

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-modulowy-convex-30-l-elektryczny-aabratek-p-1679.html>



Destylator modułowy Convex 30 L elektryczny - Aabratek

Cena	1 499,00 zł
Numer katalogowy	P1-343004
Kod producenta	P1-343004
Kod EAN	5904816008494

Opis produktu

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.

Destylator modułowy Aabratek Convex to nowa wersja z garnkiem z kopułą pokrywą i zmienionym miejscem odczytu temperatury z pojemnika.

Czasowo destylator jest dostępny w zestawie ze wspaniałym bonusem - aż 30 saszetek doskonałych drożdży Turbo X-Pure 21,3% 48 h gratis! Z takiej okazji warto skorzystać jak najszybciej!

Destylator Aabratek Convex Browin to:

- **Kompletny, wysokiej jakości zestaw ze stali nierdzewnej** - kupując destylator Aabratek Browin otrzymujesz kompletny zestaw do destylacji, który posłuży Ci na lata. Wysoka jakość potwierdzona gwarancją. Brak nieprzyjemnych zapachów w trakcie procesu. **Czasowo w zestawie konkretny gratis: 30 opakowań drożdży Turbo X-Pure 21,3%!**
- **Głowica typu Aabratek** - odpowiedni kąt głowicy 100 i pojemność jeziorka zapewnia wysoką jakość produktu finalnego oraz możliwość uzyskania destylatu 95% już podczas pierwszej destylacji.
- **Precyzyjny zawór iglicowy** - zastosowanie takiego zaworu ułatwia kontrolowanie procesu i stabilizowanie kolumny, pozwala na regulację odbioru.
- **Wizjer/wziernik 360o** - z odpornego na wysokie temperatury szkła boro-krzemowego umożliwia piętrowanie i aromatyzację destylatu.
- **Wypełnienie miedziane i nierdzewne w zestawie** - sprężynki miedziane pochłaniają związki siarki, co wpływa korzystnie na zapach i smak produktu końcowego destylacji. Przez wypełnienie nierdzewne przepływa płyn wracający z głowicy i wizjera, dzięki czemu zwiększa się powierzchnia wymiany, wytwarzając przy tym półki teoretyczne.
- **Otulina kolumny niweluje straty ciepła** - umożliwia prowadzenie procesu w niższej temperaturze otoczenia.
- **Szczelny pojemnik z pokrywą kopułą, 5 klamrami - zamiast kega.**

POJEMNIK:

- łatwe wlewanie i zlewanie płynów
- proste demontowanie szczelnej pokrywy
- wygodne czyszczenie wnętrza pojemnika
- wykorzystanie pojemnika do przechowywania większości komponentów zestawu

KEG:

- utrudnione uzupełnianie i opróżnianie
- brak możliwości całkowitego otworzenia
- utrudniony proces czyszczenia
- brak możliwości wykorzystania go w innych celach niż destylacja i fermentacja

Grzałka (2000 i 1300 W) gratis - dołączana do zestawu grzałka posiada ulepszoną konstrukcję, jest łatwiejsza w użyciu.

Zestaw zawiera:

Pojemnik - wykonany ze stali nierdzewnej

Cechy konstrukcyjne:

- pojemność 30 L
- 2 uchwyty do przenoszenia
- 5 klamer zatrzaskowych
- pokrywa z wbudowaną uszczelką silikonową
- sztywna pokrywa kopułowa z otworem do montażu kolumny
- otwory montażowe w pokrywie na termometr, sondę oraz moduły destylacyjne
- w ściance pojemnika otwory na sondę termometr i grzałkę

Nowy, stożkowy kształt pokrywy pojemnika umożliwi 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 - 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

2 x Moduł destylatora - Łącznik kolumny 500 mm - moduł destylatora ze stali nierdzewnej.

Łącznik pełnić może funkcję rektyfikatora, umożliwiając stosowanie wypełnienia zwiększającego czystość otrzymanego destylatu.

Cechy konstrukcyjne:

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

Moduł destylatora - Wizjer 100 mm - moduł destylatora nierdzewny, ze szkłem hartowanym boro- krzemowym i uszczelkami (2 szt.) odpornymi na wysokie temperatury i alkohol. Konstrukcja oparta na 4 mocowaniach i prętach.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu 100 mm
- średnica zewnętrzna - 46 mm
- zakończony złączami śrubowymi
- możliwość stosowania wypełnienia

Moduł destylatora - Głowica typu Abratek - moduł destylatora ze stali nierdzewnej złożony z kolanka z wbudowaną tamką i króćcem do odbioru destylatu oraz z chłodnicy w układzie otwartym. W komplecie z uszczelkami silikonowymi (2 szt.),

kompletem śrub i nakrętek (4 szt.).

Odpowiedni kąt chłodnicy oraz pojemność jeziorka umożliwiają w połączeniu z zestawem otrzymanie czystego destylatu bardzo wysokiej jakości. Precyzyjny zawór iglicowy ułatwia kontrolę procesu destylacji.

Cechy konstrukcyjne:

- wysokość modułu 135,5 mm - kąt głowicy 100
- długość modułu 385 mm
- zakończony złączami śrubowymi

W zestawie znajdują się dodatkowo:

- dwa termometry elektroniczne umieszczane w ramkach. 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
- złączka gwintowana prosta
- zawór precyzyjny dławiąco-zwrotny
- pręty do mocowania wizjera - 4 szt.
- uszczelki - 4 szt.
- zestaw śrub i nakrętek montażowych
- nierdzewne podpory pod wypełnienie - 2 szt.
- sprężynki pryzmatyczne miedziane - 0,5 L
- wypełnienie nierdzewne - 24 szt.
- otuliny polietylenowe kolumny
- taśma teflonowa
- instrukcja obsługi

W zestawie znajdziesz niespodziankę, która wzmocni Twoje pozytywne nastawienie: 30 saszetki drożdży Turbo X-Pure 21,3% gratis.

Uwaga! Oferta ta jest dostępna czasowo.

Wysokość zestawu: ok. 194,5 cm

Zużycie wody podczas procesu: ok. 20-25 L/1h.

Uwaga! Proces destylacji należy prowadzić pod nadzorem.