



Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

КОЛОНКА МЕДНОГО ВКУСА (КМВ) «CUPRUM TASTE»

Инструкция по эксплуатации.



КМВ-40



КМВ-50

КМВ- Устройство обогащения медным вкусом и очистки от сернистых соединений продукта перегонки.

1. Назначение

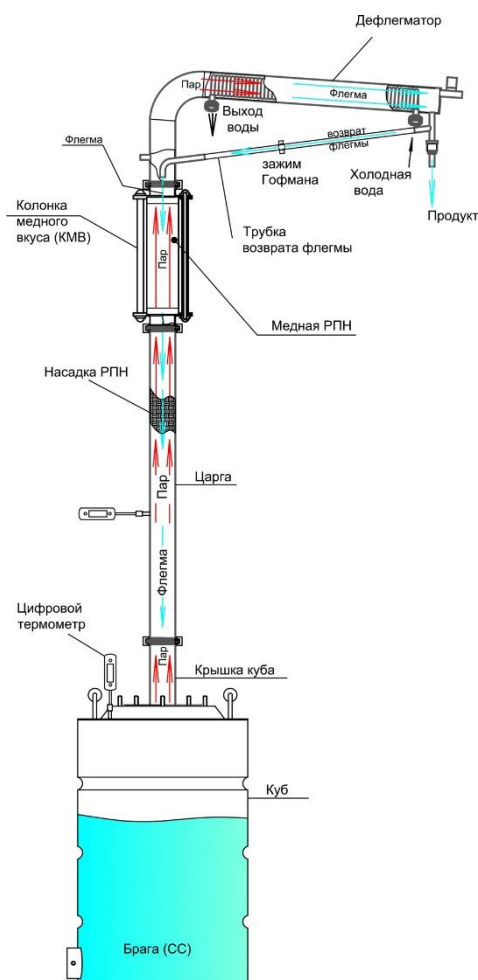
Колонка медного вкуса (КМВ) «Cuprum Taste» представляет из себя устройство визуализации процесса перегонки. Состоит из стеклянной термостойкой трубки, двух силиконовых прокладок, трех скрепляющих штанг, шести гаек, двух оснований с кламповым соединением 1,5-2 дюйма и медной сетки производства «ДОБРОВАР» (2 пыжа с длинной сетки по 40см). С помощью переходников можно подключить к любому самогонному оборудованию.

При применении данного устройства продукт приобретает специфический «медный» вкус. (аналогично перегону на аппарате типа «Аламбик»).

Технические характеристики:

	КМВ-40	КМВ-50
Соединение	Клампы 1,5 дюйма	Клампы 2 дюйма
Высота	250 мм.	270мм.
Вес	0,9 кг.	1,2 кг.

Применение:



- в пищевой промышленности для визуализации технологических процессов.
- применяется **ТОЛЬКО** при дистилляции.
- для обогащения продукта «медным» вкусом.
- для очистки продукта от сернистых соединений.
- для визуализации процесса возврата флегмы из дефлегматора (для всех видов аппаратов с возвратом флегмы- Тот Самый, Спецназ, Клюшка, Кудесница).

Установка:

Устанавливается в любое место самогонного аппарата (например, между крышкой куба и дефлегматором, или между верхней царгой и дефлегматором) где винокур желает визуализировать процесс перегонки и получить медный вкус.

При эксплуатации КМВ соблюдаем меры предосторожности. Стекло колонки хрупкое.

Опционально:

Приобретается дополнительно- шампур с 3 ситчатыми

тарелками.

Таким образом превращаем КМВ в трех тарельчатую ситчатую колонну. (Вынимаем медную РПН- вставляем вместо нее шампур с тремя тарелками). **Для этого откручиваем верхние гайки.**

Рекомендуемая мощность нагрева-1квт.

2. Глоссарий.

Абсолютный спирт (АС) – 100 % содержание спирта в продукте

Барда - отходы которые остаются в кубе при перегонке.

Барботаж- режим работы тарельчатой колонны (укрепление происходит в кипящем слое жидкости на тарелке).

Брага- спиртосодержащая жидкость, продукт, получаемый, в результате брожения, из раствора сахара в воде с добавлением дрожжей. Когда дрожжи перебродят, из сахара получается этиловый спирт и углекислый газ. Брага предназначена для последующей перегонки (дистилляции) в самогонном аппарате.

Головы – это ацетоны, альдегиды и прочие легкокипящие ядовитые вещества выделяющиеся в процессе перегонки.

Дефлегматор- устройство охлаждения спиртовых паров.

Дистиллят- продукт (питьевая часть) получаемая при перегонке (дистилляция).

Захлеб- неконтролируемый выброс флегмы из куба (царги) при превышении мощности нагрева или недостатке охлаждения.

Клампы - быстроразъемное соединение в виде хомута с зажимом (используется для сборки колонны)

Насадка- определенный вид проволоки РПН, СПН (нержавейка, медь) вставляемый в колонну для повышения степени очистки продукта.

