

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-30-l-frej-elektryczny-p-1695.html>



Destylator modułowy 30 L Frejr - elektryczny

Cena	1 150,00 zł
Numer katalogowy	P1-341229
Kod producenta	P1-341229
Kod EAN	5904816006483

Opis produktu

Frejr - bóg urodzaju i radości. Z naszym destylatorem doświadczysz urodzaju i radości na raz.

Destylator elektryczny, modułowy Frejr:

- **Wizjer/wziernik 360o** - z odpornego na wysokie temperatury szkła boro-krzemowego, umożliwi wizualną kontrolę procesu destylacji i aromatyzację destylatu.
- **Możliwość aromatyzacji** - wizjer daje możliwość aromatyzowania destylatu w trakcie procesu dowolnymi ziołami lub skórkami owocowymi.
- **Kompletny zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator modułowy Frejr 30 L, otrzymujesz wysokiej jakości zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata.
- **Wypełnienie kolumny w cenie** - zestaw zawiera miedziane sprężynki pryzmatyczne oraz wypełnienie nierdzewne, 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 zatraskowych
- 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** - 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.

- **Łącznik kolumny 500 mm** - moduł destylatora 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.

- **Wizjer/wziernik** - nierdzewny element budowy destylatora, ze szkłem hartowanym boro- krzemowym i uszczelkami soczewkowymi (2 szt.) odpornymi na wysokie temperatury i alkohol.

Wziernik nad wypełnieniem daje możliwość wglądu w kolumnę i takiego ustawienia zaworu odbioru, aby kolumna była na granicy zalania, co daje najlepszą efektywność procesu.

Wizjer użyć możesz w celu infuzji ulubionymi ziołami lub owocami, dzięki czemu stworzysz np. domowy gin.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu 100 mm
- średnica zewnętrzna 46 mm

- **Refluks - Shotgun** - moduł wykonany ze stali nierdzewnej. Pełni funkcję deflegmatora. Montowany jest tuż pod głowicą kolumny destylacyjnej.

Klasyczna budowa typu "Shotgun". Zastosowanie modułu umożliwia kontrolowanie refluksu w kolumnie, co ma bezpośredni wpływ na smak i zapach destylatu.

Dzięki precyzyjnej regulacji przepływu wody przez deflegmator, możliwe jest wydobycie pożądanych walorów smakowych oraz regulacja zawartości % produktu końcowego.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej 100 mm
- średnica zewnętrzna rury - 48 mm
- zakończony złączem śrubowym
- 2 przeloty wewnętrzne "Shotgun" dla par destylatu o wymiarach 30 × 10 mm

- przyłącze wody — mufa gwintowana 1/8" na złączkę/zawór do wężyków.

• **Głowica - chłodnica Liebiga** - wykonana ze stali nierdzewnej. Montowana na szczycie kolumny destylacyjnej. Klasyczna budowa chłodnicy Liebiga.

Obniżony odbiór z chłodnicy pozwala szybciej i dokładniej odbierać przedgony w procesie destylacji. Zestaw umożliwia wysoką wydajność chłodnicy przy niskim zużyciu wody.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej 590 mm,
- średnica zewnętrzna rury - 48 mm,
- zakończony złączem śrubowym,
- chłodnica Liebiga wykonana z rurki 12 mm (wewnętrznej) i 18 mm (zewnętrznej),
- 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
- pręty do montowania wizjera - 4 szt.
- uszczelki - 5 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych - 12 szt.
- siatkowa podpora pod wypełnienie
- sprężynki pryzmatyczne miedziane - 1 op.
- wypełnienie nierdzewne - 12 szt.
- taśma teflonowa
- instrukcja obsługi.

Wysokość zestawu: 143 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](#)