



ИМПЕРИАЛ
ДИСТИЛЛЯЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ

**ПАСПОРТ-РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОГО УСТРОЙСТВА**

«ГРАНД»

Многофункциональное устройство

«Гранд»

Паспорт - руководство по эксплуатации



ИМПЕРИАЛ
ДИСТИЛЛЯЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ

ДИСТИЛЛЯТОР «Гранд» предназначен для получения дистиллятов с максимальным сохранением аромата и вкуса исходного сырья, при этом достигается высокая степень очистки и спиртуозность напитка. Разборная конструкция многофункционального устройства «Гранд» позволяет, используя детали комплекта, самостоятельно и быстро собрать как ректификационную колонну, так и работать в режиме потстил (быстрая перегонка браги). Благодаря применению мощных кожухотрубных дефлегматора и охладителя система позволяет добиться наибольшей энергоэффективности, при этом достигается отличная экономия воды при охлаждении.

Основные технические характеристики.

1. Аппарат произведен из нержавеющей стали марки AISI 304, разрешенной для использования в пищевой промышленности;
2. Производительность аппарата зависит от крепости дистиллируемой жидкости (браги), а так же от режима работы аппарата:
 - в режиме потстил - до 7000 мл/час
 - при дистилляции спиртосодержащей смеси (браги) - до 2500 мл/час
 - при повторной дистилляции спиртосодержащей смеси – до 4000 мл/час
3. Аппараты выпускаются в исполнении с кламповым креплением.
4. Для перегонки можно использовать все виды плит от газовых до индукционных.
5. Все соединения абсолютно герметичны, проварены аргоно-дуговой сваркой.
6. Диаметр горловины бака (в случае использования баков Luxstahl) не менее 350 мм позволяет свободно очищать его после перегонки.
7. Дефлегматор аппарата и наполнение сеткой РПН позволяет спиртовым парам проходить двойную очистку от вредных примесей (эфирных масел) и быть готовым к употреблению после первой перегонки.
8. Имеющийся в наличии электронный термометр (при покупке комплекта с баком) предназначен для соблюдения необходимого температурного режима перегонки.

Устройство и комплектация ДИСТИЛЛЯТОР «ГРАНД»

1. Приемная колонна-царга.
2. Кожухотрубный секционной (4 секции) холодильник
3. Дефлегматор 100 мм
4. Отвод 90 градусов – 2шт
5. Клапан отбора
6. Хомуты с прокладками для клампа 1,5
7. Шланг ПВХ синий/красный для охлаждающей жидкости
8. Шланг силиконовый для отбора самогона
9. Электронный градусник
10. Сетка РПН



Приступая к работе, пользователь тем самым подтверждает, что он ознакомлен с правилами соблюдения техники безопасности.

Подготовка к работе и процессы перегонки.

1. Перед первым применением тщательно промыть аппарат, либо провести кратковременную дистилляцию воды.
2. Залить перегоняемую жидкость в перегонный бак и закрыть емкость крышкой с силиконовой прокладкой
3. ДИСТИЛЛЯТОР «Гранд» может работать в следующих режимах: Потстил, простая дистилляция, укрепления, ректификация, ароматизация

"Потстил" - в данном режиме достаточно установить последовательно - отвод 90 градусов, отвод 90 градусов с небольшим смещением угла, холодильник, штуцер отбора.

Такой режим используется для максимально быстрой перегонки браги в спирт сырец (спиртуозность 35-40 градусов). Скорость отбора в этом режиме от 5 до 7 литров в час. Отбирание голов, хвостов и использование РПН не нужно, главная задача быстро перегнать брагу для последующего процесса второго или третьего перегона (в зависимости от целей)

Ну а для любителей "первачка" советуем в таком случае отбирать головные и хвостовые фракции и только после этого употреблять полученный напиток.

Режим простой дистилляции - этот режим отличается от потстил только тем, что его используют при перегонке фруктовых и зерновых браг. Последовательно нужно собрать весь аппарат без подключения в работу дефлегматора.

Режим укрепления. В этом режиме необходимо подключить в работу дефлегматор. Используется этот режим при перегонке спирта сырца. Дефлегматор не дает пройти примесям, что укрепляет напиток. Так же необходимо установить сетку панченкова, которая так же даст укрепление напитку. Скорость отбора в таком режиме не превышает 2,5 литра в час. Крепость до 90 градусов.

Режим ректификации. Для этого режима необходимо добавить к аппарату [ректификационные царги](#) - одну или несколько. С увеличением высоты колонны - увеличивается тепломассообмен и достигается максимальная спиртуозность до 95 градусов. Царги приобретаются отдельно.

ОТСЕЧЕНИЕ ГОЛОВНЫХ ФРАКЦИЙ.

Используйте мерный цилиндр для отбора головных фракций. За несколько минут до кипения(2-3), из холодильника начнут капать первые капли. Когда наступит кипение в баке, температура выровняется до 76-78 градусов по Цельсию. Необходимо уменьшить нагрев, чтобы капало потихоньку, примерно 1-5 капель в секунду. Замеряем головных фракций 10% от предполагаемого выхода. То есть если изначально у нас 6 литров спирта сырца крепостью 40%, то содержание абсолютного спирта получается: $6\text{л}/100\% \times 40\% = 2,4\text{л}$. Отсесть головных фракций нужно 10%: $2,4\text{л}/100\% \times 10\% = 0,24\text{л}$

ОТБОР ТЕЛА

Необходимо увеличить нагрев. Отбор основного продукта нужно производить до температуры 85 градусов Цельсия. При температуре 85 градусов Цельсия и расходе воды 0,4-0,8 литров в минуту продукт почти перестает капать. Это значит что тело закончилось и баке остались хвосты.

Меры техники безопасности.

Категорически запрещается:

- 1. Нагревать аппарат при отсутствии непрерывного потока охлаждающей воды.**
- 2. Допускать полное выкипание перегоняемой жидкости (браги).**
- 3. Перегонять жидкости с температурой кипения более 100 С, а также имеющие в своем составе легковоспламеняющиеся**

компоненты (ацетон, спирт и др.).

4. Допускать детей к работающему аппарату.

5. При повторной перегонке используемый продукт не должен иметь крепость более 40%.

Во время всего процесса дистилляции необходимо иметь рядом емкость с водой в количестве, достаточном для гашения возможного возгорания.

Гарантийные обязательства.

Гарантийный срок эксплуатации – 3 года с момента продажи товара. В течении гарантийного срока неисправности устраняются производителем бесплатно.

Претензии к качеству товара не принимаются в следующих случаях:

- несоблюдении потребителем правил эксплуатации и использовании аппарата не по назначению;
- небрежного хранения и транспортировки;
- при самостоятельной разборке и переделке элементов аппарата;
- при отсутствии настоящего паспорта-руководства с указанием даты продажи.

Данный аппарат не предназначен для промышленного использования с целью извлечения материальной выгоды.

**Наименование
аппарата** _____

**Дата продажи
аппарата** _____

Продавец _____