Недоректификат (НДРФ) - продукт, получаемый при второй перегонке имеющий высокую крепость- обычно- 85-93%

Предохранительный клапан- устройство безопасности срабатывает при повышении давления в кубе (подрывник).

Ректификат- продукт получаемый при вторичной перегонке имеющий высокую крепость (обычно-96-96,6%)

Ситчатая тарелка- тарелка в виде сита (на котором происходит барботаж (укрепление)) с перфорированными круглыми отверстиями.

Спирт сырец (СС)- продукт первой перегонки- его обычно не пьют, а подвергают дальнейшей переработке.

Спиртуозность- процент алкоголя (спирта) в продукте.

Тело- питьевая часть продукта

Флегма - часть дистиллята, возвращаемая в колонну для орошения насадки

Флегмовое число- соотношение возвращаемой флегмы к отбору продукта.

Фум лента- специальная синтетическая лента для герметизации резьбовых и других соединений.

Хвосты- не питьевая часть продукта (сивушные масла).

Царга- труба из которых составляется колонна (может быть несколько штук одна над другой-чем выше, тем выше качество продукта т.е. степень укрепления царг суммируется).

3. Обслуживание и хранение

По завершению работы с аппаратом отключите нагрев и подачу охлаждающей воды.

Дождитесь, пока аппарат остынет. Далее необходимо снять все шланги со штуцеров (в них вода), снять аппарат с крышки и разобрать в обратной последовательности.

Открыв сливной кран в нижней части куба, можно слить остаток после процесса перегонки.

После окончания работы детали аппарата также промойте, просушите и уберите на хранение. При загрязнении устройства промойте его проточной водой.

При загрязнении медной сетки РПН промойте ее в растворе лимонной кислоты с последующей промывкой в чистой воде.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на силиконовые прокладки, не сушите их на радиаторах отопления.

При транспортировке, хранении и использовании аппарата предохраняйте его от ударов и падений.

Стекло колонки- ХРУПКОЕ!!

Наши конкурентные преимущества,

1. «КМВ» имеет возможность замены медной РПН на шампур с тарелками.
2. Отличное качество изготовления.
3. Конкурентная цена.

4. Меры предосторожности.

- Запрещается проводить нагрев емкости при отсутствии беспрепятственного потока охлаждающей воды в достаточном количестве.
- Запрещается проводить нагрев пустой емкости.
- Запрещается полное выкипание перегоняемой жидкости.
- Запрещается нагревать пенящиеся жидкости без применения каких-либо мер, предотвращающих попадание пены в ствол аппарата.
- Запрещается обрабатывать жидкости с температурой кипения более 100°C.
- Запрещается отходить от аппарата на длительное время!!

Используя кубовые емкости с тэном, заливайте в них такое количество продукта, чтобы в процессе перегонки уровень жидкости не упал ниже уровня тэна. Уровень должен быть на несколько сантиметров выше тэна (в зависимости от куба) - это называется неснижаемый остаток.

При работе со смесями, имеющими в своем составе легковоспламеняющиеся компоненты (ацетон, спирт), запрещается проводить дистилляцию при использовании открытого огня - это может привести к возгоранию! Необходимо прикрыть пламя листом из негорючего материала (сталь, медь, латунь, несколько слоев толстой фольги). Во время всего процесса перегонки необходимо иметь рядом с аппаратом емкость с водой (или огнетушитель) в количестве, достаточном для гашения возможного возгорания.

При работе аппарата старайтесь не касаться металлических частей во избежание ожогов.

Соблюдайте режим нагрева емкости с брагой, указанный в технических характеристиках.

В процессе перегонки не оставляйте оборудование без присмотра.



Приступая к работе, пользователь тем самым подтверждает, что он ознакомлен с правилами соблюдения техники безопасности (см. раздел 8). При дистилляции спиртосодержащих смесей пользователь обязан убедиться, что это не запрещено действующим законодательством страны и региона.

5. Гарантийные обязательства.

Гарантийный срок эксплуатации устройства – 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на комплектующие и сопутствующие товары (электроника, стекло, прокладки, шланги и т.д.)

В течение гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются изготовителем бесплатно.

Претензии к качеству работы аппарата не принимаются, гарантийный ремонт не осуществляется в случаях:

- 1) несоблюдения потребителем правил эксплуатации;
- 2) небрежного хранения и транспортировки;
- 3) использования установки не по назначению;
- 4) если элементы изделия подвергались разборке и переделке;
- 5) отсутствия настоящего паспорта-руководства с указанием даты продажи.

Срок хранения (предпродажный) до момента начала эксплуатации не ограничен.

Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию аппарата не ухудшающие его эксплуатационных характеристик без отражения их в настоящей инструкции.

Дата выпуска / Штамп ОТК:

Колонка медного вкуса (КМВ) «Cuprum Taste»

Дата продажи / Штамп магазина

Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

Компания «Добровар»

РФ, Московская область, г. Люберцы, ул. Кирова, 20а.

Info@dobrovar.com

телефон - +7 (495) 150 20 30

