

Pálinka Professzor 5.0/95

egylépcsős házi pálinkafőző berendezés

HASZNÁLATI UTASÍTÁS (HU)



KEDVES FELHASZNÁLÓ!

Köszönjük, hogy a mi pálinkafőzőnket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy elégedett lesz a berendezéssel.

Tartalomjegyzék:

- 1. Általános technikai adatok**
- 2. Termék ismertetése, használata**
 - 2.1 Pálinkafőzés**
- 3. Üst**
- 4. Felfűtés, desztillálás**
- 5. Ürítés, biztonsági előírások**
- 6. Pálinkafőzés utáni tennivalók**
 - 6.1 Tisztítás**
- 7. Garancia és szerviz**

1. ÁLTALÁNOS TECHNIKAI ADATOK

Teljes térfogat: 95 liter

Töltési térfogat: 75 liter

Üzem mód: Egylépcsős szakaszos atmoszférikus desztilláció

Fűtés: gáz alátüzelés, v. elektromos, vízfűrdőn keresztül.

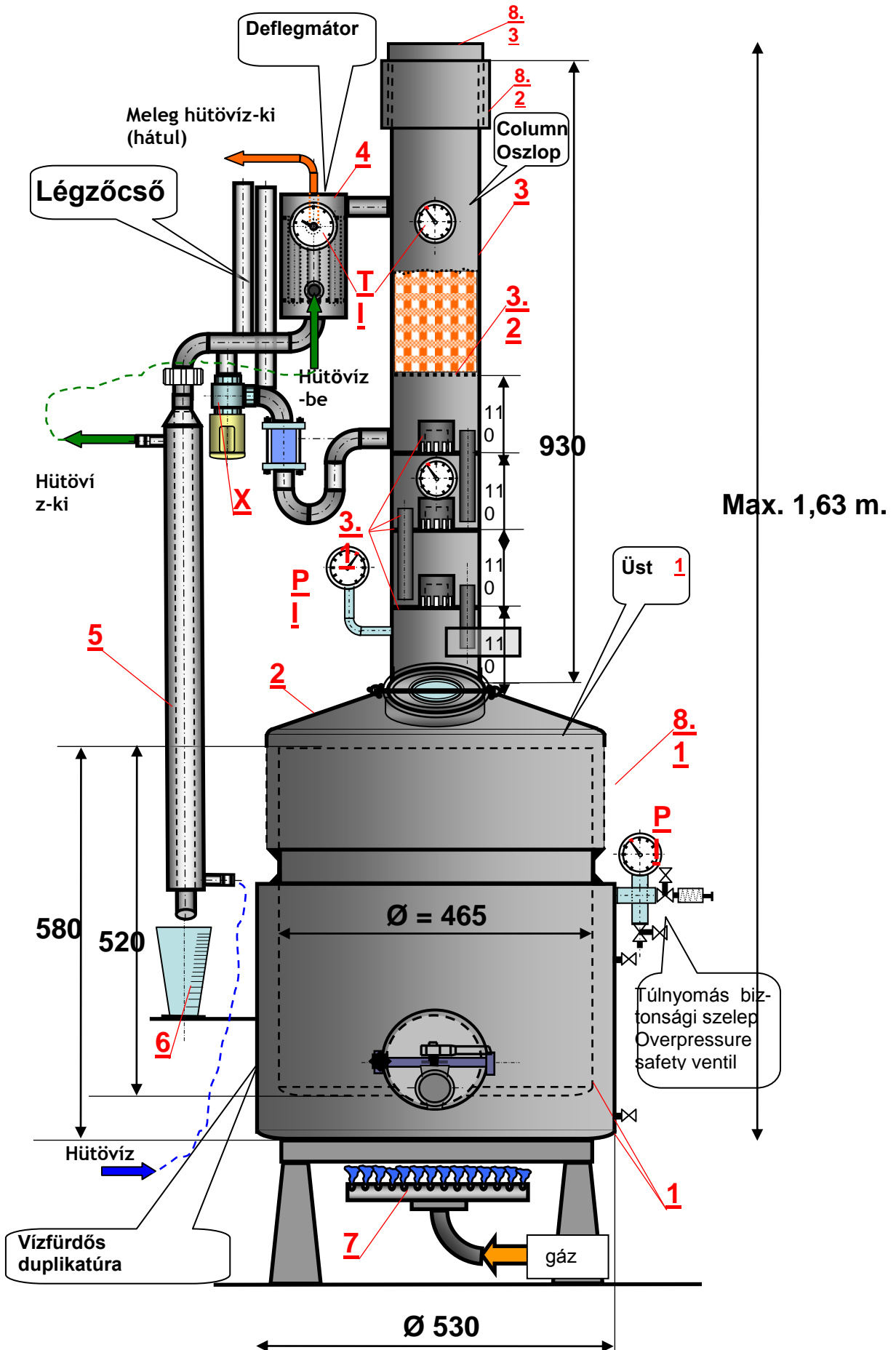
Anyag: 1.4301 saválló

Befoglaló méret: 750 x 500 x 2200 mm.

