



МОДУЛЬНАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ СИСТЕМА “ВИТЯЗЬ”

Инструкция по эксплуатации

Оглавление:

1. Описание и назначение изделия
2. Внешний вид и комплектация
3. Технические характеристики
4. Описание процесса работы
- 4.1 Режим дистилляции
- 4.2 Режим укрепления и ректификации
5. Меры предосторожности
6. Уход за оборудованием

1. Описание и назначение изделия

1.1 Описание изделия

Универсальная система «Витязь» — это современное оборудование для домашнего винокурения. С его помощью можно создать любой алкогольный напиток в условиях обычной квартиры. Оборудование представляет собой пленочную колонну с возможностью установки дополнительного оборудования (царга, диоптр и т. д.)

Оборудование комплектуется перегонным кубом в одной из трех вариаций: 12 литров, 20 литров или 30 литров. Перегонные кубы снабжены предохранительным клапаном для сброса излишков давления в процессе работы. Кроме того, система имеет два штуцера под электронные термометры: один находится на фланце перегонного куба, второй — на колонне сразу за дефлегматором (для точного контроля температуры в процессе дробной перегонки).

1.2 Назначение оборудования

Универсальная система «Витязь» предназначены для производства в домашних условиях алкогольных напитков любой степени сложности. Базовая комплектация аппаратов позволяет работать в режимах дистилляция (при работе только одного контура охлаждения — холодильника) и укрепления (при одновременной работе двух контуров охлаждения — дефлегматора и холодильника).

При расширении базовой комплектации с помощью дополнительной царги и проволоочной насадки возможно производство сверхкрепких дистиллятов и работа в режиме ректификации.

Оборудование пригодно для работы на любых типах плит.

ВНИМАНИЕ!!! При работе с портативными плитками уточняйте максимально допустимый вес, с которым разрешает работать их производитель.

2. Внешний вид и комплектация

2.1 Внешний вид

Оборудование состоит из двух основных узлов: пленочной колонны и перегонного куба. В свою очередь пленочная колонна состоит из:

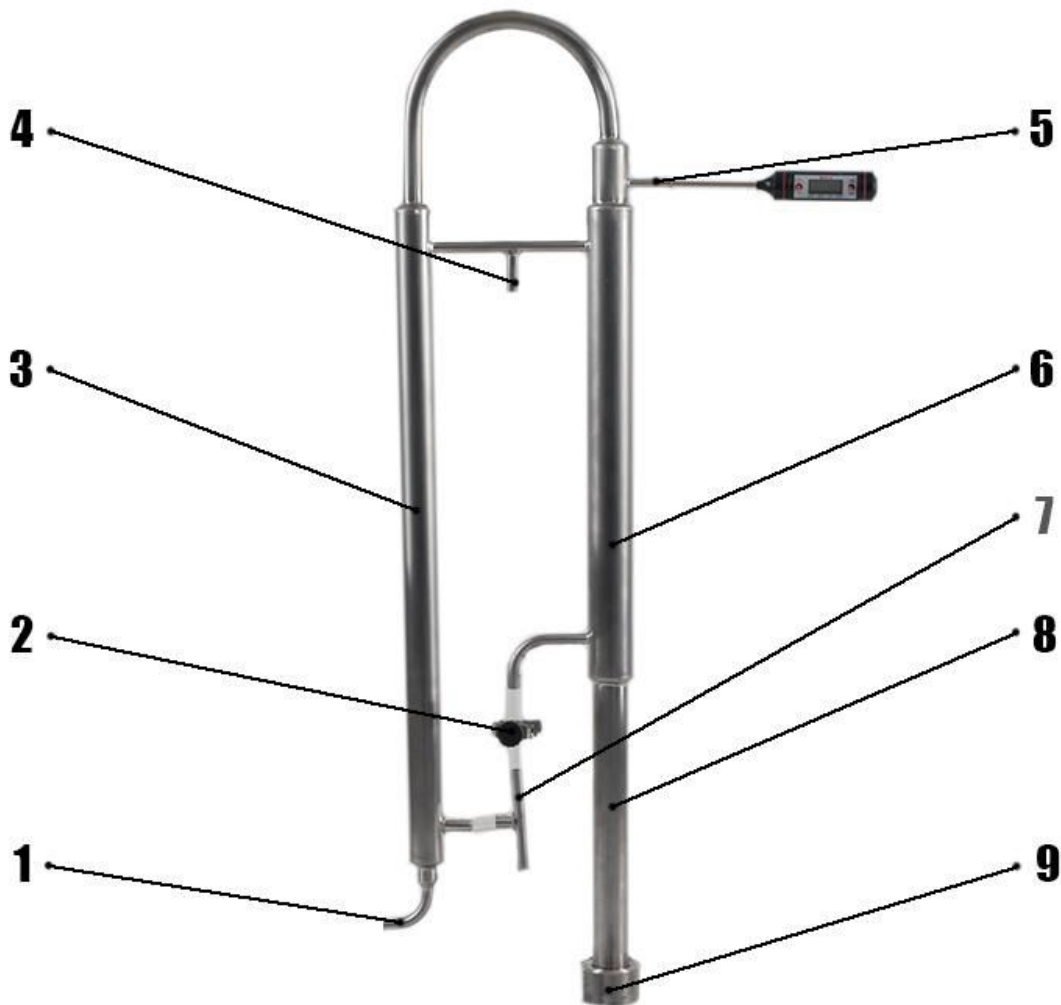
- узел отбора (1);

- зажим Гофмана (2);
- холодильник (3);
- штуцер отвода воды (4);
- штуцер термометра (5);
- дефлегматор (6);
- тройник-штуцер (7);
- базовая царга (8);

- винтовое крепление (9).

