

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-convex-18l-podstawowy-browin-p-462.html>



DESTYLATOR MODUŁOWY CONVEX 18L- PODSTAWOWY Browin

Cena brutto	670,00 zł
Cena netto	544,72 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	343221
Kod producenta	343221
Kod EAN	5904816008616
Producent	Browin

Opis produktu

Nasz destylator modułowy Browin w wersji podstawowej convex to nowy ulepszony zestaw z wypukłą pokrywą pojemnika.

Ten zestaw to dosłowny basic, który możesz dowolnie rozbudowywać.

- **Łatwy w obsłudze** - podstawowy zestaw destylatora modułowego convex to najlepszy sprzęt nawet dla początkujących entuzjastów destylacji.
- **Absolutny must have w każdym domu** - destylator to urządzenie o uniwersalnym zastosowaniu min. do produkcji wody destylowanej, produkcji szerokiej gamy alkoholi oraz olejków eterycznych.
- **W zestawie wielofunkcyjny garnek 18 L** - pojemnik wykorzystać możesz nie tylko w procesie destylacji ale również do standardowego gotowania dużej porcji jedzenia lub do gotowania brzeczki piwnej czy dużych weków.
- **Do wszystkich typów zacierów i nastawów** - uniwersalny do destylacji prowadzonej na nastawach z różnych surowców.
- **Do rozbudowy** - podstawowy zestaw do destylacji convex możesz dowolnie rozbudowywać nawet do zaawansowanych modeli typu Aabratek.

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.

Zestaw podstawowy dla początkujących z możliwością rozbudowy.

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

-
- dno przystosowane do kuchenek gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

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.

• **Moduł destylatora - 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 (pochłonać) lotne związki siarki, które nadają destylatom siarkowodorowy zapach zepsutych jaj i mają negatywny wpływ na ich smak. W łączniku mieści się ok. 450 ml wypełnienia, które można oddzielnie dokupić.

Cechy konstrukcyjne:

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

• **Moduł destylatora - Głowica z chłodnicą spiralną** - wykonana ze stali nierdzewnej.

Chłodnica montowana na szczycie kolumny destylacyjnej zwiększa powierzchnię wymiany ciepła. Zastosowanie precyzyjnego zaworu regulującego przepływ wody chłodzącej, przekłada się na szybsze chłodzenie i niższe zużycie wody podczas procesu.

Głowica montowana w prostym systemie pot-still zapewni otrzymywanie wyśmienitych trunków również smakowych, owocowych, zbożowych.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość części chłodzącej 280 mm
- średnica zewnętrzna rury - 48 mm
- przyłącze wody - mufa gwintowana 1/8" na złączkę/zawór do wężyków
- wpust na termometr elektroniczny

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
- uszczelki - 2 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych - 8 szt.
- otulina polietylenowa kolumny
- taśma teflonowa
- instrukcja obsługi

Do dokupienia polecamy:

- podpory nierdzewne pod wypełnienie
- sprężynki pryzmatyczne
- alkoholomierz
- papugę destylacyjną

Wysokość zestawu bez termometru: ok. 92,5 cm

Zużycie wody chłodzącej: ok. 22 L na 1 godz.

Czas destylacji: ok. 1 L na 1 godz.