Súly: 90 kg.

Oszlop szerkezet: három-tányéros, buborék sapkás rektifikáló torony

Ciklus idő: 3-4 óra (töltés, felmelegítés, lepárlás, ürítés)



2. TERMÉK ISMERTETÉSE, HASZNÁLATA

A desztillálóberendezés pálinkafőzésre, azaz párlat előállítására szolgál. Az érlelt gyümölcsből – szilva, körte, barack, szőlő stb. desztillálásával nyerjük az alkohol párlatot. Célunk, hogy a használati útmutató áttanulmányozásával megismerje a berendezést, annak sajátosságait és ily módon biztonságosan használva minőséges pálinkát állítson elő.

A berendezés összeállítását a mellékelt egyszerűsített összeállítási rajz szemlélteti.

Berendezés fő részei:

- a duplikált, 95 literes, vízfürdős üst, (1) melynek fűtését közvetlen alátüzeléssel, pl. gázégővel (7) lehet biztosítani.
- az üstből felszálló pára áthalad az üstfedélen (2) (páradóm).
- ezek a párák azonban nem kerülnek lecsapatásra, mint a hagyományos, kétlépcsős eljárásnál, hanem mint „alszesz gőzök”, áthaladnak egy 3 tányéros desztilláló (erősítő) oszlopon (3).

Az oszlopon belül elhelyezett tányérok (3.1) olyan szerkezeti elemekkel vannak felszerelve, melyek biztosítják, hogy a felszálló gőz a tányérokra lévő folyadék rétegen áthaladva a folyadékra fűtse. Így minden egyes tányéron egy-egy újabb desztilláció zajlik le.

Egy 3 tányéros oszloppal ellátott berendezéssel kb. olyan desztillációs hatást lehet elérni, mintha a hagyományos eljárásnál keletkezett alszeszt 3 – 4 alkalommal újra finomítanánk.

Ez jelentős munka- és hőenergia (gáz) megtakarítást eredményez, és a hagyományos eljáráshoz képest magasabb szeszfokú, (90 → 55 v.%) és tisztább végtermék párlatot biztosít.

Az oszlopfőjéhez egy csőköteges rendszerű visszahűtő (4) (deflegmátor) van csatlakoztatva, mely biztosítja, hogy a párák egy része lecsapódva visszafolyjon a tányérokra (reflux). Ezáltal, valamint a tányérokra lévő lefolyócsövek tányérsíkból való kiállításával (lefolyógát) állandó folyadék réteget biztosítanak a tányérokra. Refluxból termékként elvezetett párlatrész egy duplikált hűtőcsőben (5) leűl, azaz végtermék-párlatként egy szedő edényben (6) felfogható.

A termék elhúzás mennyiségi szabályozását a reflux vezetékbe szerelt áramlás-figyelő üveghenger feletti csap (X) nyitásával vagy fojtásával végezzük.

A készüléken elhelyezett nyomásmérők (PI) jelzik, hogy a készülék nincs-e túlfűtve: köpenytérben max. 0,5 míg az üst- és oszlop-térben max. 0,1 bar nyomás megengedett.

A készüléken elhelyezett hőmérők (TI) pedig a desztilláció előre haladottságát jelzik, vagyis, ahogy csökken a készülékben lévő anyag alkohol tartalma, úgy emelkednek a hőmérsékletek. Normális hőmérséklet tartomány a desztilláció elejétől a végéig: 80 C° → 98 C°. Mindezek irányszámok, de a tapasztalati gyakorlat szerint elegendő 1 – 3 deci mennyiségű elő párlat elvétele. A meginduló párlat foka általában 85 – 90 v% között van. Ez a koncentráció a párlás előrehaladtával csökken. Általában 50 ± 5% körüli szeszfoknál jelenik meg az utópárlat, ami opálosság, és kellemetlen szag formájában jelentkezik. Amikor ez érzékelhető, akkor a lepárlást vagy beszüntetjük, vagy a középpárlattól elválasztva kifőzzük a teljes utópárlat mennyiségét. Ezt elegendő mennyiségben összegyűjtve még egyszer lefinomíthatjuk, vagy kisebb, 2 – 4 literes tételekben visszakeverhetjük a következő cefre adaghoz. A középpárlatot desztillált, vagy ioncserélt vízzel hígítva állítjuk be az általános gyümölcspárlati fokra, ami 52 v.% alkohol tartalom.

