

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- 1) Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок, установленный производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
- 2) Гарантийное обслуживание подразумевает под собой замену на аналогичное оборудование.
- 3) Гарантийное обслуживание не производится:
 - а) Если нарушены правила эксплуатации изделия.
 - б) Если изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей, насекомых, животных.
 - г) Если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
 - д) Если имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.
- 4) Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
- 5) Согласно технологическому регламенту допускается появление красно-бурого налета на изделиях в местах сварочных швов и рядом, что не является дефектом и гарантийным случаем.
- 6) Для предъявления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином, срок гарантии по которому не истек.

Наименование магазина	
Наименование товара	
Серия изделия	
Товар принят, претензий не имею	

Дата продажи: «___» _____ 201_ г.

Контактная информация:

454000, Челябинская область, Челябинск, Копейское шоссе, 25

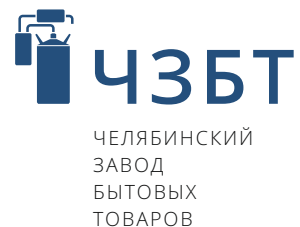
Эл-почта: info@chzbt.ru

Отдел продаж и интернет магазин:

Тел. +7 (351) 217-26-17 Сайт: magarich-brend.ru

Оптовый отдел:

Тел. 8 (351) 217-16-87 Сайт завода: chzbt.ru



Руководство по эксплуатации

Дистиллятор

Колонна **MAGARICH**

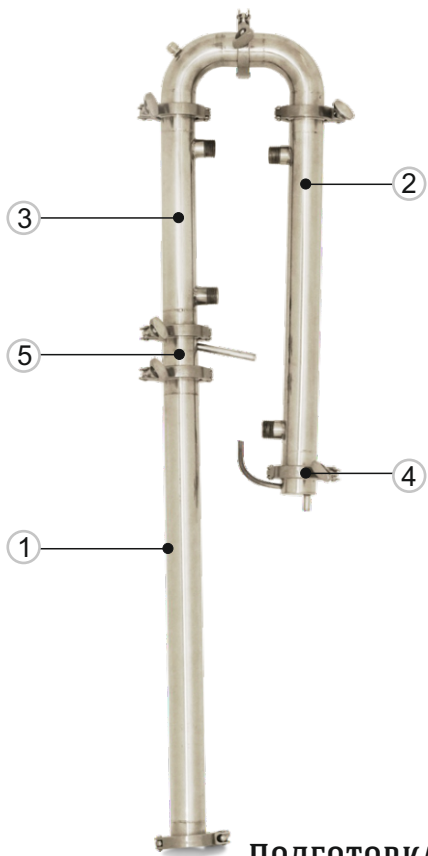


*

Внимание! товар предназначен для использования в бытовых условиях

* Изображение не является публичной офертой. Производитель оставляет за собой право изменять конструкцию изделия.

УСТРОЙСТВО И КОМПЛЕКТАЦИЯ АППАРАТА



1. Царга
2. Холодильник
3. Дефлегматор
4. Быстросъемные клампы 7 шт
5. Узел отбора

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Перед первым использованием оборудование промыть с мощным средством, затем тёплой водой.
- 2 Закладка сырья
Приготовьте брагу согласно рецепту. Вкус вашего напитка зависит прежде всего от правильности приготовления браги. Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. Меньше наливать можно, больше – нет. Иначе при кипении будет большая вероятность того, что брызги браги будут попадать в колонну.



- 3 Крепление колонны
Собираем колонну согласно выбранному режиму. Крепим колонну к кубу с помощью клампового зажима. Для герметичности соединения используется силиконовая прокладка.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ КОЛОННОЙ МАГАРЫЧ

- 1 Для проведения дистилляции, необходимо собрать оборудование, подключить воду, начать процесс нагрева на максимальной мощности.
- 2 Подача воды должна быть открыта только на охладитель, дефлегматор в процессе не участвует, либо можно подключить его, на малой мощности, в качестве дополнительного укрепления, однако это может привести к ухудшению органолептических качеств ароматных дистиллятов. (Если в качестве сырья – фрукты, зерно, какая-либо патока, либо используются ароматизирующие добавки)
- 3 При старте подъема температуры в колонне, снизить мощность нагрева.
- 4 Произвести отбор головной фракции (начинает капать при 78 градусах), ориентировочно 10% от объема абсолютного спирта в емкости.
- 5 После произвести отбор тела и при достижении крепости 40% в струе собрать следующую хвостовую фракцию в отдельную емкость.

