



ЦАРГА ПАСТЕРИЗАЦИИ (ЦП)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЦП-40



ЦП-50

Царга пастеризации – разделяющее устройство ректификации с возможностью получения супер чистого спирта.

Оглавление

Оглавление.....	2
1. Назначение.....	3
2. Установка и принцип работы.....	4
3. Технические характеристики комплектация.....	5
4. Дополнительное оборудование.....	6
Варианты исполнения МСК «ИСТОЧНИК».....	8
5. Обслуживание и хранение.....	9
6. Меры предосторожности.....	10
7. Гарантийные обязательства.....	11

1. Назначение

Царга пастеризации (ЦП) спирта - разделяющее устройство ректификации.

Царга пастеризации (ЦП) позволяет получить существенное улучшение качества спирта т.е. за одну ректификацию позволяет получить продукт сравнимый по качеству с продуктом двойной ректификации.

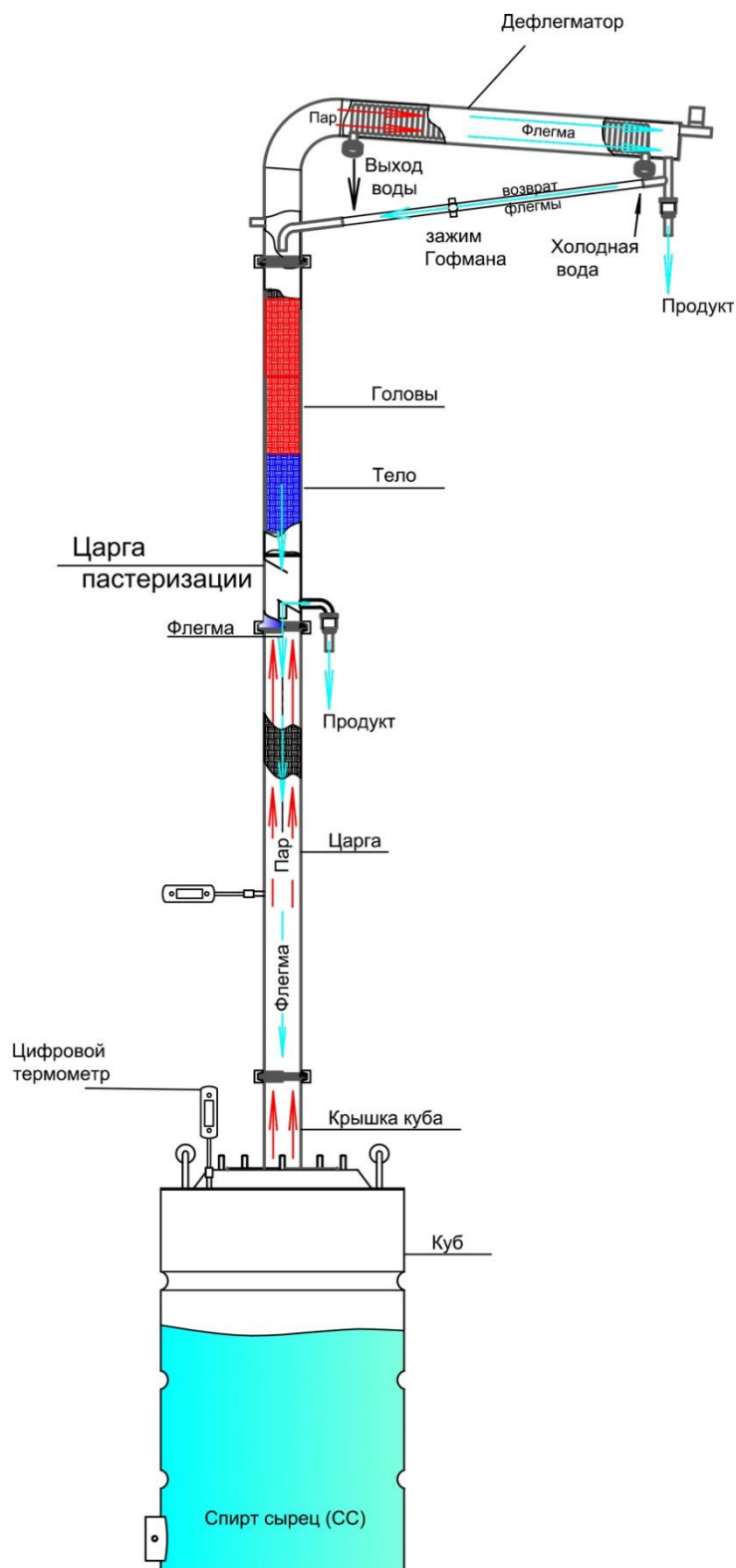
Используется с аппаратами с возвратом флегмы (Спецназ, Тот Самый, Клюшка, Кудесница).



Наши конкурентные преимущества,

1. «ЦП» имеет возможность установки двух шампуров с тарелками (7 и 3 шт) и превращения в ситчатую тарельчатую колонну с встроенным нижним узлом отбора сивухи.
2. Отличное качество изготовления.
3. Конкурентная цена.

2. Установка и принцип работы.



Перед началом работы необходима промывка в проточной воде или кратковременная дистилляция воды.

Царга пастеризации устанавливается выше основной колонны (т.е. выше царги с СПН) между царгой и дефлегматором. Отбор голов производится как обычно, из дефлегматора.