EXTRA: a tányérok feletti térben az oszlopba egy perforált tálca van beszerelve. Ide tölthető a 2,5kg-os egységcsomagokban kapható vörösréz gyűrűkből álló töltet, mely elősegíti a katalizációt. Aromajavítás érdekében ebbe a térbe aszalt gyümölcs is elhelyezhető.

2.1 PÁLINKAFŐZÉS

A desztilláció leegyszerűsítve annyit jelent, hogy egy folyékony, sűrű halmazállapotból, melegítéssel, gőz halmazállapotúvá, majd a hűtőberendezésben lecsapódással (kondenzáció) újra folyékony halmazállapotúvá tesszük az alapanyagot.

Desztillálásakor, az alapanyag melegítése során az alkohol kipárolog, gőzölög. Az oszlopon keresztül, az alkoholgőz átkerül az előhűtőbe, majd a vízhűtött duplafalú kifolyócsőbe, ahol újra cseppfolyós halmazállapotba kerül. Egylépcsős lepárlás esetében cefréből egyből pálinkát kapunk.

HOGYAN FŐZZÜNK MINŐSÉGES HÁZTÁJI PÁLINKÁT?

Erre a kérdésre annyi féle választ kap, ahány embert megkérdez. Egyszerű, kézzel fogható recept nem létezik. A legfontosabb, hogy tartsa be az előírásokat a berendezés használatáról. Tapasztalatokat viszont a desztillálás során fog szerezni. Célszerű azonban olyan személyek ajánlataira hallgatni, akiknek már van tapasztalat ebben.

Pálinkafőzéskor fokozottan ügyeljen:

- a tűz erejére, intenzitására – fennáll a túlmelegedés veszélye, mindezek mellett, a desztilláció folyamata, intenzitása, függ a termelt hőtől,
- arra, hogy nem kívánt helyen ne szivároгjon sem gőz, sem párlat – ügyeljen a csatlakozások minőségére,
- a párlat folyamatosságára – amikor a párlat elkezd kifolyni, nem szabad megszakítani a folyamatosságot
- a párlat folyásának mennyiségére: amennyiben a sugár túl nagy, a melegítést lejjebb kell venni. Állítsa be a tűz erősségét úgy, hogy a párlat folyássugara folyamatos és egyenletes legyen,
- arra alkalmas módon mérje folyamatosan az alkohol tartalmát a párlatban, amikor az arány a normális alá ér, azaz $50 \pm 5\%$ alá esik, válassza el a középpárlatot az utópárlattól.

3. ÜST

Az üst tiszta, minősített 1.4301 saválló rozsdamentes anyagból készültek. Az üstök alapfelszereltsége dupla falú, tehát az üstházból a láng közvetlenül nem az üst alját, illetve azzal nem az alapanyagot melegítik. Az üzemeltetőnek nem szükséges figyelnie a tűz lángjának méretére, mert kiküszöbölhető az alapanyag leégése.

Az üst fedelének hűtő funkciója van. A rajta lecsapódott vízgőz és a magas alkoholtartalmú pára visszakerül az üstbe.

Az üst és az üstfedél illesztési peremébe vizet kell tölteni. A perem az üst felső részén található, melybe az üstfedél illeszkedik.

Az üst és az üstfedél közti vízréteg tömítésként szolgál.

Üstköpeny és folyadékzárak vízfeltöltés: A vízzel töltést a köpenytér alsó csapjára szerelt tömlővel végezzük, egészen addig, míg a nyitott felső csapon a víz meg nem jelenik. Ezután a csapokat elzárjuk.

Ezt a műveletet 2 – 3 naponta ellenőrzés céljából megismételjük. Ezután az üstfedélre és az oszlopfelre szerelt „gallérokat” (8.1 és 8.2) öntjük fel vízzel. A zárást az üst esetében maga a leemelhető üstkupola, az oszlop esetében pedig a 8.3 jelű sapka biztosítja, ha a gallérok fel vannak töltve. Az így képződő folyadékzár biztosítja a tömörzárást a párák útjában.

