

DISTILLATORE GIBERTINI MOD. SUPERDEE CON PRODUTTORE DI VAPORE VADE

DISTILLATORE GIBERTINI MOD. SUPERDEE
CON PRODUTTORE DI VAPORE VADE

Identificativi Prodotto

Reference: SUPERDEE



Descrizione

DISTILLATORE COMPLETAMENTE AUTOMATICO che permette di ottenere un distillato di vino, bevande spiritose, profumi o altre soluzioni alcoliche per la determinazione di titolo alcolometrico in volume. GENERATORE DI VAPORE INTEGRATO connesso direttamente all' acqua di rubinetto, con colonna di demineralizzazione intercambiabile dall' utilizzatore (autonomia 100 litri circa 400 analisi di acidita volatile). Non c'e' piu' necessita di acqua distillata. Dopo la distillazione lo strumento si blocca automaticamente per evitare qualsiasi spreco di acqua. TEMPI DI ESECUZIONE: Distillazione vino: 100 ml in 3-4 minuti; 200 ml in 6-7 minuti Acidita volatile: 250 ml in 6-7 minuti CARATTERISTICHE TECNICHE: - Struttura portante in acciaio INOX AISI 316 - Protezione in plexiglas a scorrimento verticale - Ampolla con scarico maggiorato per poter distillare fecce e vinacce - Sistema rapido e funzionale (con una sola mano) per l'aggancio del matraccio e della beuta, - Doccia per lavaggio ampolla con regolazione del flusso - Filtro ingresso acqua magnetico per il blocco di particelle pesanti - Alimentazione: 220 VAC â€“ 15A max - Dimensioni (lxpxh): 290 x 300 x 1200 mm - Peso netto: 41 Kg - Requisiti acqua di raffreddamento: T max = 20°C - press. min = 1,5 bar - flusso min = 5 litri/min

Dati Tecnici