

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-convex-18-l-hugin-browin-p-465.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Destylator modułowy Convex 18 L Hugin Browin

Cena brutto	860,00 zł
Cena netto	699,19 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	343228
Kod producenta	343228
Kod EAN	5904816010589
Producent	Browin

Opis produktu

Hugin - imię jednego z kruków Odyna, najwyższego z bogów Asów. Hugin to „Myśl” dlatego nie namyślaj się zbyt długo i wybierz ten destylator.

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

Destylator modułowy Hugin:

- **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 Hugin świetnie sprawdzi się do otrzymywania napojów smakowych.
- **Wysoka czystość destylatu** - refluks powoduje powrót części parowanej cieczy na wypełnienie, dzięki czemu otrzymuje się destylat o wysokiej jakości.
- **Kompletny zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator modułowy Hugin 18 L, otrzymujesz wysokiej jakości zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata.
- **Wypełnienie kolumny w cenie** - zestaw zawiera miedziane sprężynki pryzmatyczne, których 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 zatraskowych
 - 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 500 mm** - moduł destylatora ze stali nierdzewnej.

Moduł destylatora montowany w celu zwiększenia wysokości kolumny destylacyjnej. Dzięki siatkowej podporze łącznik pełni funkcję filtra katalitycznego, umożliwiając stosowanie wypełnienia zwiększającego czystość otrzymanego destylatu. Najlepszy efekt osiąga się przy użyciu sprężynek pryzmatycznych miedzianych.

Cechy konstrukcyjne:

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

• **Refluks - spirala podwójna** moduł 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 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.

Odstojniki 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.
- zawór kulowy 1/8 cala - 3 szt.
- złączka wtykowa
- złączki gwintowane - 3 szt.
- uszczelki - 3 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych - 12 szt.
- nierdzewna podpora pod wypełnienie
- sprężynki pryzmatyczne miedziane - 1 op.
- otulina polietylenowa kolumny
- taśma teflonowa
- instrukcja obsługi

Wysokość zestawu: 126,5 cm

Zużycie wody podczas procesu wynosi: ok. 27 L / 1h.

Uwaga!: Proces destylacji należy prowadzić pod nadzorem.