Üst töltés: A töltés a felső ajtón át történik. Cefrével tölteni max. az üstpalást 80 % - ig szabad.

4. FELFŰTÉS/DESZTILLÁLÁS

FELFŰTÉS:

A felfűtést viszonylag gyorsan, nagy lánggal végezzük. Az üstköpeny maximális nyomása 0,5 bar lehet, e felett igyekezzünk vissza szabályozni. A biztonsági szelep 1 bar nyomásnál lefúj. A tényleges üzemeltetési nyomás a köpenytérben 0,3 - 0,4 bar lehet, az üzemeltetést ehhez kell igazítani, a gázfűtés szabályzásával.

Amikor az oszlop alsó hőmérő megközelíti a 80 C°-ot, a fűtést erősen redukáljuk, egészen addig, amíg a párlat visszafolyás (reflux) meg nem jelenik a lát üvegen. Ez után a fűtést úgy szabályozzuk, hogy egyenletes, vékony sugarú, de határozott (kb. 2 - 3 mm átmérőjű, „ceruzabél” vastagságú) sugárban folyjék vissza a párlat. Túl gyors felfűtés áthabzást, oszlop felárasztódást és egyéb komoly üzemzavarokat eredményez. Amikor ezt az egyensúlyt beállítottuk, a lát üveg feletti csap fojtásával a párlat egy részét a hűtőcső felé tereljük. Ezt a részt lehúzásnak nevezzük, és végtermékként fogjuk fel. Az arányt (reflux-arányt) úgy kell beszabályozni, hogy a párlat kb. fele-fele, majd a párlás vége felé 1/3-a folyjék termék irányba, és 2/3-a vissza, refluxként.

DESZTILLÁLÁS:

A desztilláció első párlatrésze az elő párlat, melyet el kell választani a főterméktől. Ez a berendezés típus az elő párlati komponenseket nagyon koncentráltan választja el, ezért igen kevés mennyiség is elegendő. Általában az összes alkoholtartalomra vetítve 3 % elegendő.

Példaképpen: Ha az üstbe töltünk 70 liter cefrét, melynek alkohol tartalma 6 %, akkor az elválasztandó elő párlat mennyisége **kb. másfél deciliter elő párlatot jelent.**

5.ÜRÍTÉS

Az üst ürítése két lépcsőben történik: Az ürítő csapon keresztül először a híg levét eresztjük le, majd az alsó ajtó nyitása után egy megfelelő méretű falapáttal vagy műanyag szerszámmal kikotorjuk a sűrű maradékot, ha egyáltalán keletkezik ilyen. **AZ ALSÓ AJTÓ NYITÁSAKOR ÜGYELJÜNK A FORRÁZÁS VESZÉLYRE !!!** A felső ajtó ilyenkor legyen nyitva az üstfedél horpadás-veszélyének elkerülése érdekében. Az üstöt célszerű rögtön újra tölteni, míg ki nem húl. Átöblíteni csak akkor kell, ha teljesen más jellegű cefretétel következik.

BIZTONSÁGTECHNIKAI ELŐÍRÁSOK:

A készüléket kizárólag nagykorú és a szakszerű és biztonságos használatra felkészített személy kezelheti.

A használat közben be kell tartani a pálinkafőzésre vonatkozó általános tűz- és munkavédelmi előírásokat.

A berendezést gyúlékony vagy robbanásveszélyes környezetben használni (kazánház, lim-lomos fészter stb.) tilos.

Zárt térben történő használat közben a szellőzésről, gondoskodni kell.

Figyelemmel kell kísérni a fűtést és a gázláng kialakása esetén a gázcsapot azonnal el kell zárni és a helységet ki kell szellőztetni

Üzemzavar esetén, leállítás után meg kell várni míg a készülék lehűl, a hibaelhárítást csak ezután lehet elvégezni.

A gázégő biztonságos használatára vonatkozó szabályokat be kell tartani.

Üzem közben a kezelői felügyeletet folytonosan biztosítani kell.

Gyerekkorúak ne tartózkodjanak az üzemelő készülék közelében.

Védőruha, kesztyű és egyéb védőeszközök használata ajánlott.

Meghibásodott berendezést használni tilos.

