

САМОГОННЫЙ АППАРАТ

«CoolSteel»

(ДИСТИЛЛЯТОР БЫТОВОЙ)



ООО "Миасский Завод Бытового Оборудования"

г. Миасс

www.mzbo.ru

Самогонный аппарат колонного типа **CoolSteel – 51 (500, ПРОФИ)** для домашнего самогонварения.

Материал изготовления – пищевая нержавеющая сталь

Тип основного охладителя – кожухотрубный холодильник

Тип дополнительного охладителя - кожухотрубный дефлегматор

Диаметр трубы - 51 мм

Подготовка к использованию:

Убедитесь, что место, где будет использоваться аппарат, хорошо освещено для своевременного обнаружения утечек пара и имеет достаточную вентиляцию для устранения последствий случайного выхода паров во время дистилляции. Перед началом дистилляции убедитесь, что колонна собрана герметично, хомуты (клямпы) протянуты хорошо.

Для работы с колонной потребуется перегонная емкость (куб) с кламповым соединением 2".

Сборка и использование

При первом использовании дистиллятора необходимо произвести дистилляцию воды (10-15 мин), чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.

Соберите дистиллятор в рабочий режим: с помощью хомутов и прокладок соедините между собой составные части дистиллятора в следующем порядке: царга - дефлегматор - угол поворота с узлом отбора и гильзой под термометр - угол поворота правый - холодильник - носик отбора.

Верхний узел отбора необходимо заглушить (используется только в режиме ректификации). Оденьте на трубку кусок ПВХ шланга, загните и зажмите любым канцелярским зажимом (скрепкой)

Установите собранную колонну на перегонный куб и закрепите хомутом.

В режиме очистки достаточно подключить охлаждение только на холодильник. Для этого к нижнему штуцеру подключите подачу воды, к верхнему штуцеру отвод воды в канализацию.

Проведите первую дистилляцию воды.

Будьте предельно внимательны, следите за нагревом куба.

1. Режим перегонки браги (максимальная скорость)

Отфильтруйте исходный продукт – брагу. Залейте отфильтрованную брагу в Ваш перегонный куб. Брага заливается в куб на 2/3 его общего объема.

При перегонке браги рекомендуется собирать колонну в режиме "потстил" (максимальная скорость перегонки). В данном случае в работе не используется царга и дефлегматор аппарата. На перегонный куб устанавливается холодильник и 2 поворота. Перегон браги рекомендуется проводить на максимальной мощности нагрева до температуры в кубе 98-99 градусов. Этот режим позволяет в ускоренном режиме максимально забрать из браги спиртовую составляющую (спирт сыпец).



Подключите подачу воды к холодильнику, под носик дистиллятора установите емкость для сбора продукта (спирта сырца).

Категорически запрещается нагрев емкости без подключения охлаждения к дистиллятору.

Включите нагрев перегонного куба. На температуре 60-64 градуса подайте охлаждение в холодильник (минимально). При появлении первых капель "спирта сырца", проверьте (рукой) температуру воды на выходе из холодильника. Если вода холодная, убавьте напор воды, если вода горячая, немного добавьте напор охлаждения.

Проводите отбор спирта сырца до температуры в кубе 98-99 градусов.

В данном режиме отбор головных и хвостовых фракций производить не нужно.

По окончании отбора, бак и самогонный аппарат рекомендуем промыть водой.

2. Режим дробной перегонки.

При дробной перегонке "спирта сырца" дистиллятор собирается в режиме требуемой крепости.

2.1 Без укрепления дистиллята.

Если необходимо получить обычный дистиллят (самогон) средней крепости (до 82%), аппарат собирается в режиме классической дистилляции, без использования укрепляющей царги. Данный вариант используется для сохранения ароматики исходного сырья (используется при перегонке зерновых и фруктовых дистиллятов).

На перегонный куб устанавливается колонна без царги, т.е. к клампу крышки бака закрепляется дефлегматор. Так же в данном режиме можно использовать в сборке царгу, но без укрепляющих насадок (пустая царга).

