

DE 2000

Distillateur-extracteur automatique

Distillateur-extracteur automatique par entraînement à la vapeur d'eau avec pré-équipement groupe froid, conforme au règlement CEE n° 2676/90.

> Conçu pour la séparation rapide des mélanges hydroalcooliques (jusqu'à 20 % vol., environ 45 % vol. avec groupe froid tel que le Free Eau EVO) et l'extraction des acides volatils ou de l'acide sorbique, par entraînement à la vapeur.

> Les opérations sont conformes aux prescriptions européennes (J.O. L272 du 03/10/90) ainsi qu'aux recommandations de l'O.I.V. telles que décrites dans le recueil des méthodes d'analyses des vins et des moûts.

> La rapidité de mise en oeuvre et la fiabilité des résultats obtenus font que le DE 2000 trouve sa place dans tous les laboratoires concernés par l'analyse des vins, spiritueux, boissons fermentées, jus de fruits et de nombreux autres produits agroalimentaires (sauces tomates, vinaigres, etc...).

> Temps de travail très court :

- 5 minutes pour l'extraction de l'acidité volatile (20 ml d'échantillon- 200 ml de distillat)

- 6 minutes pour la distillation de l'alcool (250 ml de distillat)

Une colonne de rectification de 350mm de longueur garnie d'anneaux de Raschig empêche la distillation de l'acide lactique.

Le barboteur est surmonté d'un ballon bouilleur de 1000ml et d'un ballon de garde désaxé de 250ml empêchant le primage de l'échantillon.

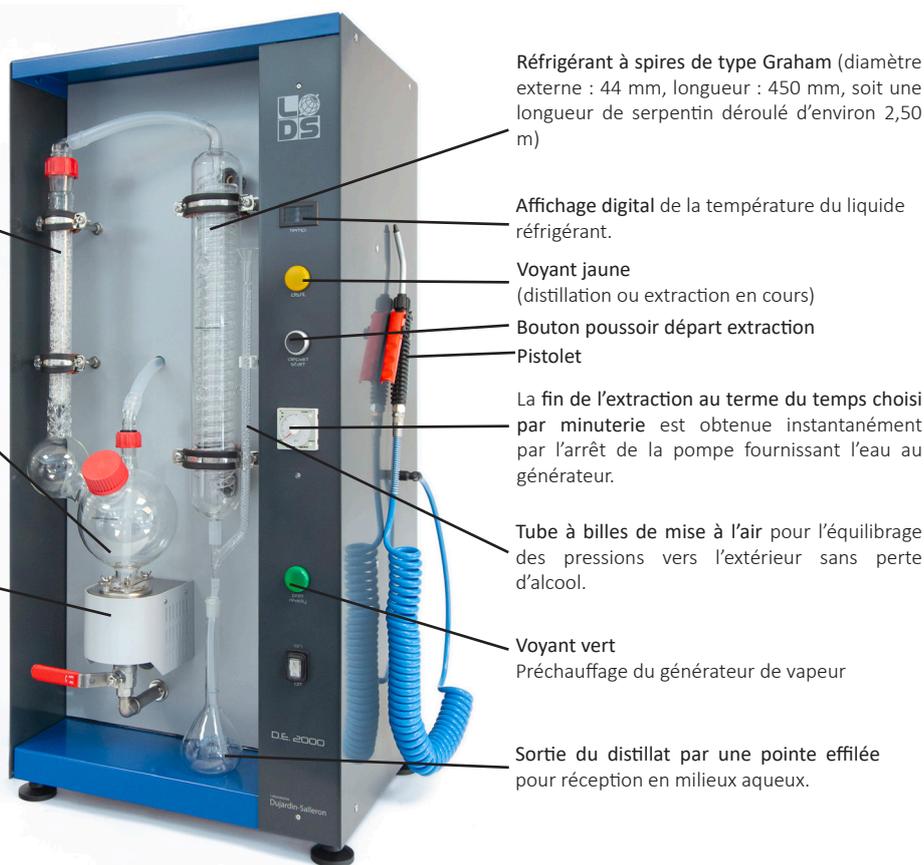
Barboteur en acier inoxydable avec collier chauffants étanches permettant l'extraction sans augmentation du volume initial de l'échantillon et la libération totale des acides volatils.

Générateur de vapeur :

- Corps en aluminium usiné haute résistance avec chauffage de forte puissance (2800 W)
- Production de vapeur instantanée par injection à l'aide d'une pompe doseuse de l'eau nécessaire pendant la durée de l'extraction

Refroidissement :

- Coupure automatique de la circulation réfrigérante entre les distillations.
- Pré-équipement pour la connexion d'un appareil de refroidissement en circuit fermé de type FREE EAU EVO



Réfrigérant à spires de type Graham (diamètre externe : 44 mm, longueur : 450 mm, soit une longueur de serpentin déroulé d'environ 2,50 m)

Affichage digital de la température du liquide réfrigérant.

Voyant jaune (distillation ou extraction en cours)

Bouton poussoir départ extraction
Pistolet

La fin de l'extraction au terme du temps choisi par minuterie est obtenue instantanément par l'arrêt de la pompe fournissant l'eau au générateur.

Tube à billes de mise à l'air pour l'équilibrage des pressions vers l'extérieur sans perte d'alcool.

Voyant vert
Préchauffage du générateur de vapeur

Sortie du distillat par une pointe effilée pour réception en milieux aqueux.

Ref. 140900

Alimentation : 220 V - 50 Hz
Dimensions (H x L x l) : 970 x 450 x 360 mm
Poids : 35 kg