

BEMUTATKOZIK A HAGYOMÁNYOS FŐZŐKÉSZÜLÉKEK MESTERE, A RÉZMÍVES PÁLINKAFŐZŐ BERENDZÉS.

Ez az egyetlen készülék típusunk, mely nem hazai gyártmány, bár felvidéki testvéreink készítik. A Korponán már 18 éve gyártott magas színvonalú berendezés minőségben és árban jelesre vizsgázott, ezért jó szívvel ajánljuk azok számára, akik a hagyományos kétfőzéses lepárlás hívei és árban elérhető, de mégis profi főzőt keresnek.

Duplafalú, billenthető, réz- és acéllemezből készülnek, melyek átfolyós hűtővel és metilalkohol-leválasztóval vannak ellátva.

A hevítés fatüzeléssel, gázégővel vagy villamos árammal lehetséges, ennek megfelelően kérhető az elektromos vagy a hagyományos gázüzemű-fatüzeléses kivitel.

A főző kettős falába a térfogatnak megfelelő mennyiségű transzformátor-olajat kell tölteni, melyből mindig az adott készülék térfogatának a fele szükséges.

Transzformátor olaj szükséglet	
120 literes berendezés	60 liter olaj
100 literes berendezés	50 liter olaj
80 literes berendezés	40 liter olaj
60 literes berendezés	30 liter olaj

- A teljes kazán rézlemezéből készül.
- A berendezés egyik specialitása, hogy metilalkohol fogóval van felszerelve.
- A kazán teteje élelmiszer gumival tömített.
- A hűtőkészülék átfolyó rendszerű. (Vízfelhasználás 150 liter egy lepárlásnál).
- A hűtővíz 200 literes hordóban keringethető.
- A pálinkafőző kazán egyszerűen kidönthető és könnyen tisztítható.

A berendezés méretét annak alapján kell kiválasztani, hogy hány liter cefrével rendelkezik.

A 120 literes berendezéssel legalább 3X100 liter cefre kifőzése után átlagosan 60 liter alszesz nyerhető (cefre minőségétől függ), mely ennél a készüléknél a minimális töltési mennyiség. Ezt visszatöltve és lefőzve (desztillálva) már

megkapjuk a pálinkát.

A 100 literes berendezéssel legalább 3X80 liter cefre kifőzése után átlagosan 50 liter alszesz nyerhető.

A 80 literes berendezéssel legalább 3X60 liter cefre kifőzése után átlagosan 40 liter alszesz nyerhető.

A 60 literes berendezéssel legalább 3X40 liter cefre kifőzése után átlagosan 30 liter alszesz nyerhető.

Fontos információk:

Kizárólag ennél a készüléknél a vételár kiegyenlítését Európában kérjük. A vételár kiegyenlítését a leszállítás alkalmával a szállítónak kell fizetni. A szállító átadja a készüléket, a transzformátor olajat és igény esetén a kiegészítőket, mint a fokoló tartót és szeszfokolót. Ezen kívül a szállító átadja a használati utasítást, számlát, 2 év jótállást, minőségi bizonyítványt és bemutatja a készülék működtetését.

Készülékek méretei		
	Hagyományos	Elektromos
120l	150X80	145X70
100l	145X80	137X70
80l	140X80	126X70
60l	138X80	123X70

Bruttó PÁLINKAFŐZŐ Árak	
/közösségi adószámmal rendelkező Magyarországon elszámolható szlovák számlával/	
120 literes berendezés	1.350,- Euro
100 literes berendezés	1.300,- Euro
80 literes berendezés	1.250,- Euro
60 literes berendezés	1.200,- Euro

EGYÉB KÖLTSÉGEK					
Transzformátor olaj		30liter 75,- Euro	40liter 100,- Euro	50liter 125,- Euro	60liter 150,- Euro
Réz szeszmérő tartó és kivezető		40,- Euro			
Szeszfokoló		15,- Euro			
Házhozszállítás		Budapestre 30,- Euro Házhoz 50,- Euro			

MENNYISÉGI KEDVEZMÉNY!!!

