



Zittel

Оборудование дистилляции



УСТАНОВКА ДИСТИЛЛЯЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ-

высоко надежное и эффективное оборудование, разработанное для малых и средних заводов, которые производят продукты перегонки высшего качества (бренди, граппу, шнапс из винограда или ферментированных фруктов).

Оборудование изготовлено по современным технологиям производства, с использованием высококачественных материалов и в соответствии с высокими стандартами качества.

Особенности:

- Возможность ведения процесса в ручном или автоматическом режиме с контролем главных стадий процесса, оптимизации температуры, степени отделения головных и хвостовых фракций
- Дополнительное оснащение для работы под вакуумом
- Уравновешенность компонентов, компактность и привлекательный дизайн.

Множество клиентов уже выбрали это оборудование для своего производства и довольны его качественной работой.

Объем единовременной загрузки, л	800
Расход пара 1,5 атм. при запуске, кг/час	500
Расход пара 1,5 атм. в период дистилляции, кг/час	80
Расход воды (+15/+18 °C) на конденсацию, гл/час	7,5
Потребляемая мощность, кВт	1,5

ЭКСТРАКТОР ФЛЕГМЫ ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ВИНОГРАДА НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ -надежный и эффективный труженик.

Запатентованный непрерывный экстрактор алкоголя, может обработать большое количество виноградной выжимки в день, минимизируя трудовые затраты и полностью сохраняя качество дистиллята.

Особенности:

- Равномерное пропаривание выжимки за счет медленного перемешивания и специальной формы экстрактора алкоголя.
- Автоматический контроль уровня выжимки в экстракторе алкоголя с помощью интегрированного регулирования подачи и выхода.
- Предотвращение перегрева выжимки за счет предварительного барботирования пара, что снижает привкус горечи.
- Полученная из экстрактора флегма поступает в дальнейшем на ректификацию.
- Оборудование полностью изготовлено из специальной нержавеющей стали или меди (по запросу).

Альтернативное применение: извлечение эссенций из трав или растений.



Модель	220/750
Расход пара при 1,5 атм, на 100 кг. по входу, кг	30/32
Расход воды (+15 °C) на конденсацию, гл/час	15/50
Потребляемая мощность, кВт	5,5