РЕЖИМ БРАЖНОЙ КОЛОННЫ С ПАРОВЫМ ОТБОРОМ

- 1 собрать оборудование, подключить воду, начать процесс нагрева на максимальной мощности.
- 2 В царге должна находиться какая-либо насадка (РПН, СПН и.т.д.)
- 3 Подача воды ведется на дефлегматор и холодильник. Регулятор потока воды на дефлегматор открыт полностью.
- 4 После того, как температура в колонне поднимется до 77 градусов Цельсия, необходимо снизить мощность нагрева, чтобы дефлегматор конденсировал 100% жидкости.
- 5 В этом режиме необходимо дать колонне «поработать на себя» прогреться и стабилизировать температуру, данный этап может занимать около 30 минут.
- 6 После того, как температура установится на стабильной величине, снизить подачу воды на дефлегматор, до того уровня, чтобы часть паров доходила до охладителя и конденсировалась там.
- 7 Отбирать головы необходимо со скоростью ~50-250 мл. в час.
- 8 После приступаем к отбору тела, скорость отбора можно увеличить, необходимо ориентироваться на температуру в колонне. Она должна быть стабильной и держаться в пределе 77-78 градусов. Корректировать скорость отбора с помощью подачи воды в дефлегматор.



РЕЖИМ БРАЖНОЙ КОЛОННЫ С ЖИДКОСТНЫМ ОТБОРОМ



Данный режим доступен только при наличии узла отбора.

- 1 Собрать оборудование. Колонна должна быть направлена вертикально вверх.
- 2 В царге должна находиться какая-либо насадка (РПН, СПН и т.д.)
- 3 Подача воды ведется на дефлегматор и холодильник. Регулятор потока воды на холодильник открыт полностью.
- 4 После того, как температура в колонне поднимется до 77 градусов Цельсия, необходимо снизить мощность нагрева, чтобы дефлегматор конденсировал 100% жидкости.
- 5 В этом режиме необходимо дать колонне «поработать на себя» прогреться и стабилизировать температуру, данный этап может занимать около 30 минут.
- 6 После стабилизации потока и температуры, необходимо приоткрыть клапан узла отбора и начать отбор головной фракции.
- 7 Отбирать головы необходимо со скоростью ~50-250 мл. в час.
- 8 После приступаем к отбору тела, скорость отбора можно увеличить, необходимо ориентироваться на температуру в колонне. Она должна быть стабильной и держаться в пределе 77-78 градусов. Корректировать скорость отбора с помощью подачи воды в дефлегматор.

Окончание работы

Выключите нагрев, отключите охлаждение, дайте остыть до комнатной температуры. После этого разберите установку, слейте кубовый остаток. Промойте и просушите оборудование.

Техника безопасности

- 1 Запрещается проводить нагрев при отсутствии беспрепятственного потока охлаждающей воды в достаточном количестве (не менее 30 л/час).
- 2 Необходимо контролировать температуру продукта на выходе. Если продукт тёплый (горячий), необходимо увеличить поток воды или уменьшить нагрев.
- 3 Во время работы с аппаратом будьте внимательны. Контролируйте содержимое приёмной ёмкости. Не допускайте разлива продукта на плиту для исключения возгорания.
- 4 Запрещается допускать полное испарение перегоняемой жидкости.
- 5 Запрещается перегонять пенящиеся жидкости.
- 6 Запрещается заливать в куб жидкость с большим количеством твёрдых включений, которые могли бы при вскипании засорить паропроводную трубку и препятствовать выходу из куба пара. Это может привести к повышению в кубе давления до опасных значений. Не поленитесь профильтровать брагу через марлю!

ОПИСАНИЕ КОЛОННЫ 51 ММ НА КЛАМПАХ

Ректификационная бражная колонна 51

Царга толщина стенки 1,5мм, соединение 2 дюйма на кламповом соединении.

Холодильник и дефлегматор КТХ и КТД (кожухотрубные; 7 трубок по 10мм; внутри холодильника 5 перегородок, в дефлегматоре 3 перегородки для усиления и пролива воды)

Длина холодильника – 400 мм, длина дефлегматор – 260 мм

Быстросъемных клампов 6 штук; 51мм с силиконовой прокладкой.

Имеет возможность поворачиваться в режим потстил, а так-же использование в режиме ректификационной колонны.

Узел отбора в комплекте, с гильзой под термометр.

Царга 50см, высота колонны 80см

Входной и выходной штуцера на холодильнике и дефлегматоре имеют сантехническую резьбу G 1/2

Трубка связи с атмосферой

Производительность в режиме потстил до 12 л/ч