

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-18-l-munin-convex-browin-p-467.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Destylator modułowy 18 L Munin convex Browin

Cena brutto	715,00 zł
Cena netto	581,30 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	343230
Kod producenta	343230
Kod EAN	5904816008630
Producent	Browin

Opis produktu

Munin - imię jednego z kruków Odyna, najwyższego z bogów Asów. Munin to „Pamięć” dlatego dzieło tego destylatora zapamiętasz na długo.

Destylator modułowy Munin convex to nowa wersja z garnkiem z wypukłą pokrywą, zmienionym miejscem odczytu temperatury z pojemnika i otuliną kolumny.

- **Chłodnica z 2 odstojnikami** - moduł destylacyjny, który oddziela cięższe frakcje, niepożądane w docelowym destylacie, umożliwia natomiast wzbogacenie go w związki lotne i olejki eteryczne.
- **Odpowiedni do nastawów na bazie owoców i zbóż** - destylator Munin świetnie sprawdzi się do otrzymywania napojów smakowych.
- **Kompletny zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator modułowy Munin 18 L otrzymujesz wysokiej jakości zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata.
- **Wypełnienie kolumny zawarte w cenie** - zestaw zawiera miedziane sprężynki pryzmatyczne ich zastosowanie wpływa korzystnie na smak i zapach produktu końcowego.
- **Niewielkie rozmiary** - złożony destylator ma ok. 72 cm wysokości, bez problemu umieścisz go na płycie grzewczej, pod okapem kuchennym.
- **Otulina kolumny niweluje straty ciepła** - umożliwia prowadzenie procesu w niższej temperaturze otoczenia.

Modułowy system destylacyjny został stworzony, aby zaspokoić potrzeby najbardziej wymagających klientów. Dzięki zastosowaniu standaryzowanych połączeń oraz innowacyjnych elementów systemu można na ich bazie skonfigurować różne rodzaje destylatorów. Montaż modułowy pozwala na rozbudowę lub inny układ urządzenia.

Zestaw zawiera:

- **Pojemnik** - wykonany ze stali nierdzewnej.

Cechy konstrukcyjne:

- pojemność 18 L
- 2 uchwyty do przenoszenia
- 5 klamer zatrzaskowych
- w ścianie pojemnika otwór na sondę termometru

-
- sztywna pokrywa kopułowa z otworem do montażu kolumny
 - odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek

Nowy, stożkowy kształt pokrywy pojemnika umożliwia ewentualne wypienienie się nastawu lub zacieru, bez ryzyka zanieczyszczenia kolumny i jej wypełnienia. Kształt kopuły zwiększa ponadto stabilność całej kolumny, nawet przy wysokich destylatorach, co przekłada się również na zwiększenie stabilności całego procesu destylacji. Nowa forma pokrywy inspirowana jest klasycznymi alembikami "łabędzia szyja", co stanowi przyjemny dla oka detal.

Zmiana umiejscowienia otworu termometru w pojemniku daje większą kontrolę nad temperaturą gotowanej substancji wewnątrz garnka - ma to znaczenie nie tylko w procesie destylacji ale także podczas zacierania ziarna, pasteryzacji czy nawet podgrzewania potraw.

- **Łącznik kolumny 250 mm** - moduł destylatora ze stali nierdzewnej.

Łącznik pełnić może funkcję filtra katalitycznego, umożliwiając stosowanie wypełnienia zwiększającego czystość otrzymanego destylatu. Najlepszy efekt osiągnie się, przy użyciu sprężynek pryzmatycznych miedzianych. Miedź ma za zadanie zaadsorbować (pochłonać) lotne związki siarki, które nadają destylatom nieprzyjemny zapach i mają negatywny wpływ na ich smak.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu - 250 mm
- średnica zewnętrzna rury modułu - 48 mm
- zakończony złączami śrubowymi
- możliwość stosowania wypełnienia

- **Głowica - chłodnica z 2 odstożnikami** - moduł destylatora wykonany ze stali nierdzewnej. Montowany na szczycie kolumny destylacyjnej.

Funkcje odstożników:

zabezpieczenie przed przedostawaniem się piany lub przerzutów nastawu ze zbiornika do odbieranego destylatu,

zbieranie cięższych frakcji, niepożądanych w finalnym produkcie.

Odstożniki stanowią również przestrzeń, w której zachodzi ponowna destylacja prosta. Rozwiązanie takie pozwala na uzyskanie czystszy destylatu, przy niższym zużyciu wody w chłodnicy.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej - 280 mm
- średnica zewnętrzna rury - 48 mm
- zakończony złączem śrubowym
- chłodnica w postaci spirali wykonanej z rurki 8 mm
- przyłącze wody - mufa gwintowana 1/8" na złączkę/zawór do wężyków
- wpust na termometr

Na wyposażeniu zestawu znajdują się dodatkowo:

- dwa termometry elektroniczne umieszczane w ramce. Dają one możliwość bezpośredniej i ciągłej kontroli procesu.
- wężyk igielitowy 5 m - do przyłączenia wody wyposażony w szybkozłączkę ogrodową umożliwiającą łatwe połączenie z kranem.
- wężyk silikonowy 1 m - do odbioru destylatu, bezpieczny do kontaktu z alkoholem.
- zawory kulowe 1/8 cala - 3 szt.
- złączka gwintowana prosta
- uszczelki - 2 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych - 8 szt.
- nierdzewna podpora pod wypełnienie
- sprężynki pryzmatyczne miedziane - 0,5 L
- otulina polietylenowa kolumny
- taśma teflonowa

-
- instrukcja obsługi

Wysokość zestawu: 72,3 cm

Zużycie wody podczas procesu wynosi: ok. 10-12 L / 1h.

Uwaga!: Proces destylacji należy prowadzić pod nadzorem.