

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/destylator-pot-still-na-szybkowarze-17-l-p-520.html>



Destylator Pot-Still na szybkowarze 17 L

Cena	399,00 zł
Numer katalogowy	313278295

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, umożliwiający 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.
- Napełnienie: 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 napełnienie: 0,5 L, a przy destylacji 2 L.
- Maksymalne dopuszczalne napełnienie 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, umożliwi 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 włączyć płyn w ilości nie mniejszej niż 25% pojemności pojemnika i nie większej niż 90%. Nałożyć pokrywę z chłodnicą i zamknąć dźwignię.
- 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 pochewce na kolumnie.
- **Uwaga!** Po zmontowaniu zestawu, przed pierwszym użyciem, włączyć 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