TÖBB KÉSZÜLÉK VÁSÁRLÁSA ESETÉN A HÁZHOZZÁLLÍTÁS INGYENES, AZ OLAJ 2 EURO, A FOKOLÓ TARTÓ 30 EURO ÉS A FOKOLÓ 10 EURO.

Lepárló készülék

60 - 120 literes klasszikus

A lepárló készülék használatba vétele előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és a munkabiztonsági előírásokat.

Használati útmutató:

1. A lepárló készüléket sima, szilárd alapon kell elhelyezni. Alaposan rögzítse a reteszelő csapot (11).
2. A párologtató könyökcsőbe (1) pontosan 60 liter transzformátorolajat öntünk. Az olaj legyen jó minőségű, tiszta és vízmentes. A betöltéshez ki kell csavarni a légtelenítő csavart (2). A transzformátorolaj betöltésének befejeztével a légtelenítő csavart (2) ismét vissza kell csavarni.
3. A hűtőtest alsó csövéhez (3) csatlakoztatjuk a tápvíz tömlőjét. A hűtőtest felső csövéhez (4) csatlakoztatjuk az elfolyó víz tömlőjét. Mindkét tömlőt (3, 4) úgy kell csatlakoztatni, hogy ne akadályozzák a katlan megbillentését.
4. A katlanba legalább 55 liter, de legfeljebb 100 liter (nem túlságosan sűrű) cefrét öntünk, miközben a katlant állandóan nyitva tartjuk, számolva a cefre esetleges kifutásával.
5. A katlan alatt begyűjtünk. Megvárjuk, amíg a katlan felfűtődik 60-70°C hőmérsékletre. Ha a cefre szintje megemelkedik, akkor leszedünk belőle, de ha nem, akkor felhelyezzük az ún. kalapot (5). Ezt úgy végezzük, hogy a kalap szegélye ne fedje el a katlan betétjén levő szegélyt. Úgy kell elhelyezni, hogy kb. 1 cm-re legyen a katlan szegélyétől az egyik vagy a másik oldalon. A kalapra úgy helyezzük fel a szorítópántot (6), hogy a jelölés előre mutasson, de ekkor még nem rögzítjük a szárnyas anyákkal.
6. A párologtató cső (7) behelyezésekor vagy szétszedésekor ügyelünk annak egyenletes összerakására és behelyezésére.
7. A hűtőtest alsó csövébe (3) kevés vizet engedünk és kivárjuk, amíg a vodka el nem kezd folyni 80-100°C körüli hőmérsékletű tartományban. Azután becsavarjuk a szorítópánton (6) levő szárnyas anyákat (nem túlságosan erősen).
8. A lepárlás során ellenőrizzük a hűtőtest és a katlan hőmérsékletét.
9. Megvárjuk, amíg a katlan lehül 60-70°C körüli hőmérsékletre. Szétszedjük a párologtató csövet (7), majd a rajta található gyűjtőedényből (10) kiengedjük a metilalkoholt. Kicsavarjuk a szorítópánt szárnyas anyáit, majd levesszük a szorítópántot (6). A kalapot a katlanról olyképpen vesszük le, hogy megragadjuk az alsó pereménél fogva, ahol a tömítő gumi van felhelyezve.
10. A cefrét úgy öntjük ki, hogy az egyik kezünkkel fogjuk a kibillentő fogantyút (13), és az egész katlant átbillentjük a katlan elülső részén.
11. A cefre lepárlását követően, áttérünk a vodka lepárlására. A katlanba legalább 55 liter, de legfeljebb 120 liter vodkát öntünk, s azonnal felhelyezhetjük a kalapot (5). A kalapot úgy tesszük fel, hogy a pereme ne fedje el a katlan betétjének peremét. Úgy kell elhelyezni, hogy kb. 1 cm-re legyen a katlan szegélyétől az egyik vagy a másik oldalon. A kalapra úgy helyezzük fel a szorítópántot (6), hogy a jelölés előre mutasson, majd rögzítjük a szárnyas anyákkal (nem túlságosan erősen behúzva azokat).
12. A párologtató cső (7) behelyezésekor vagy szétszedésekor ügyelünk annak egyenletes összerakására és behelyezésére.

