle auf Seite 3.

* In Deutschland in Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten

Edelbrand aus Trauben und Trester



Sie stehen in der Gunst des Endverbrauchers immer stärker im Mittelpunkt. Die Qualität dieser Brände sollte nicht dem Zufall überlassen, sondern durch gezielte Maßnahmen gesteuert werden.


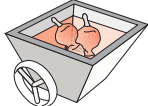
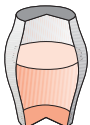
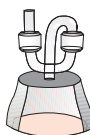


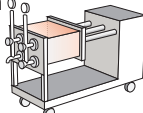
	Traubenbrand	Tresterbrand
Rohware 	<ul style="list-style-type: none"> - Trauben (mindestens 60 °Oe) - Vollreif, nicht faul - Schnell verarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Nur Trester aus gesunden und reifen Trauben mit hohem Öchslegewicht und sortentypischem Aroma verarbeiten
Einmaischen 	<ul style="list-style-type: none"> - Stiele entfernen (entrappen) - Quetschen 	<ul style="list-style-type: none"> - Tresterlagerung unbedingt vermeiden! - Die Ansäuerung sowie die Zugabe von Enzymen und Hefen erfolgt am besten beim Verdichten im Gärbehälter.
Maischebehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> - Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl - Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat 3 – 5 g/hl für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung oder SIHA MethaBloc 3 – 5 ml/hl zur Vermeidung von Methanolbildung 	<ul style="list-style-type: none"> - Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl
Vergärung 	<ul style="list-style-type: none"> - Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennerihefe) 15 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME 15 – 20 g/hl - Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärnsalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gärung bei 16 – 20 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennerihefe) 15 – 20 g/hl oder Kaltgärung bei 12 – 16 °C mit SIHA DESTAROME 15 – 20 g/hl - Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärnsalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 100 – 200 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2.
Maischelagerung 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach Gärende die Maische vor Luftzutritt schützen und frühzeitig abbrennen. - Zur Freisetzung gebundener Aromastoffe (Terpene) in die abklingende Gärung Panzym Arome G 1 – 2 g/hl 	<ul style="list-style-type: none"> - Den Trester in das Gärgefäß überführen und sauerstofffrei einstampfen. Gärgefäß so verschließen, dass kein Luftsauerstoff in die Maische eindringen kann. - Nach Gärende die Maische vor Luftzutritt schützen und frühzeitig abbrennen.
Brennen 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Destillat sollte langsam über Verstärkungseinrichtungen gebrannt werden. Eine großzügige Abtrennung des Vor-/Nachlaufs versteht sich von selbst. Um das Aufschäumen in der Brennblase zu verhindern, SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl einsetzen. - Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 - Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6 	<ul style="list-style-type: none"> - Sehr langsames Anheizen. Das Destillat sollte langsam über Verstärkungseinrichtungen gebrannt werden. Eine großzügige Abtrennung des Vor-/Nachlaufs versteht sich von selbst. - Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 - Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach der Einlagerung, evtl. im Holzfass, das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern.

Bitte entnehmen Sie unsere Anwenderhinweise zur Edelbranntweinfiltration mit BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten der Tabelle auf Seite 3.

* In Deutschland in Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten

Edelbrand aus Knollen und Wurzeln

Edelbrände aus Knollen und Wurzeln sind eine willkommene Abwechslung zu Edelbränden aus Früchten. Nutzen Sie die unterschiedlichen Verfahrensschritte, um der jeweiligen Rohware gerecht zu werden.