Рисунок 1 — Внешний вид пленочной колонны «Витязь»

С помощью винтового крепления колонна крепится к круглому фланцу. Круглый



фланец через силиконовую прокладку крепится к перегонному кубу с помощью гаек-барашков.

2.2 Комплектация

В стандартную комплектацию универсальной системы «Витязь» входит:

- пленочная колонна «Витязь»;
- перегонный куб (12, 20 или 30 литров);
- фланец с винтовым креплением;
- электронный термометр (2 шт.);
- силиконовая втулка (2 шт.);
- зажим Гофмана;
- силиконовая прокладка под фланец;
- гайки-барашки (5 шт.);
- шланг 8 мм (синий) — 2 м.;
- шланг 8 мм (красный) — 2 м.;
- хомуты (6 шт.);
- спиртометр;
- гарантийный талон;
- инструкция;
- книга рецептов.

3. Технические характеристики

Материал	Пищевая нержавеющая сталь
Толщина стенок	1 мм
Толщина дна	2 мм
Диаметр штуцеров подвода/отвода воды	8 мм
Производительность	1-5 литров/час (зависит от режима работы)
Клапан сброса давления	1,5 атм
Гарантия	1 год
Страна производитель	Российская Федерация

4. Эксплуатация оборудования

4.1 Сборка оборудования

Перед тем как начать работу в любом из режимов, нужно проделать несколько базовых действий с оборудованием:

- с помощью отрезков шланга присоединить штуцер-тройник к пленочной колонне;
- при необходимости усилить соединения с помощью хомутов;
- прикрепить колонну к штуцеру с помощью винтового соединения;
- закрепить силиконовые втулки на штуцерах для термометров;
- установить термометры в штуцеры.

4.2 Режим дистилляции

В режиме дистилляции работа проходит следующим образом;

- в куб наливается исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 65-75% от полной вместимости бака;

- собранная согласно пункту 4.1 система через прокладку устанавливается на куб (гайки-барашки плотно закручиваются);
- холодная вода подводится к нижнему штуцеру- тройнику (7);
- отвод воды производится через штуцер (4);
- куб устанавливается на плиту;
- штуцер вывода дистиллята размещается над приемной емкостью (для удобства можно соединить приемную емкость и штуцер отрезком пищевого шланга);
- зажим Гофмана устанавливается на отрезок гибкого шланга между штуцером-тройником (7) и дефлегматором (6);
- винт на зажиме Гофмана плотно закручивается, чтобы холодная вода не попадала в дефлегматор.

4.3 Режим укрепления и ректификации

Работа в данном режиме проходит следующим образом:

- в куб наливается исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 65-75% от полной вместимости бака;
- собранная согласно пункту 4.1 система через прокладку устанавливается на куб (гайки-барашки плотно закручиваются);

ВНИМАНИЕ!!!

В режиме ректификации также может использоваться дополнительная царга (крепится между основной царгой и крышкой) и/или проволочная насадка (вставляется в царгу).

- холодная вода подводится к нижнему штуцеру- тройнику (7);
- отвод воды производится через штуцер (4);
- куб устанавливается на плиту;
- штуцер вывода дистиллята размещается над приемной емкостью (для удобства можно соединить приемную емкость и штуцер отрезком пищевого шланга);
- зажим Гофмана устанавливается на отрезок гибкого шланга между штуцером-тройником (7) и дефлегматором (6);
- винт на зажиме Гофмана остается открытым и в процессе работы используется для регулирования потока холодной воды, подаваемой на дефлегматор.

5. Меры предосторожности

5.1 Общие правила безопасности:

- оборудование должно эксплуатироваться в хорошо вентилируемых помещениях;
- оборудуйте помещение порошковым огнетушителем, дополните домашнюю аптечку противоожоговыми препаратами;
- оборудование предназначено для использования взрослыми людьми, ознакомившимися с данным руководством;
- перед началом работ проведите внешний осмотр оборудования и убедитесь в его герметичности и в надежности крепления всех его узлов.

5.2 Правила безопасности в процессе эксплуатации:

- учитывайте, что внешние части системы могут нагреваться до 80 градусов;

- бережно обращайтесь с оборудованием, не подвергайте его посторонним механическим воздействиям;
- не оставляйте оборудование без присмотра;
- не подпускайте к оборудованию детей и животных;
- не используйте оборудование в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.

5.3 В процессе эксплуатации **ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!**

- пользоваться открытыми источниками огня;
- заполнять перегонный куб более чем на 75% от их полного объема;
- проводить дистилляцию и ректификацию спиртосодержащих жидкостей крепостью выше 50% об.;
- снимать клапан автоматического сброса давления или ставить на его место заглушку;
- пользоваться оборудованием не по назначению;
- касаться горячих частей оборудования без соответствующей защиты;

5. Уход за оборудованием

Мыть оборудование рекомендуется после каждого использования.

Рекомендуется использовать легкие моющие средства, например, мыльный раствор.

Мыть оборудование следует мягкой губкой, салфеткой или тряпкой.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!!!

Мыть оборудование с использованием твердых губок, мочалок; использовать средства на основе твердых абразивов, использовать чистящие средства, содержащие песок, соду, кислоты, хлориды.

Хранить оборудование требуется в сухом чистом месте, без контакта с изделиями из простого железа.