



Alambique de columna de 250 litros

Ref: ALB036

Caldera con 2 asas de latón
Casco sin termómetro
Columna giratoria con tamiz de separación
Tubo de conexión con uniones rápidas de latón
Serpentina y recipiente de refrigeración

Alambique artesanal de cobre martillado.

Soldado con estaño puro, o clavado a pedido del cliente.

Compuesto por:

1 caldera con 2 asas de latón
1 casco sin termómetro
1 columna giratoria con tamiz de separación
1 tubo de conexión con uniones rápidas de latón
1 serpentín y recipiente de refrigeración

Disponibile 1 a 2 semanas después del pago.

Puede llevar tubo de desagüe (sifón).

Es posible colocar un termómetro circular.

Los alambiques son equipos utilizados para la destilación de líquidos, especialmente en la producción de bebidas alcohólicas como whisky, vodka, ron, entre otros. Están compuestos por un recipiente calentado donde se coloca el líquido para evaporarse y luego





condensarse nuevamente en forma de vapor líquido. Existen diferentes tipos de alambiques, cada uno con sus características específicas, pero generalmente incluyen tres partes principales: el recipiente de calentamiento, el cuello de cisne y el condensador. El recipiente de calentamiento, a menudo llamado caldera, es donde se calienta el líquido hasta que alcanza el punto de ebullición. El cuello de cisne es una pieza inclinada que permite que el vapor se conduzca fuera de la caldera, mientras que el condensador enfría el vapor de nuevo a líquido. Los alambiques son ampliamente utilizados en la producción de bebidas alcohólicas artesanales, donde se valoran por su capacidad para producir bebidas de alta calidad y sabor distintivo. También se utilizan en procesos industriales para la producción a gran escala de bebidas destiladas.

Precio:

€ 3 112.02

Alambiques, Alambique Tipo Columna, canoG, Termómetro circular, Pico de loro

