



Alambic à colonne de 30 litres

Ref: ALB029

Chaudière avec 2 poignées en laiton
Casque sans thermomètre
Colonne rotative avec tamis de séparation
Tube de connexion avec raccords rapides en laiton
Serpentin et pot de refroidissement

Alambic artisanal en cuivre martelé.

Soudé à l'argent pur, ou cloué à la demande du client.

Composé de :

1 chaudière avec
2 poignées en laiton
1 casque sans thermomètre
1 colonne rotative avec tamis de séparation
1 tube de connexion avec raccords rapides en laiton
1 serpentin et pot de refroidissement

Disponible 1 à 2 semaines après paiement

Vous pouvez prendre un tuyau d'égout (siphon).
Il est possible de placer un thermomètre circulaire.

Les alambics sont des équipements utilisés pour la distillation des liquides, notamment dans la production de boissons alcoolisées telles





que le whisky, la vodka, le rhum, entre autres. Ils se composent d'un récipient chauffé où le liquide est placé pour évaporer puis se condenser à nouveau sous forme de vapeur liquide. Il existe différents types d'alambics, chacun avec ses caractéristiques spécifiques, mais généralement, ils comprennent trois parties principales : le récipient de chauffage, le col de cygne et le condenseur. Le récipient de chauffage, souvent appelé chaudière, est l'endroit où le liquide est chauffé jusqu'à ce qu'il atteigne le point d'ébullition. Le col de cygne est une pièce inclinée qui permet à la vapeur d'être évacuée de la chaudière, tandis que le condenseur refroidit la vapeur en liquide. Les alambics sont largement utilisés dans la production de boissons alcoolisées artisanales, où ils sont appréciés pour leur capacité à produire des boissons de haute qualité avec des saveurs distinctives. Ils sont également utilisés dans les processus industriels pour la production à grande échelle de boissons distillées.

Prix:

€ 576.30

Alambics, Alambic à colonne, canoP, Thermomètre circulaire, Bec de perroquet

