

ПАСПОРТ ТОВАРА Универсальная система «Слон»

ВАЖНО! Данное изделие относится к классу бытового оборудования и не предназначено для промышленного использования. Перед эксплуатацией дистиллятора бытового внимательно ознакомьтесь с требованиями по безопасной работе с данным изделием.

1. Сфера применения

Получение дистиллятов из спиртосодержащего сырья (браги).

2. Варианты сборки системы

1. Для быстрого перегона браги
2. Дистилляция в режиме дробной перегонки
3. Работа в режиме ректификации

3. Комплектация



Перегонный куб	- 37л/50л/71л
Кран для слива	- 1 шт
Фланец	- 1 шт
Прокладка фланца	- 1 шт
Барашки для крепления фланца	- 3 шт
Термометр цифровой	- 2 шт
Царга-удлиннитель 500 мм Ø 50 мм, оснащенная доохладителем (рабочая часть 200 мм)	- 1 шт
Дефлегматор, совмещенный с узлом отбора	- 1 шт
Кожухотрубный холодильник (рабочая часть 400 мм), внутри кожуха находятся 8 трубок Ø 12 мм	- 1 шт
Прокладки силиконовые для кламповых соединений	- 3 шт
Замок кламп	- 3 шт
Зажим гофмана	- 1 шт

4. Срок службы и хранения, гарантии изготовителя

4.1. Срок службы - 10 лет.

4.2. Гарантийный срок эксплуатации дистиллятора бытового – 12 месяцев со дня продажи.

Изготовитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- нарушены правила эксплуатации изделия;
- изделие имеет механические повреждения;
- самостоятельно внесены изменения (дополнения) в конструкцию.

4.3. Претензии по качеству изготовления дистиллятора бытового в течении гарантийного срока принимаются по адресу: г. Кострома ул. Московская 846/2 производственная компания «ChromeDecor» Электронная почта: chromedecor@mail.ru; Сайт: www.chrome-decor.ru тел.: +7(962)188-9000; +7(906)666-5661; +7(4942)466-438;

5. Требования безопасности

5.1. Перед началом дистилляции убедитесь, что соединительные трубки не засорены и хорошо продуваются воздухом.

5.2. До начала эксплуатации необходимо тщательно промыть изделие. Для мытья рекомендуется применять средства, не образующие обильной пены, пригодные для мытья посуды.

5.3. При использовании дистиллятора бытового в первый раз необходимо провести дистилляцию воды для очистки всех примесей, оставшихся от процесса производства.

5.4. Воду в испаритель наливать не более чем на 2/3 объема испарителя.

5.5. Не оставлять прибор без внимания.

5.6. Для предотвращения ожога паром охладитель до начала процесса должен быть подключен через шланги к проточной воде.

5.7. При работе с открытым огнем необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности и иметь средства для тушения легковоспламеняющейся жидкости и взрывоопасных паров (порошковый огнетушитель).

5.8. Не разрешайте детям приближаться к работающему изделию.

5.9. После использования изделие должно быть вымыто и просушено.

6. Требования охраны окружающей среды

6.1. Дистиллятор бытовой не представляет опасности для окружающей среды.

6.2. В случае выхода из строя изделие подлежит утилизации.

7. Рекомендации по эксплуатации

Бак должен устойчиво стоять на нагревательной поверхности. Нагревательная поверхность должна быть чистой и установлена строго горизонтально.

При работе изделия не допускается повышение температурных режимов. Превышение рабочей температуры приводит к появлению избыточного давления. Контроль за температурным режимом и давлением в баке осуществляется при помощи термометра на баке.

Не открывайте крышку бака во время работы изделия и сразу после окончания. Это может привести к термическим ожогам паром или горячей жидкостью. Дождитесь, когда температура в баке снизится до безопасной, и только после этого открывайте крышку.