13. A katlan alatt begyűjtünk. A hűtőtest alsó csövébe (3) kevés vizet engedünk és kivárjuk, amíg a tiszta szesz el nem kezd folyni 80-100°C körüli hőmérsékleti tartományban. Amikor a tiszta szesz folyni kezd, akkor kezdjük el a temperálást.
14. A lepárlás során ellenőrizzük a hűtőtest és a katlan hőmérsékletét.
15. Megvárjuk, amíg a katlan lehül 60-70°C körüli hőmérsékletre. Szétszedjük a párologtató csövet (7), majd a rajta található gyűjtőedényből (10) kiengedjük a metilalkoholt. Kicsavarjuk a szorítópánt szárnyas anyáit, majd levesszük a szorítópántot (6). A kalapot a katlanról olyképpen vesszük le, hogy megragadjuk az alsó pereménél fogva, ahol a tömítő gumi van felhelyezve.
16. A vodkát úgy öntjük ki, hogy az egyik kezünkkel fogjuk a kibillentő fogantyút (13), és az egész katlant átbillentjük a katlan elülső részén.

MUNKABIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

1. A katlan nem maradhat a kezelő dolgozó felügyelete nélkül, és ne legyen gyerekek által hozzáférhető.
2. A katlant csak betanított dolgozó kezelheti, aki a munkavégzés során nem gyúlékony anyagból készült védőeszközöket használ (kesztyű, munkalábbeli, védőöltözék, respirátor, szemüveg).
3. A katlant sima, szilárd alapon kell elhelyezni, a közelében ne legyenek gyúlékony anyagok, a helyiséget pedig szellőztetni kell.
4. Sohase használja a meghibásodott berendezést.
5. A lepárlás során a katlanhoz ne támasszunk semmit, ne tegyünk rá semmit, ne billentsük meg és ne nyissuk ki, továbbá semmit se öntsünk a katlanba, és ne öntsünk ki belőle semmit, a hűtőtestben nem szakítsuk meg a víz keringését, és ne tisztítsuk azt.
6. Az olaj párologtató könyökcsövé (1) sohase dugaszoljuk be.
7. Az olaj legyen új, tiszta, jó minőségű és vízmentes, pontosan literre betartva az előírt mennyiséget.
8. A cefre és a vodka kiöntését 60°C-on ajánlatos végezni.
9. A lepárlás befejeztével soha se hagyjunk cefrét vagy vodkát a katlanban. Soha sem szabad 55 liternél kevesebb cefrét vagy vodkát lepárolni.
10. Ha abban a helyiségben, ahol a készüléket tartjuk, a hőmérséklet a fagypontnál (0°C) alacsonyabb, akkor a hűtőtest csőrendszeréből (3, 4) a vizet ki kell engedni.
11. Kiöntéskor mindig a billentő fogantyú (13) mellett kell állnunk. Fokozottan ügyeljünk a nyílt lánggal végzett munka során.
12. A készülék üzembe helyezésekor mindig ellenőrizni kell, hogy a reteszelő csap valóban reteszelt-e (11).

- 10 – metilalkohol gyűjtőedénye
- 7 – párologtató cső
- 4 – víz elfolyása
- 13 – kibillentő fogantyú
- 1 – könyökcső a transzformátorolaj beöntéséhez
- 2 – légtelenítő csavar
- 5 – vörösréz kalap
- 6 – szorítópánt
- 3 – tápvíz
- 9 – hőmérő

Dvierka na prikładanie tuhého paliva – A szilárd tüzelőanyag bevitelére szolgáló kisajtó.

Zaistovací kolík – Reteszelő csap

Dvierka na popol – A hamu eltávolítására szolgáló kisajtó

