

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-pot-still-na-szybkowarze-17-l-p-1674.html>

## Destylator Pot-Still na szybkowarze 17 L

Cena	<b>399,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-343117</b>
Kod producenta	<b>P1-343117</b>
Kod EAN	<b>5904816022476</b>

### Opis produktu

**Praktyczne urządzenie typu 2 w 1 - łączy funkcję destylatora i szybkowaru, ma pojemność 17 L.** Dzięki kolumnie z chłodnicą typu POT-STILL świetnie sprawdzi się podczas destylacji wody i innych cieczy. Może być również wykorzystywane jako typowy szybkowar, przydatny w każdej domowej kuchni. W komplecie znajduje się elektroniczny termometr umieszczony w ramce i podłączany do aparatu destylacyjnego za pomocą sondy, umożliwiając łatwy i precyzyjny pomiar temperatury cieczy.

- **2 w 1: praktyczny szybkowar i destylator** - szybkowar o pojemności 17 L, przyda się zarówno do destylacji, jak i do łatwego oraz szybkiego przygotowania ulubionych dań w zdrowszych wersjach.
- **Szybka i efektywna destylacja** - z wykorzystaniem destylatora typu pot-still.
- **Równomierna obróbka termiczna** - wysokie ciśnienie wytwarzane w szybkowarze sprawia, że ciepło jest równomiernie rozprowadzane po całym naczyniu, co pozwala na równomierne gotowanie.
- **Oszczędność czasu i energii** - krótszy czas gotowania oznacza mniejsze zużycie energii. Szybkowar jest bardziej energooszczędny niż klasyczne garnki, a przy tym oszczędza Twój czas.
- **Wysoka jakość** - stal nierdzewna i elementy z wytrzymałego tworzywa, szczelność, precyzja połączeń, efektywność działania i trwałość.
- **Profesjonalny termometr** - w zestawie elektroniczny termometr w ramce, wyposażony w wyświetlacz LCD i sondę, zapewniający precyzyjny pomiar temperatury.

**Możliwość użycia na różnych źródłach ciepła** - na kuchence elektrycznej, indukcyjnej, ceramicznej, gazowej.

**Szybkowar** to szczelnie zamykany garnek, w którym w czasie gotowania potraw następuje wzrost ciśnienia. Powoduje to szybki wzrost temperatury wrzenia wody i przyspieszenie procesu gotowania. Dno naczynia pobiera błyskawicznie już najmniejszą ilość energii, która jest rozdzielana równomiernie na całą powierzchnię dna. Takie zoptymalizowanie procesu gotowania pozwala zaoszczędzić czas i energię, zachować w potrawie większą ilość zdrowych składników oraz uzyskać bardziej wyraziste smaki i aromaty. Wbudowany zawór bezpieczeństwa i blokady zapobiegają przypadkowemu otwarciu w trakcie gotowania.

- Wysokiej jakości stal nierdzewna.
- Ciśnienie robocze: 0,7 barów.
- Ciśnienie otwarcia zaworu roboczego: 0,7 barów.
- Ciśnienie otwarcia zaworu bezpieczeństwa: 1,1 barów.
- Napętnienie: maksymalnie  $\frac{2}{3}$  dla żywności i płynów nie zwiększających swojej objętości, maksymalnie  $\frac{1}{2}$  dla żywności i płynów zwiększających swoją objętość.
- Minimalne dopuszczalne napętnienie: 0,5 L, a przy destylacji 2 L.
- Maksymalne dopuszczalne napętnienie przy destylacji 15 L.

**Profesjonalny termometr:** elektroniczny termometr w ramce, wyposażony w wyświetlacz LCD i sondę. Termometr elektroniczny to urządzenie niezbędne w procesie destylacji, które dzięki bezpośredniemu, ciągłemu pomiarowi temperatury samego destylatu lub/i temperatury pary, umożliwia jego frakcjonowanie. Co istotne, pozwala na wyjątkowo precyzyjny i dokładny odczyt - ze skalą co 0,1 i w zakresie od -50C do +110C. Termometr umieszczony jest w poręcznej ramce ze stali

---

nierdzewnej, którą bez problemu zamocujesz na wszystkich destylatorach marki BROWIN. Urządzenie zasilisz dwiema bateriami LR44 (przy zakupie termometru pierwszy komplet baterii jest zestawie).

**Uwaga!** Podczas dokonywania pomiaru nie należy zanurzać przewodu w cieczy! Sonda o długości 100 cm pasuje do otworów nie mniejszych niż 6 mm x 21 mm.

