

Der Honigrührer „Rapido“

Eine neue Technologie rührt jeden Honig in wenigen Minuten fein-cremig.

Der Honigrührer „Rapido“ ist ein Rührgerät, das mit hoher Umdrehungsgeschwindigkeit die groben und verzahnten Kristalle des Honigs in feine kugelige Strukturen zerschlägt.

Der so bearbeitete Honig bleibt über die gesamte Lagerzeit im Glas feinstreif.

Vorteile:

- nur einmal Rühren notwendig
- extrem schnelles Arbeiten
- geringer Kraftaufwand
- geringer technischer Aufwand
- preisgünstig
- verschleißfreies Arbeiten
- schnelles Abfüllen ins Glas.

Vorgehensweise:

Der grob aus kristallisierte Honig wird im Wasserbad oder Wärmeschrank auf 36°C durchwärmt (Stockwärme, es darf keine flüssige Phase entstehen!).

Der Honigrührer „Rapido“ wird in eine leistungsstarke Bohrmaschine (ca. 1000 Watt) eingespannt.

Der durchwärmte Honig wird zunächst langsam, dann mit höchster Drehzahl allmählich von oben nach unten durchrührt. Dabei wird der Rührer am Behälterrand entlang oder achterförmig durch den Honig geführt. Die Rührscheibe darf dabei nicht gegen die Behälterwand gerichtet werden, da sonst die Wand zerkratzt werden kann. Den „Rapido“ langsam bis auf den Behälterboden führen. Beide Drehrichtungen sind möglich. Dann bei verminderter Geschwindigkeit den Rührstab zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und nach oben ziehen. Dabei wird der Honig, der am Stab haftet, abgestreift. Den Rührvorgang noch einmal von oben nach unten wiederholen.

Dann den abgestreiften Rührer bei voller Drehzahl in die Abfüllkanne halten. Der Honig vom der Rührscheibe wird dadurch abgeschleudert.

Den gerührten Honig jetzt in die Abfüllkanne einfüllen.

Jetzt etwa 10 Stunden warten, damit sich die Luftbläschen nach oben bewegen können. Es empfiehlt sich, die Abfüllkanne zu isolieren (Verpackungsfolie), damit der Honig bis zum Abfüllen warm bleibt.

Jetzt kann der noch warme Honig, fast so schnell wie flüssiger Honig, in Gläser abgefüllt werden. Gläser kühl stellen. Nach etwa 8 Tagen Lagerung im Glas ist und bleibt der Honig feinstreif.

Ihre Honigkunden sind begeistert.

Euro 88,-

