

**Disalcolatore
continuo
di vinaccia**

C5



Un gran lavoratore affidabile, vantaggioso e brevettato

L'alternativa agli alambicchi tradizionali è un impianto di grande efficienza ed efficacia: il disalcolatore continuo di vinaccia C 5 brevettato, in grado di lavorare un notevole quantitativo giornaliero di materia prima, rispettando al massimo le caratteristiche qualitative del distillato, con il minimo impegno di manodopera.

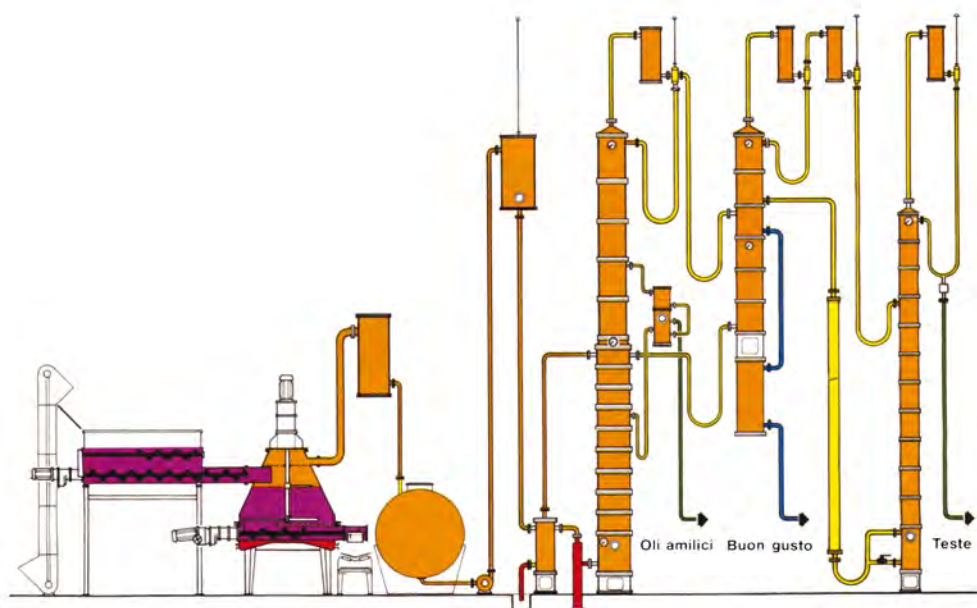
Altre prerogative:

- azione omogenea del vapore sulla vinaccia, grazie al rimescolamento lento della stessa ed alla particolare forma della camera di disalcolazione;
- controllo automatico del livello della vinaccia nella camera di disalcolazione, mediante regolazione integrata dell'alimentazione e dello scarico;
- prevenzione di surriscaldamenti e scottature della vinaccia, grazie all'uso di vapore a bassa temperatura, presaturato per gorgogliamento, con riduzione nell'estrazione di composti volatili sgradevoli.

Le flemme alcoliche ottenute col disalcolatore vengono rettificate a grappa, o alcol, contemporaneamente alla loro estrazione, o in tempi successivi, mediante ricorso a colonne discontinue o continue.

Esecuzione totalmente inox speciale, o in rame (su richiesta).

Applicazione alternativa: l'estrazione di essenze da erbe o parti vegetali.



impianto distillazione continua vinaccia o rettificazione flemme.

Modello

Vinaccia disalcolata nelle 24 ore q 200/750

Vapore a 1,5 bar per q. di vinaccia Kg 30/32

Acqua di condensazione a +15° C Hl/h 15/50

Potenza installata kW 5,5

Dimensioni

Lunghezza mt 5,70

Larghezza mt 1,80

Altezza mt 4,00

Peso netto Kg 2.200