

# ДОБРОВАР

Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

## ДЖИН-КОРЗИНА

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Джин корзина с диоптром - 40



Джин корзина с диоптром - 50



Джин корзина - 40



Джин корзина - 50

«Джин-корзина» - устройство для ароматизации продукта

## Оглавление

1. Назначение.....	3
Устройство .....	3
2. Принцип работы .....	5
3. Обслуживание и хранение.....	6
4. Меры предосторожности.....	7
5. Гарантийные обязательства.....	8

## 1. Назначение

Применяется для ароматизации продукта. Полученный продукт называется ароматный дистиллят.



Джин-корзина совместима с любыми аппаратами Добровар на кламповом соединении 1,5 дюйма. С помощью переходников можно подсоединять к любому оборудованию.

Джин-корзина применяется только в режиме дистилляции.

Варианты использования:

- при второй (дробной – с отделением головной и хвостовой фракции) перегонке, желательно после отбора головной фракции;
- на третьей перегонке только для ароматизации.

Способ установки:

Джин корзина устанавливается между крышкой куба (царгой с РПН) и холодильником (дефлегматором) с помощью быстросъемного клампового соединения.



### Устройство:

- Корпус
- Сетчатая арома-корзина
- Крышка корзины
- Прокладки
- Барашковые гайки

### Технические характеристики:

- Высота Джин-корзины- 295 мм. (с диоптром) - 200мм (без диоптра)
- Ширина -180 мм.
- Диаметр - 85 мм.
- Диаметр сетчатой корзины - 77 мм.
- Высота сетчатой корзины - 180 мм

(с диоптром) или 100 мм (без диоптра).

- Вес: 3 кг (с диоптром) и 2 (без диоптра).
- Объем - 0,6 л или 0,3 л.

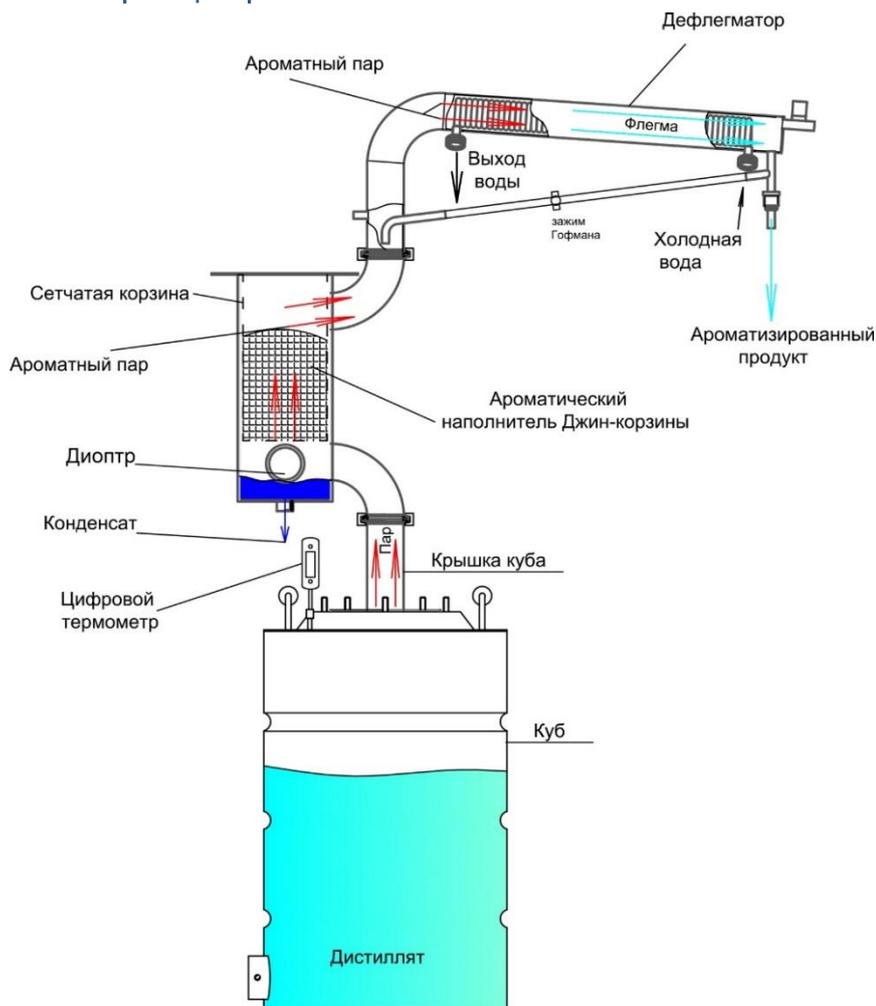
Крепление к кубу – три-клямп - 1,5 дюйма или 2 дюйма. (возможно использование переходников для любого куба и оборудования). Наличие встроенного диоптра для контроля уровня конденсата.

### *Наши конкурентные преимущества,*

1. Джин корзина имеет полностью выносную конструкцию.
2. Отличное качество изготовления.
3. Конкурентная цена.
4. Возможность быстрой замены наполнителя корзины в процессе перегонки.
5. Наличие встроенного диоптра.



## 2. Принцип работы



Спиртовой пар из куба поднимается и проходит через «Г» образный отвод попадая в камеру паровой экстракции. Проходя через загруженные в сетку ароматическое наполнение происходит паровая экстракция ароматов. Через встроенный диоптр (смотровое окошко) можно видеть количество конденсата.

