



Alambique de Baño María 100 Litros

Ref: ALB047

Caldera doble con 2 asas
Casco con 2 asas
Tubo de conexión con uniones rápidas en latón
Serpentina
Tanque de refrigeración

Alambique de fabricación artesanal, hecho de cobre, soldado con estaño puro, o remachado bajo pedido del cliente.
Tiene una caldera doble, se coloca agua entre las dos calderas.

Compuesto por:

□1 caldera doble con 2 asas □1 casco con 2 asas □1 tubo de conexión con uniones rápidas en latón □1 serpentina y tanque de refrigeración

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.

Disponible de 1 a 2 semanas después del pago.





Precio:

€ 2 183.16

Alambiques, Alambique Baño María, Pico de loro, Alambiques baño maría