ВНИМАНИЕ! При проблемах с подачей холодной воды к охладителю источник тепла незамедлительно отключить. Следите за объемом полученного дистиллята, чтобы вовремя прекратить перегонку и не допустить полного выкипания жидкости в испарителе.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Дата продажи	

Приложение:

1. Схема сборки системы для быстрого перегона браги в спирт-сырец (потстил);
2. Схема сборки системы для дистилляции в режиме дробной перегонки;
3. Схема сборки системы для работы в режиме ректификации.

1. Схема сборки системы для быстрого перегона браги в спирт-сырец (потстилл).



Зажим гофмана закрыт, чтобы избежать утечки пара. Для быстрой перегонки браги не требуется применять нижнюю царгу. Рубашечный дефлегматор крепится на куб с помощью клампового замка. В верхней его части крепится кожухотрубный холодильник и, благодаря подвижному соединению, отводится на нужный угол так, чтобы трубка отвода дистиллята находилась в нижней части холодильника. Охлаждающая вода подается на штуцер (18) и отводится через штуцер (19). Таким образом она своей массой заполняет весь кожух. Для получения более крепкого спирта-сырца нужно задействовать рубашечный дефлегматор. Для этого необходимо воду из узла (19) подать на узел (9). В этом случае отвод отработанной воды будет производиться из узла (11). Пар насыщенный спиртом, проходя через дефлегматор, будет в этом случае частично конденсироваться. Более легкая фракция проникает в холодильник, а ненужная вода в виде флегмы вернется в куб. Регулируя расход воды поступающей для охлаждения, пользователь так же регулирует и скорость дистилляции (чем меньше расход, тем меньше укрепление и выше скорость перегонки, и наоборот). Отслеживая показания термометра № 2 можно судить о том, в какой фазе находится процесс. Чем ближе температура кубовой жидкости к 100 °С, тем меньше спирта в нем остается.

2. Схема сборки системы для дистилляции в режиме дробной перегонки.



Зажим гофмана закрыт, чтобы избежать утечки пара. Для повторной, дробной перегонки желательно установить нижнюю царгу-удлиннитель. Помещенная внутрь царги насадка (тип насадки пользователь выбирает по собственному усмотрению) создает достаточно объемную теплообменную зону, в которой происходит процесс разделения на несколько фракций. Внутри дефлегматора, установленного последовательно над царгой происходит формирование спиртонасыщенного конденсата, который стремится к возвращению обратно в куб. Попадая в нижнюю царгу он обволакивает насадку и площадь контакта с поднимающимся вверх паром многократно возрастает. В результате пар частично охлаждается, приобретая наиболее близкую к температуре кипения спирта температуру, а флегма, стекающая вниз, наоборот, прогревается и отдает наиболее легко кипящий спиртовой пар. Умело регулируя мощность нагрева и расход охлаждающей воды, подаваемой на последовательно подключенный к воде после основного холодильника дефлегматор, пользователь может добиться получения максимально укрепленного дистиллята. Контроль за процессом перегонки помогает осуществлять установленный в верхнюю часть дефлегматора цифровой термометр. Чем стабильней и ближе значение его показаний к температуре кипения спирта, тем выше алкоголизация получаемого дистиллята.

3. Схема сборки системы для работы в режиме ректификации.



Для приведения системы в режим жидкостного отбора необходимо основной холодильник перевернуть в верхнее положение. Теперь он будет выполнять роль дефлегматора и сформированная в нем флегма, стекая вниз, будет насыщать своей массой узел отбора. Схема подключения воды (последовательно): штуцер № 5, № 7, № 19, № 18. Регулируя скорость отбора зажимом (17), пользователь может добиться получения чистого спирта. Стекая через доохладитель (6) отбираемый продукт окончательно охлаждается и попадает в приемную емкость. Излишки флегмы, находящейся в узле отбора, через систему перелива (13) попадают в нижнюю царгу с насадкой, в дальнейшем обогащаются спиртом и в виде пара снова устремляются вверх. Такую схему так же удобно использовать для отбора головной фракции в режиме

дробной дистилляции, т.к. пользователь может с помощью зажима (17) установить любую скорость отбора, в том числе и покапельно.