

Kothe Destillationstechnik

Desticounter Alkoholmessuhr

Die **Firma Kothe Destillationstechnik** steht seit Ihrer Gründung 1985 stets für Innovation und technischen Fortschritt. Dies bestätigt auch die Vielzahl an Patenten rund um die Brennereitechnik.

Frühzeitig und somit als Vorreiter hat die Firma Kothe mit der Entwicklung eines Nachfolgers für den Siemens Einheitsprobenehmer begonnen.



Bereits im Jahre **2014** wurde ihr hierüber das **Patent** erteilt.

Die **Zertifizierung** durch die **Bundesmonopolverwaltung Offenbach** erfolgte am **20.09.16**

Hiermit ist ein neuer Meilenstein in der Entwicklungsgeschichte der Destillationstechnik gesetzt worden. Die Firma Kothe kann mit Stolz behaupten erneut Pionierarbeit geleistet zu haben, was auch durch die Leistungsdaten des Desticounter bestätigt wird.

Gefertigt wird der **Desticounter** in **besten handwerklicher Qualitätsarbeit** aus **hochwertigem Edelstahl**. Das Schüttvolumen liegt bei **0,5 Liter** was eine **exakte Abtrennung** ermöglicht um **höchsten Qualitätsansprüchen** gerecht zu werden und kann auch mit **0,25 ltr.** oder **1 ltr.** Volumen hergestellt werden.

Der Desticounter ist für **alle Arten und Größen von Brenngeräten** konstruiert worden und leistet **bis** zu beachtlichen **90l Alkohol pro Stunde**. Ein **übersichtlich** funktionales **Display** zeigt **nicht nur** den **Gesamtdurchfluss** und den aktuellen Status an sondern auch die produzierten **Liter ab** der **letzten Zollabnahme**.

Die Messuhr wird **serienmäßig explosionsgeschützt** geliefert und verfügt über alle relevanten Sicherheitseinrichtungen. Sie wird im November auf der Fachmesse **Intervitis** vom 27.11. – 30.11.2016 in Halle 3 Stand A11 und **BrauBeviale** vom 08.11. – 10.11.2016 in Halle 6 Stand Nr. 357 vorgestellt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.