

ROTAVAL MICRO

80045 Rotaval Micro

El Rotaval Micro es un nuevo ejemplo de aplicación de la tecnología en la cocina. Un instrumento que utiliza la técnica de destilación de sólidos a baja temperatura utilizando una bomba de vacío.

Desarrollado conjuntamente con la Fundación Alicia (Alimentación y Ciencia)

Empleado en los laboratorios químicos, el Rotaval permite la destilación de cualquier tipo de producto,

sea líquido o sólido, siempre que esté húmedo.

Esto significa que permite captar los aromas más puros y las esencias de casi todo, para impregnar productos con los matices de la arena y el mar,

para la extracción de alcohol de bebidas alcohólicas o para realizar cocciones al reflujo.



Características:

Velocidad de rotación: Hasta 180 rpm. Temperatura baño: De ambiente hasta 99°C

Altura ajustable con motor eléctrico.

Nivel vacío: hasta -0,8 bar.

Medidas exteriores: Ancho con cristales 69cm x fondo 46cm x altura mínima 57cm y máxima 70cm

Peso: 32 kg

Potencia: 1200 W

Matraz de evaporación.

Refrigerante.

Matraz receptor.

Sonda de temperatura.

Bomba de vacío.

Temperatura de baño real.

Temperatura de baño deseada.

Interruptor de rotación, de bomba de vacío, de baño y de recirculación de agua.

Temperatura de destilación.

Control electrónica de rpm. de rotación con display.

Dimensiones embalaje: Ancho 65cm x fondo 70cm x altura 80cm

Peso: 54 kg

Código arancelario: 8479.89.97

EAN: 8436537000527