Конденсат сливается с помощью краника в емкость (например, стакан). При сливе соблюдаем осторожность-он горячий!! Пить его нежелательно.

Благодаря тому, что Джин корзина с помощью «Г» образных отводов крепиться к перегонному кубу, можно заменять наполнение сетки в процессе работы. Не выключая полностью нагрев куба. Таким образом можно в процессе перегонки получать разные ароматы в конечном продукте (джин, ароматные водки и т.д.)

**ВАЖНО!!** Соблюдаем технику

безопасности при замене наполнителя корзины! Внутри горячий пар!!

Сухой наполнитель в корзине под действием пара- разбухает. НЕ НАПОЛНЯЕМ полностью корзину.

### Способ применения:

Перед первым использованием необходима промывка проточной водой.

Открыть, загрузить в сетку нужные ингредиенты (травы, сушки и т.д.). Все герметично закрыть (не забываем установить 2 прокладки). Затягиваем три барашковые гайки.

Желательно при второй перегонке вставлять сетку после отбора головной фракции, т.е.: уменьшить нагрев (газ, ТЭНы) до минимума, открутить барашки, снять крышку, прокладки (осторожно, используйте перчатки, чтобы не обжечься!), вставить сетку с ингредиентами, установить прокладки, крышку, закрутить барашки и продолжить процесс дистилляции.

В процессе дистилляции можно НЕ РАЗБИРАЯ аппарат менять наполнение сетки за одну перегонку получая несколько различных ароматов.

При эксплуатации соблюдайте осторожность- стекло диоптра хрупкое.

Воду на охлаждение дефлегматора (холодильника) подаем при достижении температуры в кубе- 60-70 °С.

Не оставляем работающее оборудование без присмотра на длительное время.

### 3. Обслуживание и хранение

По завершению работы с аппаратом отключите нагрев и подачу охлаждающей воды.

Дождитесь, пока аппарат остынет. Далее необходимо снять все шланги со штуцеров (в них вода), снять аппарат с крышки и разобрать в обратной последовательности.

Открутив сливной кран в нижней части куба, можно слить остаток после процесса перегонки.

После окончания работы детали аппарата также промойте, просушите и уберите на хранение. При загрязнении сетчатой корзины - промойте ее проточной водой.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на силиконовые прокладки, не сушите их на радиаторах отопления.

При транспортировке, хранении и использовании аппарата предохраняйте ее от ударов и падений.

#### 4. Меры предосторожности.

- -Запрещается проводить нагрев емкости при отсутствии беспрепятственного протока охлаждающей воды в достаточном количестве.
- -Запрещается проводить нагрев пустой емкости.
- -Запрещается полное выкипание перегоняемой жидкости.
- -Запрещается нагревать пенящиеся жидкости без применения каких-либо мер, предотвращающих попадание пены в ствол аппарата.
- -Запрещается обрабатывать жидкости с температурой кипения более 100°C.
- -Запрещается отходить от аппарата на длительное время!!

Используя кубовые емкости с тэном, заливайте в них такое количество продукта, чтобы в процессе перегонки уровень жидкости не упал ниже уровня тэна. Уровень должен быть на несколько сантиметров выше тэна (в зависимости от куба) - это называется неснижаемый остаток.

При работе со смесями, имеющими в своем составе легковоспламеняющиеся компоненты (ацетон, спирт), запрещается проводить дистилляцию при использовании открытого огня - это может привести к возгоранию! Необходимо прикрыть пламя листом из негорючего материала (сталь, медь, латунь, несколько слоев толстой фольги). Во время всего процесса перегонки необходимо иметь рядом с аппаратом емкость с водой (или огнетушитель) в количестве, достаточном для гашения возможного возгорания.

При работе аппарата старайтесь не касаться металлических частей во избежание ожогов.

Соблюдайте режим нагрева емкости с брагой, указанный в технических характеристиках.

В процессе перегонки не оставляйте оборудование без присмотра.



Приступая к работе, пользователь тем самым подтверждает, что он ознакомлен с правилами соблюдения техники безопасности (см. раздел 8). При дистилляции спиртосодержащих смесей пользователь обязан убедиться, что это не запрещено действующим законодательством страны и региона.

## 5. Гарантийные обязательства.

Гарантийный срок эксплуатации установки – 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на комплектующие и сопутствующие товары (электроника, стекло, прокладки, шланги и т.д.)

В течение гарантийного срока все обнаруженные потребителем неисправности устраняются изготовителем бесплатно.

Претензии к качеству работы аппарата не принимаются, гарантийный ремонт не осуществляется в случаях:

- 1) несоблюдения потребителем правил эксплуатации;
- 2) небрежного хранения и транспортировки;
- 3) использования установки не по назначению;
- 4) если элементы изделия подвергались разборке и переделке;
- 5) отсутствия настоящего паспорта-руководства с указанием даты продажи.

Срок хранения (предпродажный) до момента начала эксплуатации не ограничен.

**Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию аппарата не ухудшающие его эксплуатационных характеристик без отражения их в настоящей инструкции.**

Дата выпуска / Штамп ОТК:

Джин-корзина

Дата продажи / Штамп магазина


Аппараты для дистилляции и ректификации жидкостей

Компания «Добровар»

РФ, Московская область, г. Люберцы, ул. Кирова, 20а.

Info@dobrovar.com

телефон - +7 (495) 150 20 30

