



Alambique Tipo Cachimbo 150 Litros

Ref: ALB013

Caldeira

Capacete sem termómetro

Tubo de conexão

Pote

Serpentina

Alambique fabrico artesanal, em cobre martelado. Soldado a estanho puro, ou cravado a pedido do cliente. Composto por:

□1 caldeira exterior com 2 asas de latão □1 capacete sem termómetro □1 tubo de conexão com uniões rápidas de latão □1 serpentina e pote de refrigeração

Pode levar cano de esgoto (borneiro).

É possível colocar termómetro circular.

Os alambiques são equipamentos utilizados para a destilação de líquidos, especialmente na produção de bebidas alcoólicas, como o whisky, a vodka e o rum, entre outros. Eles consistem em um recipiente aquecido onde o líquido é colocado para evaporar e, em seguida, condensar de volta em forma de vapor líquido. Existem diferentes tipos de alambiques, cada um com suas características específicas, mas geralmente eles incluem três partes principais: o recipiente de aquecimento, o pescoço de cisne e o condensador. O recipiente de aquecimento, muitas vezes chamado de caldeira, é onde o líquido é aquecido até atingir o ponto de ebulição. O pescoço de cisne é uma peça inclinada que permite que o vapor seja conduzido para fora da caldeira, enquanto o condensador resfria o vapor de volta ao líquido. Os alambiques são amplamente utilizados na produção de bebidas alcoólicas artesanais, onde são valorizados por sua capacidade de produzir bebidas de alta qualidade e sabor distintivo. Eles também são usados em processos industriais para a produção em larga escala de bebidas destiladas.

Disponível 1 a 2 semanas após o pagamento.

Preço:

€ 1 728.90

Abadia Rural

E.N. 2, KM 733, 668A

Sítio do Besouro, 8005-421, Faro, Portugal (Continente)

Telefone: +351929071337

(Chamada para rede móvel nacional)

Email: abadiarural@sapo.pt



Alambiques, Alambique Tipo Cachimbo, canoP, termometro circular, bico papagaio, crivo
150, Alambiques 150Lt