Спиртовые пары поднимаясь из куба проходят через основную царгу с СПН, поднимаясь выше через ЦП попадают в дефлегматор, где, охлаждаясь, стекают вниз через насадку ЦП, попадают в узел отбора продукта в ЦП. Отбор спирта производится из "узла отбора", который находится в нижней части царги. При этом остатки головных фракций продолжают медленно концентрироваться в верхней части насадки ЦП и выводится покапельно из дефлегматора (т.е. подобная конструкция НЕ допускает опускания головных фракций в зону отбора продукта); таким образом мы получаем дополнительную серьезную очистку спирта. Излишки продукта сливаются в центр насадки с помощью трубки возврата. Скорость отбора продукта регулируем с помощью зажима Гофмана, надетого на силиконовый шланг отбора продукта.

Выпускаются диаметром 40 и 50мм. Крепление- кламп.

Рекомендуемая скорость отбора продукта- 0,8- 1,1 л\ч.

Также царга пастеризации рекомендуется к применению совместно с «Узлом нижнего отбора (УНО)».

3. Технические характеристики комплектация

Технические характеристики

	Царга пастеризации-40	Царга пастеризации-50
Высота	500 мм	500 мм
Крепление	Клампы - 1,5	Клампы - 2 дюйма
Высота насадочной части	400 мм	400 мм
Насадка	СПН (нержавеющая)	СПН (нержавеющая)
Диаметр трубки отбора	8 мм	8 мм
Вес	3 кг.	4 кг

Комплектация.



- - ЦП- 1 шт.
- - Силиконовый шланг- 1 м.
- - Зажим Гофмана- 1 шт.






4. Дополнительное оборудование

«Попугай».

«Попугай» - устройство непрерывного контроля крепости самогона или спирта в режиме "реал-тайм" подключается к узлу отбора самогонного аппарата. Просто вставьте в «Попугай» спиртомер серии АСП-3. По мере наполнения «Попугая» спиртомер всплывет и покажет крепость вытекающего дистиллята (или ректификата).

Выпускается 3 варианта данного оборудования: **настольный, подвесной и подвесной с доохладителем.** «Попугай» с доохладителем оснащен дополнительным холодильником, который делает ваш самогон еще холоднее, а показание спиртомера – точнее. Штуцеры для подвода и отвода охлаждающей воды имеют стандартную сантехническую резьбу 1½ дюйма.

Для коррекции показаний крепости продукта в зависимости от температуры используйте справочные таблицы из приложения или калькулятор самогонщика онлайн.


		
Попугай настольный	Попугай подвесной	Попугай подвесной с доохладителем
Артикул: 406010	Артикул: 406020	Артикул: 406030
		
Попугай подвесной с капельным краном	Попугай подвесной с доохладителем и капельным краном	
Артикул: 406040	Артикул: 406050	

Царги.

Ректификационные царги необходимы для модернизации самогонных аппаратов, бражных колон, дефлегматоров и дистилляторов с целью приготовления дистиллята высокой степени очистки или увеличения степени очистки ректификационной колонны. Но сама по себе царга – это обыкновенная труба, для того, чтобы она работала, ее наполняют

спирально-призматической насадкой (СПН) из нержавеющей стали или регулярно-проволочной насадкой (РПН).

Чем выше царга, тем ниже скорость ректификации, но выше степень очистки. Соответственно, выше качество отбираемого продукта.



Царги для ректификации на кламповом соединении

Царга-40-500 РПН-нерж (клямп 1½")	206010
Царга-40-500 РПН-медь (клямп 1½")	206020
Царга-40-500 СПН-нерж (клямп 1½")	206030
Царга-40-750 РПН-нерж (клямп 1½")	206040
Царга-40-750 РПН-медь (клямп 1½")	206050
Царга-40-750 СПН-нерж (клямп 1½")	206060
Царга-40-1000 РПН-нерж (клямп 1½")	206070
Царга-40-1000 РПН-медь (клямп 1½")	206080
Царга-40-1000 СПН-нерж (клямп 1½")	206090

В царге, на высоте 20 см от крышки куба, имеется специальный штуцер для установки цифрового термометра. Штуцер имеет диаметр 8 мм, что позволяет использовать термометр и термодатчик для контроля температуры спиртовых паров и автоматизации процесса ректификации. Данная модификация позволяет точнее контролировать процесс отбора головных фракций.

Царги имеются на кламповом (1½ -2 дюйма) соединениях.

Допускается одновременное использование нескольких царг, при этом за степень очистки берется сумма степеней очистки царг. Размеры выпускаемых царг: 50, 75, 100 см. Рекомендуема высота царг для ректификации 150 см.

Шампуры с тарелками (3 и 7 тарелок).

При установке в ЦП шампуров (7 или 3-х тарельчатых) царга пастеризации превращается в металлическую ситчатую колонну МСК «Источник».

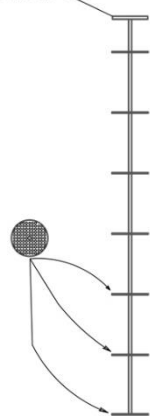
Варианты исполнения

Царга пастеризации выпускается на кламповом соединении 1,5 и 2 дюйма высотой 50 см и может комплектоваться двумя вариантами тарелок – 7 шт. и 3 шт.

- 7 тарелок- крепость продукта до 90-93% (режим максимального укрепления).
- 3 тарелки- арома вариант (использование в виде Джин-корзины) с небольшим укреплением.

Шампуры
для Металлической Ситчатой Колонны (МСК)
Источник - 40

Ручка установки
тарелок



1



2

1. 7 тарелок - максимальное укрепление.

2. 3 тарелки - ароматика.

5. 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.

Открутив 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 ЦП промойте ее проточной водой.

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

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

6. Меры предосторожности.

- Запрещается проводить нагрев емкости при отсутствии беспрепятственного протока 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 легко воспламеняющиеся 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.

7. 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:

Царга пастеризации

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