



Alambique de Coluna 250 Litros

Ref: ALB036

Caldeira com 2 asas de latão

Capacete sem termómetro

Coluna rotativa com crivo de separação

Tubo de conexão com uniões rápidas de latão

Serpentina e pote de refrigeração

Alambique fabrico artesanal, feito em cobre, caldeira martelada, soldado a estanho, ou cravado a pedido do cliente.

Composto por:

□ 1 caldeira com 2 asas de latão □ 1 capacete sem termómetro □ 1 coluna rotativa com crivo de separação □ 1 tubo de conexão com uniões rápidas de latão □ 1 serpentina e pote de refrigeração 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.

Disponível 1 a 2 semanas após o pagamento.



Preço:

€ 3 112.02

Alambiques, Alambique Tipo Coluna, canoG, termometro circular, bico papagaio