

Termék link: <https://www.cncworld.hu/leprlo-rozsdamentes-acl-12l-hmr-p-412.html>



Lepárló - rozsdamentes acél - 12L - hőmérő

Ár bruttó **65 772.00 Ft**

Ár nettó **51 788.98 Ft**

elérhetőség **raktáron**

Szállítási idő **48 óra**

Katalógusszám **DS-05**

A gyártó kódja **RC-DSR120**

gyártó **Royal Catering**

Termékleírás

Lepárló - rozsdamentes acél - 12L - hőmérő



Anyaga: **rozsdamentes acél, réz**

Hűtőtömlő hossza [m]: **1,5**

Kapacitás [l]: **12**

Alkohollepárló: **Igen**

Tartályátmérő [mm]: **240**

Analóg hőmérő hőmérséklet-tartomány [°C]: **0-150**

Alkoholmérő mellékelve: **NEM**

Feszültség [V]: -

Az acél ellenállása a hőmérsékleti tartományban [°C]: **-5-100**

Méreték (HxSzxM): **32 x 26 x 60 cm**

Súly: **3,8 kg**

Szállítási méretek (HxSzxM): **35 x 35 x 38 cm**

Szállítási súly: **4,8 kg**

Csomag tartalma:

- RC-DSR120 lepárló
- Fazék 12 l
- Rozsdamentes acél hőmérő
- Gumitömlő 1,5 m
- Gumicső 0,3 m
- Hamis fenék
- Szűrőzsák
- PTFE menettömítő szalag

MIBEN MÁS EZ A LEPÁRLÓ?

- Sokoldalú - víz, illóolajok és egyéb vegyszerek desztillálásához
- Hatékonyság - 12 l kapacitás lehetővé teszi nagy mennyiségű folyadék lepárlását
- Tartósság - a kiváló minőségű anyagoknak és a megbízható kidolgozásnak köszönhetően
- Higiénikus - lepárló könnyen kezelhető rozsdamentes acélból + rézspirál
- Praktikusság - hőmérőt tartalmaz

Tiszta termék a Royal Catering lepárlónak köszönhetően

A Royal Catering lepárlónak köszönhetően a víz hatékonyan megtisztul a sóktól, nyomelemektől, mikroorganizmusoktól, gyógyszermaradványoktól, mésztől, ólomtól és egyéb szennyeződésektől. Ezenkívül a lepárlóval illóolajokat vagy parfümöket is készíthet.

Hatékony lepárló 12 l űrtartalommal

A 12 literes lepárlót többféleképpen melegítheti. Bármilyen hőforrást használhat, legyen az elektromos főzőlap vagy gáztűzhely. A 240 mm-es átmérőnek köszönhetően a konténer mindig biztonságosan és stabilan áll.

A vízlepárló minden szükséges tömlőt és tartályt tartalmaz a hatékony desztillációs folyamathoz. Az egyes elemek, mint a hengerek, csatlakozások, rézspirálok vagy talpak gyorsan összekapcsolhatók egymással.

A hűtőtömlő 1,5 m hosszú, és optimális eredményt biztosít víz, illóolajok és egyéb vegyszerek desztillálásakor. Az optimális hűtésért a csatolt, kiváló hővezető képességű rézspirál felel. A termék kiváló minőségű rozsdamentes acélból készült, amely megfelel a legmagasabb higiéniai előírásoknak.

A korrózióálló anyagnak köszönhetően a sima felületek könnyen tisztíthatók. A készülék karbantartása ugyanolyan egyszerű. Két fogantyú teszi lehetővé a szállítást és a biztonságos kezelést a főzőlapon végzett desztilláció során.

A hőmérséklet az egyik legfontosabb desztillációs paraméter. A kívánt minőség eléréséhez ellenőrizni kell azt. Emiatt egy könnyen leolvasható analóg hőmérő került beépítésre. Pontosan mutatja a kazán belsejében a hőmérsékletet 0 és 150°C között.



