



Производственная компания

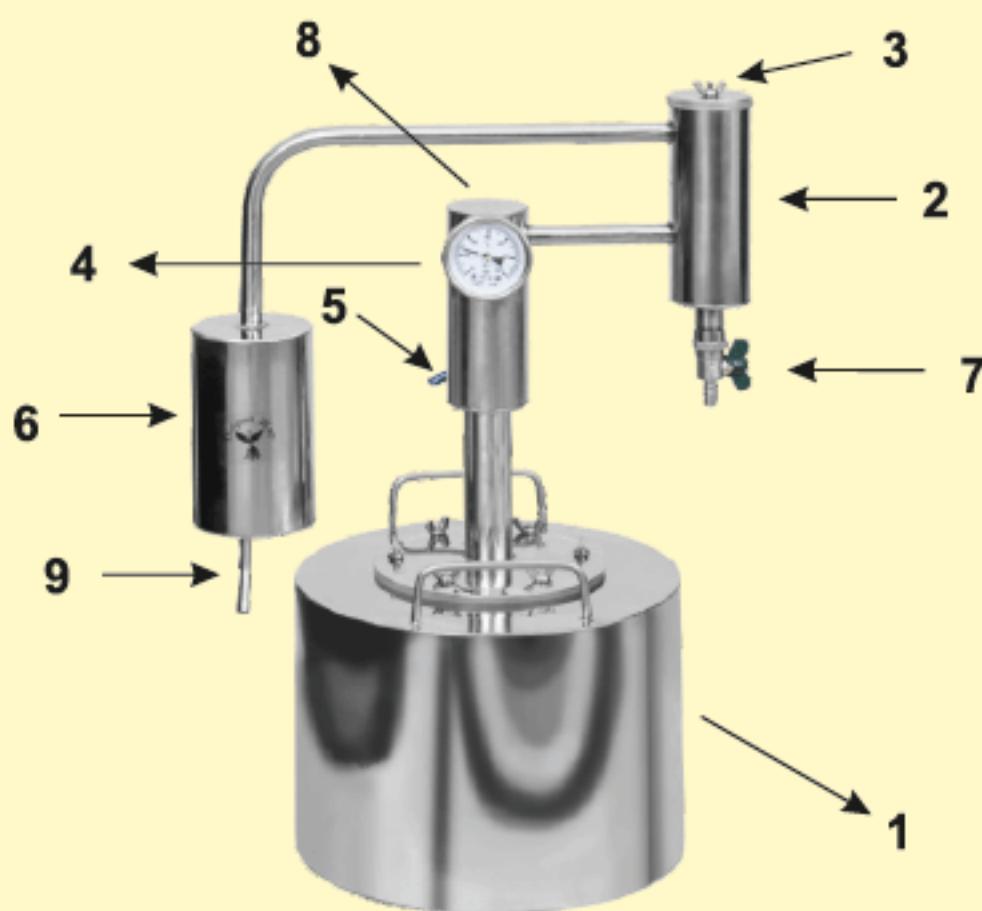
коптильни, мангалы, дистилляторы

www.dobriy-jar.ru

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Дистиллятор «Триумф»

литров, вес



1. **Перегонный куб** - в него заливается брага, предназначен для варения браги.
2. **Разборный сухопарник** Предназначен для отсеивания сливных масел. Он позволяет не только отсеивать часть вредных примесей в процессе дистилляции, а также ароматизировать полученный напиток непосредственно в процессе перегонки.
3. **Крышка с разборного сухопарника.**
4. **Термодатчик** - с помощью него вы отслеживаете температуру паров, отделения легких спиртовых паров от браги происходит при температуре 78-85°C
5. **Кран** - предназначен для слива сивушных масел. Сливать каждые 20-30 минут.
6. **Холодильник** - Принцип действия: легкие пары поднимаются по трубке из перегонного куба, после очищаются в сухопарнике, они доходят к холодильнику и попадают в установленный внутри холодильника змеевик, где охлаждаются пары.
7. **Кран** - предназначен для слива сивушных масел. Сливать каждые 20-30 минут.
8. **Сухопарник** предназначен для отсеивания сивушных масел (тяжелые фракции попадают на дно сухопарника, а спиртовые пары поднимаются вверх по трубе и попадают в холодильник. С помощью сухопарника готовый продукт получается кристально чистым т.е. без вредных примесей.
9. **Штуцер** из которого выходит готовый продукт!

Контакты:

+7 (495) 201-10-47, E-mail: koptim-fish@mail.ru

ТУ 4856-001-91246178-2015