2.2 Режим укрепления дистиллята

Для укрепления конечного продукта (получение чистой питьевой части крепостью 92-94%) используется укрепляющая царга. Для более качественной очистки дистиллята от тяжелых примесей в комплектную царгу набивается РПН (регулярная проволочная насадка Панченкова) из нержавеющей стали или меди, либо

засыпается СПН (спирально призматическая насадка). Колонна с наполненной царгой закрепляется на перегонный куб.

Охлаждение в данном режиме подается как на основной холодильник, так и на дефлегматор.

Подключение охлаждения: вода подается на нижние штуцеры дефлегматора и холодильника. Подачу воды можно организовать через тройник, либо с выхода холодильника направить подачу воды на вход дефлегматора. На выходе из дефлегматора рекомендуется установить игольчатый кран, для тонкой настройки работы колонны, регулировки скорости отбора и крепости дистиллята.

Подача охлаждения в систему подается при температуре в кубе примерно 64 градуса, либо тактильно при почти полном прогреве царги. При первых каплях из узла отбора, рекомендуется дать колонне минут 15-20 "поработать на себя", для многократного возврата флегмы в обратно в куб. В этом случае спиртовые фракции лучше разделяются и выстраиваются в правильной последовательности, для более лучшего отделения голов (вредных ядов, ацетонов и т.д.). В данном случае охлаждение на дефлегматор подается таким образом, чтобы полностью прекратился отбор дистиллята (температура в колонне начнет падать).



Классическая колонна

Далее проводится дробный отбор головных фракций, питьевой части ("тела"), при желании отбираются хвостовые фракции до

воды. Отбор голов проводится покапельно (2-3 капли в секунду), скорость отбора регулируется дефлегматором и интенсивностью нагрева (рекомендуется 800-1000 Вт)

Регулировка скорости отбора осуществляется с помощью игольчатого крана дефлегматора и интенсивности нагрева перегонного куба.

В режиме укрепления достигается крепость продукта до 96% (регулируется скоростью отбора дистиллята и наличием РПН или СПН)

На колоннах CoolSteel со встроенным верхним узлом отбора отбор голов удобнее проводить через узел отбора. Холодильник поднимается вертикально (или под угол 45) вверх, с помощью игольчатого крана настраивается необходимая скорость отбора. При такой схеме отбора, регулировка дефлегматора не требуется.

2.3 Режим ароматизации

В данном режиме к колонне добавляется "Джин корзина" (приобретается отдельно). Устанавливается только после отбора "голов"..

В Джин корзину закладываются ароматические вещества, травы, сухофрукты, цедра цитрусовых и многое другое.

Проводится дистилляция питьевой части, на выходе получаете ароматизированный питьевой продукт.

2.4 Режим ректификации (профессиональный режим)

В данном режиме в работу задействуется верхний узел отбора, встроенный в левый поворотный угол.

Дополнительно рекомендуется использовать доохладитель отбираемого спирта. (в модели ПРОФИ доохладитель и игольчатый кран регулировки отбора спирта – в комплекте)

Отбираемый продукт 96,6%

В режиме ректификации холодильник дистиллятора разворачивается вертикально вверх, охлаждение подключается в соответствии с положением холодильника (подача на нижний штуцер, отвод на верхний штуцер).



Техника безопасности

1. Запрещается проводить нагрев при отсутствии беспрепятственного потока охлаждающей воды в холодильник и дефлегматор аппарата.
2. Необходимо контролировать температуру продукта на выходе из капельника (носика) дистиллятора. Если дистиллят тёплый или даже горячий, необходимо увеличить поток холодной воды или уменьшить нагрев плиты.
3. Во время работы с дистиллятором будьте предельно внимательны. Постоянно контролируйте содержимое приёмной ёмкости. Не допускайте проливания продукта на плиту во избежание возгорания.
4. Запрещается допускать полное испарение перегоняемой жидкости.
5. Запрещается перегонять пенящиеся жидкости.
6. При работе с жидкостями, содержащими в своём составе легковоспламеняющиеся компоненты, запрещается проводить перегонку на открытом огне, так как это может привести к возгоранию. Во время всего процесса перегонки необходимо иметь рядом с аппаратом ёмкость с водой в количестве, достаточном для гашения возможного возгорания, а также исправный огнетушитель.
7. Запрещается заливать в перегонный куб жидкость с большим количеством твёрдых включений, которые при закипании могли