A lepárlás során soha ne támasszunk semmit a készülékhez a feldőlés veszélye fokozott balesetveszély jelent. Semmit ne helyezünk az üzemelő készülékre.

A lepárlás befejeztével a készüléket mindig ürítsük le. Huzamosabb leállítás esetén a víztereket is ürítsük le, különösen fontos ez, ha a berendezést fagyveszélyes helyen tároljuk.

Javasoljuk, hogy az üstöt ne töltsék fel 70%-nál jobban! Azoknál a gyümölcsöknél, melyek erjedt állapotban nagyon habosak, ne töltsük fel 50%-nál jobban, mert fennáll annak a veszélye, hogy főzés közben a hab bejuthat az összekötőcsőbe. Borszeszek főzésekor ajánlatos habzásgátló szert használni. Az ilyen szerek használatánál, mindenképpen ügyeljünk a szer gyártója által kiírt előírásokra.

6. PÁLINKA FŐZÉS UTÁNI TENNIVALÓK

Amikor az alkohol aránya a párlatban a minimum szint alá esik, állítsa meg a lepárlás folyamatát, oly módon, hogy zárja el a tüzet.

Ne kezdje el azonnal az üstharang eltávolítását, mert a kifőzött anyag forró! Várjon egy ideig, amíg az üst és az üstben lévő anyag lehűl. Miután lehűlt, elkezdheti a berendezést szétszedni. Az üstöt ürítse ki, majd tiszta meleg vízzel mossa ki. Semmiképpen ne tegye hideg vízzel, mert a hideg víz, az amúgy még meleg üstöt megsértheti. Amennyiben egy új folyamatot szeretne kezdeni, törölje meg száraz textílianyaggal az üstöt, mielőtt újratöltené.

FIGYELEM!

A berendezés minden egyes eleme a folyamat befejezése után is felhevül, forró, így égési sérüléseket okozhat! A berendezést üzemelő személy legyen kellőképpen védve, védőfelszereléssel, védőruhával ellátva: kesztyű, hosszúszarú és hosszú ujjú ruházatban, védőcipőben, hogy minél kevesebb bőrfelülete legyen kitéve a közvetlen sérülésnek.

Az alapanyagból hátra maradt, sűrű massa, nagyon forró, sokáig megtartja magas hőmérsékletét. Az üst kiürítésekor fokozottan figyeljen, óvatosan végezze a műveletet, mert a leforrázás esélye nagy. Különösen figyeljen az ott lévő személyekre.

6.1 TISZTÍTÁS

Annak érdekében, hogy a berendezés hatásfoka minél jobb legyen, minden egyes használat után meg kell tisztítani. Minden egyes részét a berendezésnek oly módon kell tisztítani, hogy azokon ne keletkezzenek sem vegyi sem mechanikus sérülések.

Első főzés előtt slaggal öblítsük át az üstteret és az oszlopot. Engedjük vizet az oszlop felső részébe, a tányérok felől, ezután engedjük vizet a légzőcsövekbe, végül engedjük vizet a kivezetőcsőbe is. Hagyjuk kicsöpögni a beengedett vizet, mielőtt nekifognánk a főzésnek.

Hogy a hatásfokot normalizáljuk, a behelyezett réztöltetet 3-4 főzés után mossuk át citromsavval és öblítsük alaposan meleg vízzel.

7. GARANCIA ÉS SZERVIZ

1. A Garancialevéllel, a Gyártó garantálja minden olyan meghibásodás kijavítását, amely a garancia időn belüli, gyártási hibákból eredendő meghibásodásra vonatkozik.
2. A garancia ideje a vásárlás napjától számított 12 hónapig él.
3. Garanciális javításon töltött idővel a garancia ideje meghosszabbodik.
4. Amennyiben a garanciális hibát nem lehet kijavítani, a Gyártó egy ugyanolyan típusú berendezést szolgáltat a Vevő részére.
5. A garancia érvényesítéséhez, mindenképpen szükség van a vásárlást igazoló számlára és a kitöltött, hitelesített Garancialevélre.
6. A garancia megszűnik, amennyiben:
 - a Vásárló nem tudja bemutatni a vásárlást igazoló számlát vagy,
 - a Garancialevél nincs hitelesítve,
 - nem rendeltetésszerűen használta a berendezést,
 - amennyiben illetéktelen javítások, átalakítások történtek a berendezésen,
 - amennyiben a hibát a nem rendeltetésszerű használat, vagy szállításból adódó hiba okozta.