

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

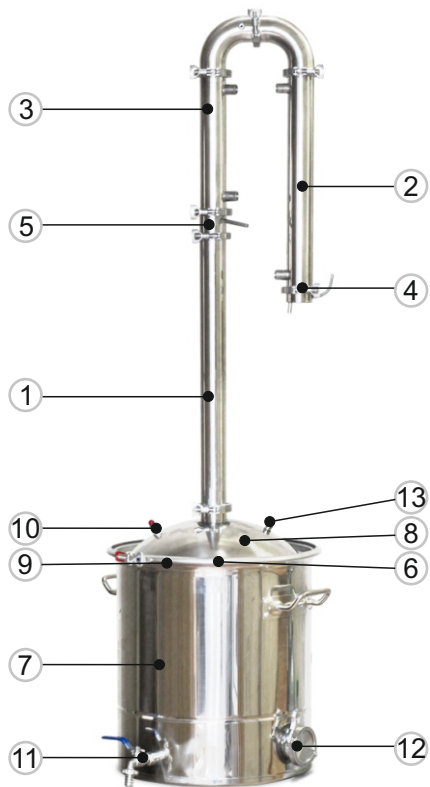
Колонна **MAGARICH NEO ULTRA**



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
5. Узел отбора
6. Уплотнительное кольцо
7. Перегонный бак
8. Крышка
9. Хомут
10. Клапан сброса избыточного давления
11. Кран для слива
12. Отверстие с клампом под ТЭН
13. Штуцер под термометр

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 ЖИДКОСТНЫМ ОТБОРОМ

Данный режим доступен только при наличии узла отбора.



- 1 Соберите оборудование. Колонна должна быть направлена вертикально вверх.
При таком положении самая верхняя точка колонны это холодильник и съемный носик отбора продукта с трубкой для связи с атмосферой.
- 2 Подключите к дефлегматору подачу и отток воды.
Подача воды осуществляется подключением шлангов к нижним штуцерам дефлегматора и холодильника.
Для оттока воды подключите шланги к верхним штуцерам.
- 3 Установите в царгу (РПН, СПН и т.д.).
- 4 Включите нагревательный элемент, либо плиту.
- 5 Включите подачу воды на дефлегматор.
- 6 Откройте полностью кран подачи холодной воды на дефлегматор.
После того, как температура в колонне поднимется до 80 градусов цельсия нужно колонне дать поработать на себя около 15 минут.
Можно начинать отбор голов.
Должны пойти первые капли головной фракции.
Температура в колонне должна опуститься до 65 градусов цельсия.

- 7 С помощью регулировки подачи воды стабилизируйте температуру в колонне. Скорость отбора должна быть примерно 1-2 капли в секунду. По завершению отбора головной фракции можно приступить к отбору тела. Скорость отбора можно увеличить, необходимо ориентироваться на температуру в колонне. Она должна быть стабильной и держаться в пределе 77-80 градусов.

- 8 Корректируйте 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 38, 51 ММ НА КЛАМПАХ. ПЕРЕГОННЫЙ КУБ 30, 40, 50 ЛИТРОВ НА ХОМУТЕ.

Ректификационная бражная колонна 38, 51 мм

Царга: длина 600мм; диаметр 38, 51мм

Узел отбора стаканного типа с входом под термометр.

Дефлегматор кожухотрубный длиной 255мм.

Холодильник кожухотрубный длиной 400 мм.

Внутри дефлегматора 7, 8 трубок по 6, 10мм, 3, 5 перегородки.

Входной и выходной штуцера на холодильнике и дефлегматоре имеют сантехническую резьбу G1/2.

2 отвода на 90 градусов, соединенные между собой кламповым хомутом.

На одном отводе есть штуцер под термометр.

Холодильник кожухотрубный длиной 400мм. Внутри холодильника 7, 8 трубок по 6, 10мм, 3, 5 перегородок;

Съемный носик отбора продукта с трубкой для связи с атмосферой.

Производительность в режиме потстилл до 6 л/ч

Куб перегонный

30, 40, 50 литров на хомуте

кастрюльного типа.

Ферромагнитное дно.

Металл Aisi 304, толщина 1,5 мм.

Ребро жесткости под фальш дно.

Хомут-защелка.

Силиконовая прокладка.

Купольная крышка.

Клапан сброса избыточного давления.

Отверстие с клампом под ТЭН

Штуцер под термометр