Россия, 124482, Москва

Зеленоград, Савелкинский проезд, 4

Тел./факс: +7(495) 646-10-50, E-mail: info@zittel.ru, www.zittel.ru

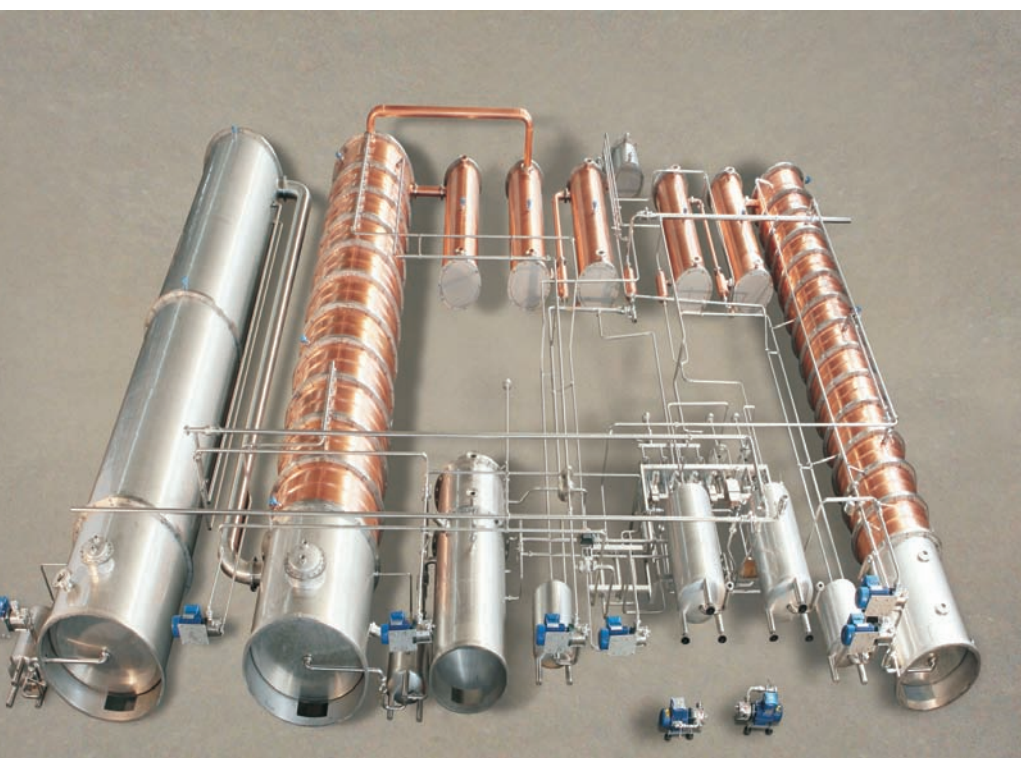
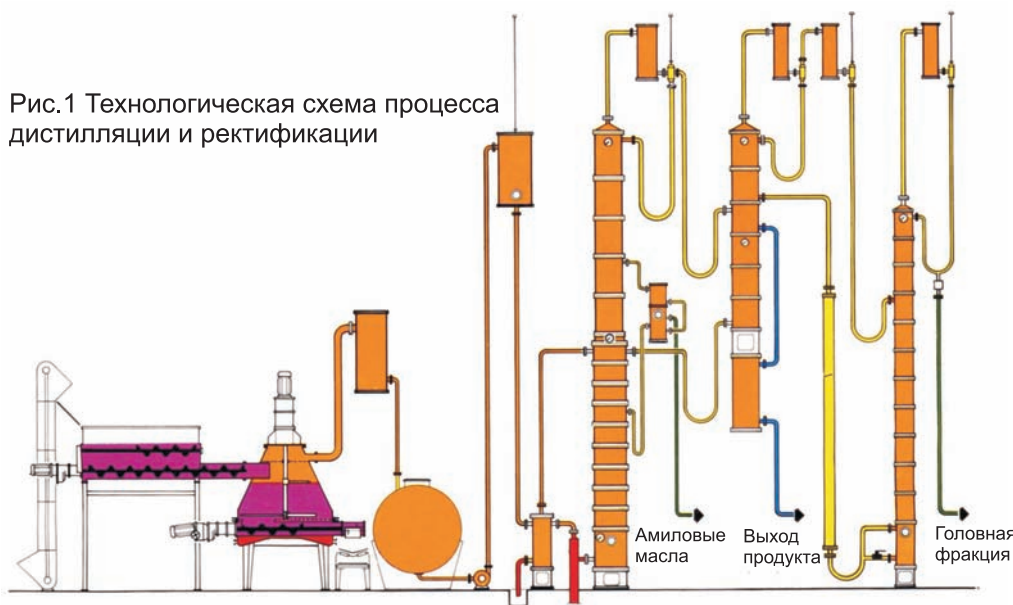


Zittel

Оборудование дистилляции



Рис.1 Технологическая схема процесса дистилляции и ректификации



УСТАНОВКА ДИСТИЛЛЯЦИИ НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

для перегонки вина, легкого вина, флегмы из выжимки или ферментированных фруктов, является частью традиций и качества компании "Cad-alpe" SpA и гарантирует высококачественный конечный продукт (бренди, граппа, фруктовые дистилляты и т.д.).

Колонны сделаны из нержавеющей стали и меди. Вся конструкция установки соединена трубопроводами с кранами и оснащена системой автоматики.

Специальные устройства:

- Десульфация испарений (увеличивает качество).
- Вытяжка метиловых спиртов (уменьшение до уровня ниже правовых ограничений).
- Извлечение амиловых масел (обогащение аромата).

Преимущества процесса непрерывной дистилляции - высокая эффективность, производительность, возможность высочайшей и тончайшей очистки спирта и выделения всех фракций бражки по отдельности. Более 90% всего крепкого спиртного производится именно этим методом.

Современное оборудование постоянно обновляется запатентованными эксклюзивными решениями.

Производители бренди, граппы, шнапса и т.п. знают, что они могут рассчитывать на обширный опыт, поддержку и помощь в настройке оборудования там, где это необходимо.

Модель	1	2	3	4	5	6
Производительность, hedri/24ч	8/10	15/18	22/25	40/42	60/65	100/105
Вино 10° GL, гл/24ч	80	150	220	400	600	1000
Флегма 20° GL, гл/24ч	50	90	125	210	325	525
Расход пара при 1,5 атм, кг/час	160	300	440	800	1500	2000
Расход воды при +15 °C, гл/час	20	37	55	100	150	250
Длина, м	8,0	8,0	8,0	10,0	10,0	11,0
Ширина, м	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,3
Высота, м	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0	11,0



Россия, 124482, Москва

Зеленоград, Савелкинский проезд, 4

Тел./факс: +7(495) 646-10-50, E-mail: info@zittel.ru, www.zittel.ru