бы засорить паропроводную трубку и препятствовать выходу из куба пара. Это может привести к повышению в кубе давления до опасных значений. Не поленитесь профильтровать брагу через марлю!

Чистка аппарата

После каждого процесса дистилляции рекомендуется промывать все составные части дистиллятора проточной водой.

Комплектация аппарата:

- Дефлегматор 2" 20 см кожухотрубный (7 трубок 12мм) - 1 шт. (500, ПРОФИ 8 трубок 12 мм)
- Холодильник 2" 40 см кожухотрубный (7 трубок 12мм) - 1 шт. (500, ПРОФИ - 2" 50 см)
- Царга 2" 50 см - 1 шт.
- Правый поворотный угол - 1 шт.
- Левый поворотный угол с верхним узлом отбора и штуцером для установки термометра - 1 шт.
- Съёмный носик отбора продукта, с трубкой связи с атмосферой - 1 шт.
- Хомут с силиконовой прокладкой - 6 шт.

Срок эксплуатации не менее 10 лет.

Гарантийный срок – 24 месяца.

Товар сертифицирован.

С дополнительным оборудованием для дистилляторов CoolSteel Вы можете ознакомиться на сайте изготовителя mzbo.ru

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждений и нанесения травм, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия и не соблюдения правил и техники безопасности. В этом случае вся ответственность возлагается на покупателя.

дата: _____, подпись _____, мп

www.mzbo.ru

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.НА34.Н01720

Срок действия с 02.04.2018 по 01.04.2021

№ 0102406

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

RA.RU.11НА34

Орган по сертификации продукции ООО "Вега" Адрес: 248033, РОССИЯ, Калужская область, Калуга, Первый академический проезд, дом 5, корпус 1Д. Телефон 8-909-356-1455, адрес электронной почты: vega.infor@yandex.ru

ПРОДУКЦИЯ Бытовые дистилляторы колонного типа и перегонные кубы
торговая марка CoolSteel
Серийный выпуск.

код ОК
28.29.11

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

ТУ 28.29.11-001-36906331-2018 "Бытовые дистилляторы колонного типа и перегонные кубы"

код ТН ВЭД
841940000

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Общество с ограниченной ответственностью «Минский Завод Бытового Оборудования» (ООО «МЗБО»). ОГРН: 1157415002139, ИНН: 7415090741, КПП: 741501001. Адрес: 456300, РОССИЯ, Челябинская обл., г. Миасс, пр. Автозаводский, д.39/50, телефон/факс: 8-9000-29-67-67, адрес электронной почты: mzbo@bk.ru.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Общество с ограниченной ответственностью «Минский Завод Бытового Оборудования» (ООО «МЗБО»). ОГРН: 1157415002139, ИНН: 7415090741, КПП: 741501001. Адрес: 456300, РОССИЯ, Челябинская обл., г. Миасс, пр. Автозаводский, д.39/50, телефон/факс: 8-9000-29-67-67, адрес электронной почты: mzbo@bk.ru

НА ОСНОВАНИИ Протокола испытаний № RWARU-УТ от 02.04.2018 года, Испытательная лаборатория "Тест Плюс", аккредитация SG.RU.21AД17;

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Служба сертификации Э

Руководитель органа

Эксперт

А.Н. Золотов

инициалы, фамилия

А.А. Белянин

инициалы, фамилия

Сертификат не применяется при обязательной сертификации

ДЛЯ ЗАМЕТОК: