

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-30-l-freja-elektryczny-p-637.html>



Destylator modułowy 30 L Freja - elektryczny

Numer katalogowy	BR-341226
Kod producenta	BR-341226
Kod EAN	5904816006476

Opis produktu

Freja bogini wegetacji oraz magii. Dzięki tej silnej patronce, nastawy będą rosły jak na drożdżach a w destylatorze będzie działa się magia.

Destylator elektryczny, modułowy Freja to:

- **Czystszy destylat o wyższym stężeniu** - refluks daje możliwość lepszych efektów destylacji niż zwykły destylator.
- **Odpowiedni do nastawów na bazie cukru** - destylator Freja sprawdzi się do otrzymywania czystych destylatów o wysokiej jakości.
- **Kompletny zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator modułowy Freja 30 L, otrzymujesz wysokiej jakości zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata.
- **Wypełnienie kolumny w cenie** - zestaw zawiera miedziane sprężynki pryzmatyczne oraz 2 opakowania wypełnienia nierdzewnego, ich zastosowanie wpływa korzystnie na smak i zapach produktu końcowego.
- **Grzałka (2000 i 1500 W) gratis** - dołączana do zestawu grzałka posiada ulepszoną konstrukcję, jest łatwiejsza w użyciu.

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 30 L
- 2 uchwyty do przenoszenia
- 5 klamer zatrzaskowych
- pokrywa z wbudowaną uszczelką silikonową
- otwory montażowe w pokrywie na termometr, sondę oraz moduły destylacyjne
- w ścianie pojemnika otwór na grzałkę

- **Łącznik kolumny 250 mm** - wykonany 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 (pochłoniąć) 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

- **2 x Łącznik kolumny 500 mm** - wykonany ze stali nierdzewnej.

Moduł destylatora montowany w celu zwiększenia wysokości kolumny destylacyjnej, wypełniony druciakami nierdzewnymi, doskonale podnosi czystość otrzymanego destylatu.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu 500 mm
- średnica zewnętrzna rury modułu - 48 mm
- zakończony złączami śrubowymi
- możliwość stosowania wypełnienia

- **Refluks - spirala podwójna** wykonany ze stali nierdzewnej.

Pełni funkcję deflegmatora, montowany tuż pod głowicą kolumny destylacyjnej.

Moduł zbudowany z dwóch chłodzących minispirali. Dostosowując przepływ wody przez refluks, część par nasyconych składnikiem najbardziej lotnym przepuszczone zostaje do chłodnicy głównej. To co zostanie skroplone w chłodnicy "refluksowej" trafia na wypełnienie w celu ponownego odparowania. Daje to możliwość odbierania destylatu o pożądanych walorach smakowych oraz bardzo wysokiej czystości.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej 100 mm
- średnica zewnętrzna rury - 48 mm
- zakończony złączem śrubowym
- 2 chłodzące minispirale wykonane z rurki 8 mm
- przyłącze wody - mufa gwintowana 1/8" na złączkę/zawór do wężyków

- **Głowica - chłodnica spiralna** - wykonana ze stali nierdzewnej.

Montowana na szczycie kolumny destylacyjnej. Dzięki zastosowaniu chłodnicy spiralnej zwiększona zostaje powierzchnia wymiany ciepła, co przekłada się na szybsze chłodzenie i niższe zużycie wody chłodzącej podczas procesu.

Dzięki zaworkom umożliwiającym bardzo dokładną regulację przepływu wody oraz wydajnej chłodnicy spiralnej, możliwe jest całkowite skroplenie par destylatu oraz schłodzenie do pożądanej temperatury odbioru.

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 - analogowy umieszczany w pojemniku oraz elektroniczny umieszczany w ramce na szczycie kolumny. 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 1,5 m - do odbioru destylatu, bezpieczny do kontaktu z alkoholem
- zawór kulowy 1/8 cala
- złączka wtykowa

-
- złączki gwintowane - 3 szt.
 - wpust sondy sterownika
 - dekiel mocowania kolumny
 - uszczelki - 5 szt.
 - zestaw śrub i nakrętek montażowych - 20 szt.
 - siatkowa podpora pod wypełnienie
 - sprężynki pryzmatyczne miedziane - 1 op.
 - wypełnienie nierdzewne - 24 szt.
 - taśma teflonowa
 - instrukcja obsługi

Wysokość zestawu: 181 cm

Zużycie wody podczas procesu wynosi: ok. 30 L / 1h.

Uwaga! Proces destylacji należy prowadzić pod nadzorem.

Dowiedz się więcej z naszego artykułu na blogu [Destylacja jako proces wpływający na walory smakowe trunków](#)