

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-convex-18-l-baldur-p-624.html>



Destylator modułowy Convex 18 L Baldur

Numer katalogowy	BR-343227
Kod producenta	BR-343227
Kod EAN	5904816008623

Opis produktu

Baldur - symbol dobra i piękna, ulubieniec wszystkich bogów, najpiękniejszy i najszlachetniejszy wśród Asów. Dzięki temu zestawowi uzyskane destylaty mają bardzo dobry smak i piękny zapach. Destylator modułowy Baldur convex to nowa wersja z garnkiem z kopułową pokrywą, zmienionym miejscem odczytu temperatury z pojemnika i otuliną kolumny.

Destylator modułowy Baldur convex:

- **Wizjer/wziernik 360o** - z odpornego na wysokie temperatury szkła boro-krzemowego, umożliwia wizualną kontrolę procesu destylacji.
- **Możliwość aromatyzacji** - wizjer daje możliwość aromatyzowania destylatu w trakcie procesu dowolnymi ziołami lub skórkami owocowymi.
- **Do płynów na bazie cukru i zbóż** - Baldur convex świetnie sprawdzi się do przygotowania różnych destylatów.
- **Kompletny zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator modułowy Baldur convex 18 L, otrzymujesz wysokiej jakości zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata.
- **Wypełnienie kolumny zawarte w cenie** - zestaw zawiera miedziane sprężynki przyzmatyczne oraz wypełnienie nierdzewne, ich zastosowanie wpływa korzystnie na smak i zapach produktu końcowego.
- **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
- pokrywa z wbudowaną uszczelką silikonową
- sztywna pokrywa kopułowa z otworem do montażu kolumny

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 - 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

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

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

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
- 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
- zawór kulowy 1/8 cala
- złączka gwintowana prosta
- pręty do mocowania wizjera - 4szt.
- uszczelki - 4 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych - 8 szt.

-
- nierdzewna podpora pod wypełnienie
 - sprężynki pryzmatyczne miedziane - 0,5 L
 - wypełnienie nierdzewne - 12 szt.
 - otuliny polietylenowe kolumny
 - taśma teflonowa
 - instrukcja obsługi

Wysokość zestawu: ok. 133,5 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](#).