**Przed montażem zestawu i rozpoczęciem jego eksploatacji należy dokładnie zapoznać się z dołączoną instrukcją i postępować zgodnie ze wskazaniami, przestrzegając zasad bezpiecznego użytkowania produktu.**

**UWAGA!** Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.

## MONTAŻ ZESTAWU W CELU DESTYLACJI

- Przykręcić kolumnę z chłodnicą do pokrywy szybkowaru – w miejsce zaworu bezpieczeństwa. Należy zwrócić uwagę, aby nie wykonywać tej czynności siłowo, gdyż zbyt mocne dokręcenie chłodnicy może uszkodzić gwint.
- Termometr elektroniczny umieścić w ramce i zamocować na króćcu chłodnicy, z którego wypływa destylat. W celu zapewnienia ramce na króćcu stabilnego położenia, należy odciąć ok.1 cm wężyka igielitowego i docisnąć nim od dołu nasuniętą ramkę. Następnie na króćciec należy założyć wężyk silikonowy do odbioru destylatu.
- Pojemnik umieścić na stanowisku grzewczym, a następnie wlać płyn w ilości nie mniejszej niż 25% pojemności pojemnika i nie większej niż 90%. Nałożyć pokrywę z chłodnicą i zamknąć dźwignią.
- Uciąć wężyk igielitowy tak, żeby jego długość odpowiadała odległości zestawu od przyłącza oraz odpływu wody. Należy pamiętać, że do dopływu i odpływu wody służy wężyk igielitowy, a do destylatu wężyk silikonowy. Zamontować wężyki do króćców chłodnicy – do dolnego króćca wężyk doprowadzający, a do górnego odprowadzający wodę chłodzącą.
- Sondę termometru umieścić w pochwecie na kolumnie.
- **Uwaga!** Po zmontowaniu zestawu, przed pierwszym użyciem, wlać do szybkowaru ok. 2 L wody i przedestylować w celu wyczyszczenia zestawu.

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

### DESTYLACJA

- Włączyć dopływ ciepła i ustawić na MAX w celu szybkiego podwyższenia temperatury nastawu. Rozgrzewanie 15 L płynu w warunkach temperatury pokojowej trwa ok. 40 minut. W momencie, gdy temperatura na szczycie kolumny zacznie gwałtownie wzrastać, trzeba zmniejszyć źródło ciepła pod garnkiem, co ułatwia stabilizację procesu.
- Równolegle powinno zostać uruchomione chłodzenie, jednak dla bezpieczeństwa już przy temperaturze 70-75C należy lekko odkręcić zimną wodę, aby wypełnić chłodnicę, w celu łatwiejszego ustabilizowania procesu chłodzenia odbieranego destylatu. W krótkim czasie po tym, temperatura na szczycie kolumny zacznie gwałtownie wzrastać i w tym momencie należy zmniejszyć grzanie w taki sposób, aby odbierać destylat w ilości nie większej niż ok 1 L/h czyli (17 ml/min). Im wolniejszy odbiór, tym teoretycznie mocniejszy i łagodniejszy w smaku (po rozcieńczeniu do ok 40%) destylat.
- Proces rozpocznij od odbioru tzw. przedgonu. Z 15 L wystarczy odebrać ok. 100 ml. Jest to płyn nie nadający się do spożycia.
- Temperatura podczas właściwego procesu będzie wzrastała parabolicznie w stosunku do otrzymywanej mocy destylatu, która maleje podczas procesu destylacji prostej.
- Proces należy zakończyć, gdy temperatura na termometrze przekroczy 92C, moc destylatu spadnie do ok. 41% lub gdy jakość destylatu przestanie być satysfakcjonująca (badanie organoleptyczne – węch i smak).
- Po zakończonym procesie destylacji każdorazowo pojemnik wypłucz i umyj wodą.
- Teoretycznie z 15 litrów 17% nastawu otrzymuje się ok. 3 L destylatu ok. 65%

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

Należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji i mieć na uwadze, że choć urządzenie jest wykonane ze stali nierdzewnej, to dokładne osuszenie po każdym użyciu korzystnie wpłynie na utrzymanie go w optymalnym stanie.

### Elementy zestawu:

- szybkowar (zbiornik)
- aparat destylacyjny (kolumna i chłodnica typu pot-still)
- elementy montażowe

- 
- profesjonalny termometr elektroniczny z ramką
  - wąż igielitowy do podłączenia dopływu i odpływu wody o średnicy 8 mm (2 m)
  - wąż silikonowy do destylatów (40 cm)
  - szybkozłącze pasująca do kranów domowych
  - instrukcja obsługi

Stal nierdzewna

Wysokość zestawu: 60 cm

Średnica szybkowaru: 26 cm, wysokość 28,5 cm