	Topinambur	Enzian
Rohware 	<ul style="list-style-type: none"> – Knolle nach der Ernte schnell verarbeiten – Erntezeit Herbst bis Frühjahr 	<ul style="list-style-type: none"> – Erntezeit Herbst nach der Blüte – Frische oder getrocknete Wurzeln
Einmaischen 	<ul style="list-style-type: none"> – Mehrfach äußerst gründlich waschen, ggf. Spülmittelzusatz verwenden – Letzte Spülung mit heißem Wasser – Knolle mit Rätzmühle oder Hammerschlagmühle mahlen 	<ul style="list-style-type: none"> – Gründlich waschen – Wurzel mit Rätzmühle mahlen – Getrocknete Wurzeln mit Wasser übergießen und 24 Stunden quellen lassen, danach mahlen
Maischebehandlung 	<ul style="list-style-type: none"> – In sauberen Gärbehältern mit Tauchrand, Deckel und Rührgerät einmaischen – Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3,2 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl – 5 – 20 l warmes Wasser auf 100 kg Rohware – Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung 5 – 10 g/hl in Kombination mit SIHAZYM INUTOP 15 – 25 ml/hl und SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 5 – 10 ml/hl – Auf gute Verteilung achten! 	<ul style="list-style-type: none"> – In sauberen Gärbehältern mit Deckel und Gärspond einlagern – Ansäuern auf pH-Wert 2,8 – 3 mit SIHA Combisäure flüssig 1 – 2 l/hl oder SIHA Combisäure Granulat 100 – 300 g/hl – 80 – 100 l warmes Wasser auf 100 kg Rohware – Auf 100 kg Maische SIHAZYM SupraMash Granulat für maximale Maischeverflüssigung und Aromafreisetzung 5 – 10 g/hl in Kombination mit SIHAZYM INUTOP 15 – 25 ml/hl und SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 5 – 10 ml/hl – Auf gute Verteilung achten!
Vergärung 	<ul style="list-style-type: none"> – Anstelltemperatur 16 – 25 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 20 – 30 g/hl – Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärnsalz* 25 – 30 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 250 – 300 g/hl – Idealer Gärverlauf: Nach 24 Stunden sollte eine Maischetemperatur von 30 °C nicht überschritten werden. Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2. 	<ul style="list-style-type: none"> – Anstelltemperatur 16 – 25 °C mit SIHA Aktivhefe 6 (Brennereihefe) 25 – 30 g/hl – Optimale Nährstoffversorgung durch SIHA Gärnsalz* 30 – 40 g/hl oder SIHAFERM Plus* (Aktivhefe und Hefenahrung) 300 – 400 g/hl Bitte beachten Sie unseren Anwenderhinweis zur optimalen Rehydrierung der Hefe auf Seite 2.
Maischelagerung 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach 4 – 8 Tagen bei 4 – 6 °C abtrennen – Keine Maischelagerung 	<ul style="list-style-type: none"> – Gärzeit 5 – 6 Wochen
Brennen 	<ul style="list-style-type: none"> – Bei abklingender Gärung brennen – SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl einsetzen – Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 – Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6 	<ul style="list-style-type: none"> – Sofort nach abgeschlossener Gärung brennen – SIHA Silikonentschäumer SE Konzentrat 2 – 4 ml/hl einsetzen – Zur Reduktion von Geruchs- und Geschmacksfehlern SIHA Aktivkohle GE/SIHA Aktivkohle FA, Dosagen siehe Technische Information B 5.3.2.1/B 5.3.2 – Zur Harmonisierung SIHA OPTISIL Plus, Dosagen siehe Technische Information B 4.6.6
Filtration 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 2 – 5 °C ein paar Tage lagern. 	<ul style="list-style-type: none"> – Nach der Einlagerung das Destillat auf Trinkstärke einstellen und bei 0 °C ein paar Tage lagern.

Bitte entnehmen Sie unsere Anwenderhinweise zur Edelbranntweinfiltration mit BECO SELECT A-Tiefenfilterschichten der Tabelle auf Seite 3.

* In Deutschland in Abfindungsbrennereien gesetzlich verboten

Wir informieren Sie nach bestem Wissen.

Alle Angaben basieren auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten.

Der Einsatz unserer Produkte außerhalb der in der Technischen Information angegebenen Prüfkriterien bedürfen einer gesonderten Prüfung durch den Kunden. Eine Haftung für eventuelle Schäden, gleich welcher Art, kann in diesen Fällen nicht übernommen werden. Weiterführende Detailinformationen entnehmen Sie bitte den jeweiligen Technischen Informationen, Betriebsanleitungen und Anwenderhinweisen. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus, auch im Hinblick auf etwaige Schutzrechte Dritter.

Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.



E. Begerow GmbH & Co.

An den Nahewiesen 24
55450 Langenlonsheim
Germany
Fon: +49 6704 204-0
Fax: +49 6704 204-121
www.begerow.com
info@begerow.com